



RESTAURANT | BAR



*du* kannst die Sachen  
auch abholen

Hol' dir unsere *Mitnehmkarte*  
oder geh' auf unsere Website *miavechta.de*

Telefonische Vorbestellung:

04441 9512353

# aperitif

Secco	0,1l	4,80
Celentano Frizzante 11%	0,75l	31,90
Martini Bianco wahlweise mit Eis und/oder Zitrone	5cl	5,70
Himbeer Spritz alkoholfrei Himbeersirup, Wildberry, Himbeeren	0,2l	8,30
Limoncello di Capri Spritz Secco, Limoncello di Capri, Mineralwasser, Zitronenscheibe	0,2l	8,30
Aperol Spritz Secco, Aperol, Mineralwasser, Orangenscheibe	0,2l	8,50
Aperol Maracuja Spritz Secco, Aperol, Mineralwasser, Maracujanektar, Orangenscheibe	0,2l	8,50
Ramazzotti Rosato Ramazzotti Rosato, Tonic Water, Secco, Basilikum	0,2l	8,50
Lillet Wildberry Lillet, Wildberry, Früchte	0,2l	8,50
Negroni Gin, Campari, roter Wermut, Orangenzensten	0,1l	9,80



# vorher

Tagessuppe fragen Sie unseren Service	7,90
Tomatensuppe <i>vegan</i> hausgemacht mit frischen Kräutern	6,90
Große Portion Pizzabrot <sup>11</sup> <i>vegan</i> Pizzareig mit Olivenöl und Rosmarin, dazu ein Dip	7,90
Bruschetta <sup>3,11</sup> <i>vegetarisch, auch vegan erhältlich</i> Brot, Tomatenwürfel mariniert mit Olivenöl, Grana Padano, Basilikum	8,90
Burrata Tomatenbrot <sup>3,11</sup> <i>vegetarisch</i> Pizzabrot, Burrata, Tomatenwürfel, Rucola	13,90
Burrata auf Tomatencarpaccio <sup>3</sup> <i>vegetarisch</i> Burrata, Strauchtomaten, Rucola	13,90
Antipastiplatte mit Pizzabrot <sup>3,11</sup> <i>vegetarisch, auch vegan erhältlich</i> Lass dich vom Küchenchef überraschen!	11,90
Antipastiplatte mit Pizzabrot <sup>3,11</sup> (ab 2 Personen) Burrata, Vitello Tonnato, Carpaccio, Oliven, scharfe Salami, Zucchini, Aubergine	p. Pers. 14,90
Carpaccio <sup>3</sup> Hauchdünne Scheiben vom Rind, Rucola, Grana Padano	14,90
Vitello Tonnato <sup>2</sup> Kalbstafelspitz, Thunfischsoße, Kapern, Olivenöl, Petersilie	14,90

# salat

Frischer Blattsalat *vegan* 12,90

Cherrytomaten, Gurken, Paprika, Möhren, Sprossen, Dressing nach Wahl

Mias frischer Blattsalat serviert im Pizzabrot<sup>11</sup> *vegetarisch* 14,90

Cherrytomaten, Gurken, Paprika, Möhren, Sprossen, Dressing nach Wahl

mit Thunfisch<sup>2</sup> + 4,90

mit Hähnchenbrust + 5,90

mit Serrano-Schinken<sup>19,20</sup> + 5,90

mit gratiniertem Ziegenkäse<sup>3</sup> + 5,90

mit Burrata<sup>3</sup> + 6,90

mit Räucherlachs<sup>2</sup> + 6,90

Dressings: Essig-Öl *vegan*, Vinaigrette<sup>9</sup> *vegan*, Joghurt--Kräuter<sup>3,4,9</sup> *vegetarisch*





LIEBLINGSPASTA

# *pastamia*

<b>Pasta Arrabbiata</b> <small>3,11</small>	vegetarisch	<b>12,90</b>
Rigatoni, Tomatensoße, frischer Basilikum, Grana Padano -		
- schön scharf!		
mit Hähnchenbrust		+ 5,90
mit gratiniertem Ziegenkäse <sup>3</sup>		+ 5,90
mit Burrata <sup>3</sup>		+ 6,90

# pasta

Pasta Arrabbiata <sup>3,11</sup>	<i>vegetarisch</i>	12,90
	Rigatoni, Tomatensoße, frischer Basilikum, Grana Padano - schön scharf!	
mit Hähnchenbrust		+ 5,90
mit gratiniertem Ziegenkäse <sup>3</sup>		+ 5,90
mit Burrata <sup>3</sup>		+ 6,90
Pasta Salbei <sup>3,11</sup>	<i>vegetarisch</i>	13,90
	Tagliatelle, Butter, Salbei, Grana Padano	
Pasta Bolognese <sup>3,4,11</sup>		16,90
	Rigatoni, Rindfleisch, hausgemachte Bolognese-Soße, Grana Padano	
Lasagne <sup>3,11</sup>		16,90
	hausgemachte Bolognese-Soße, Béchamelseoße, Grana Padano	
Pasta della Foresta <sup>3,4,11</sup>		17,90
	Tagliatelle, Steinpilzsoße, Grana Padano, Petersilie	
Pasta Lachs <sup>2,3,11</sup>		18,90
	Tagliatelle, Zucchinicreme, Räucherlachs, Zitrone, Rucola	

# pizza



Pizza Marinara <sup>11,23</sup>	<i>vegan</i>	7,90
Tomatensoße, Cherrytomaten, Oliven, Oregano		
Pizza Margherita <sup>3,11</sup>	<i>vegetarisch</i>	8,90
Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl		
Pizza Champignon <sup>3,11</sup>	<i>vegetarisch</i>	11,90
Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Basilikum, Olivenöl		
Pizza Salami <sup>3,4,9,11,19,20</sup>		12,90
Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Basilikum, Olivenöl		
Pizza Schinken <sup>3,11,20</sup>		12,90
Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Basilikum, Olivenöl		
Pizza Thunfisch <sup>2,3,11</sup>		13,90
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln		
Pizza Gemüse <sup>3,11,23</sup>	<i>vegetarisch</i>	13,90
Tomatensoße, Mozzarella, Zucchini, Aubergine, Champignons, Oliven, Basilikum		
Pizza Rucola <sup>3,11</sup>	<i>vegetarisch</i>	14,90
Tomatensoße, Mozzarella, Rucola, Cherrytomaten, Grana Padano, Olivenöl		
Pizza Ananas <sup>3,11,20</sup>		14,90
Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Ananas, Basilikum, Olivenöl		
Pizza Mortadella <sup>3,11,20</sup>		14,90
Tomatensoße, Mozzarella, Mortadella, Basilikum, Olivenöl		
Pizza scharfe Salami <sup>3,4,9,11,19,20</sup>		15,90
Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, Oliven, Peperoni		



LIEBLINGSPIZZA

# pizzamia

**Pizza Mia** 3,11,19,20 **18,90**  
Mozzarella, Serrano Schinken,  
Schmand, Ziegenkäse, Rucola,  
Preiselbeeren – ein Schmaus!

# pizza



Pizza Capricciosa	<sup>3,11,20,23</sup>	15,90
Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Artischocke, Oliven, Basilikum		
Pizza Quattro Stagioni	<sup>3,4,9,11,19,20</sup>	16,90
Tomatensoße, Mozzarella, Salami, Kochschinken, Artischocke, Champignons		
Pizza Quattro Formaggi	<sup>3,11</sup> <i>vegetarisch</i>	16,90
Mozzarella, Gorgonzola, Ziegenkäse, Grana Padano, Basilikum		
Pizza Serrano	<sup>3,11,19,20</sup>	17,90
Tomatensoße, Mozzarella, Serrano-Schinken, Rucola, Grana Padano, Olivenöl		
Pizza della Foresta	<sup>3,11,19,20</sup>	17,90
Tomatensoße, Mozzarella, Steinpilze, Speck, Grana Padano		
Pizza Mia	<sup>3,11,19,20</sup>	18,90
Mozzarella, Serrano-Schinken, Schmand, Ziegenkäse, Rucola, Preiselbeeren		
Pizza Lachs	<sup>2,3,11</sup>	18,90
Zucchinicreme, Mozzarella, Räucherlachs, Rucola		
Pizza Burrata	<sup>3,11</sup> <i>vegetarisch</i>	18,90
Tomatensoße, Mozzarella, Burrata, Rucola, Olivenöl		

## *bitte extra zur Pizza:*

Peperoni	1,50	Gorgonzola <sup>3</sup>	3,50	Hähnchenbrust	5,90
Champignons	2,50	Kochschinken <sup>20</sup>	4,50	scharfe Salami <sup>4,9,19,20</sup>	5,90
Artischocke	2,50	Thunfisch <sup>2</sup>	4,50	Serrano-Schinken <sup>19,20</sup>	5,90
Ananas	2,50	Ziegenkäse <sup>3</sup>	4,50	Burrata <sup>3</sup>	6,00
Salami	4,9,19,20	Steinpilze	4,50	Räucherlachs <sup>2</sup>	7,00

# fleisch

Hähnchenbrustfilet <sup>11</sup> mit scharfer Tomatensoße, auf Pasta	21,90
Hähnchenbrustfilet <sup>3,4,11</sup> mit Steinpilzsoße, auf Pasta	23,90
Schweinefilet <sup>11</sup> mit scharfer Tomatensoße, auf Pasta	21,90
Schweinefilet <sup>3,4,11</sup> mit Steinpilzsoße, auf Pasta	23,90

1 = Eier, 2 = Fisch, 3 = Milch, 4 = Sellerie, 5 = Sesamsamen, 6 = Schwefeldioxid/Sulfite, 7 = Weichtiere, 8 = Sojabohnen, 9 = Senf,  
10 = Lupine, 11 = Glutenhaltiges Getreide, 12 = Erdnüsse, 13 = Schalenfrüchte, 14 = Krebstiere, 15 = Alkohol, 16 = Koffein, 17 = Farbstoff,  
18 = Süßstoff, 19 = Antioxidationsmittel, 20 = Konservierungsstoff, 21 = chininhaltig, 22 = Säuerungsmittel, 23 = geschwärzte Oliven

# nachher

Gelato <sup>1,3</sup> große Kugel original italienisches Speiseeis Schoko, Vanille, Erdbeer oder Pistazie	je Kugel 2,20
Tiramisu <sup>1,3,11,16</sup> die original italienische Kaffeehausköstlichkeit	8,50
Tartufo <sup>1,3,13,15</sup> eine köstlich umhüllte und gefüllte Trüffelkugel Zitrone-Limoncello oder Haselnuss-Schoko	8,50
Cheesecake <sup>1,3,11</sup> mit frischen Himbeeren und Blaubeeren	9,80
Lavacake <sup>1,3,11</sup> dunkles Schokosoufflé mit warmem Kern und einer Kugel Vanilleeis	9,80



# heiß

Kaffee Americano <sup>16</sup>	3,30
Espresso <sup>16</sup>	3,00
Espresso doppelt <sup>16</sup>	4,00
Espresso Macchiato <sup>3,16</sup>	3,30
Cappuccino <sup>3,16</sup>	4,20
Latte Macchiato <sup>3,16</sup>	4,90
Heiße Schokolade <sup>3</sup>	4,90
mit Sahne <sup>3</sup>	+ 1,20
mit Sahne und Baileys <sup>3,15</sup>	+ 4,00
mit Sahne und Amaretto <sup>3,15</sup>	+ 4,00
verschiedene Teesorten <i>Darjeeling, Ostfriesen, Früchte, Kräuter, Pfefferminz, Rooibos Vanille, Rooibos Karamell</i>	4,60
Alles „heiß“ auch mit Hafermilch erhältlich	+ 0,30

# kalt

prickelnde Originale Coca Cola <sup>16,17,22</sup> , Coca Cola Zero <sup>16,17,18,22</sup> , Fanta <sup>17,22</sup> , Sprite <sup>22</sup> , Mezzo Mix <sup>16,17</sup>	Fl. 0,33l	4,30
Bad Pyrmontner Wasser Naturell oder Medium	Fl. 0,25l	4,00
	Fl. 0,75l	7,90
Fruchtsaft Orange, Apfel, Ananas	0,3l	4,80
	0,5l	6,50
Fruchtnektar Maracuja, Banane, Sauerkirsch, Rhabarber	0,3l	4,80
	0,5l	6,50
Fruchtsaft oder Fruchtnektar als Schorle	0,3l	4,50
	0,5l	6,00
Tonic Water <sup>21,22</sup> , Ginger Ale <sup>17,22</sup> , Bitter Lemon <sup>19,21,22</sup>	Fl. 0,25l	4,20
hausgemachte Limonade Erdbeer, Zitrone	0,5l	6,00
hausgemachter Eistee <sup>17,22</sup> Zitrone, Pfirsich	0,5l	6,00

# bierchen

*mit %*

Pülleken <sup>11</sup>	<b>0,3l</b>	4,20
	<b>0,5l</b>	6,20
Grevensteiner Original <sup>11</sup>	<b>0,3l</b>	4,40
	<b>0,5l</b>	6,40
Aktien Landbier <sup>11</sup>	<b>0,3l</b>	4,40
	<b>0,5l</b>	6,40
Maisel's Weizen <sup>11</sup>	<b>0,5l</b>	6,20

*ohne %*

Maisel's Weizen <sup>11</sup>	<b>0,5l</b>	6,20
Veltins <sup>11</sup>	<b>0,33l</b>	4,20

# wein

## weiß

Mia Hauswein – Pinot Grigio IGT Italien-Venetien strahlendes Strohgelb, am Gaumen trocken, harmonisch und samtig.	0,2l	7,20
Gelber Muskateller QBA, fruchtsüß tropisch, reif und äußerst duftig in der Nase. Begeistert mit dem Aroma reifer Trauben und seinem Süße-Säure-Spiel.	0,2l	8,80
0,75l	32,90	
Löss-Lehm Chardonnay & weißer Burgunder, trocken leichte verspielte Art, mit Duft von Apfel und Birne. Saftiges Säurespiel am Gaumen.	0,2l	9,10
0,75l	33,90	
Sauvignon Blanc QBA Omas Stachelbeerbaiser, schwarze Johannisbeere und süße Passionsfrucht springen einem entgegen. Die perfekte Balance aus neuseeländischer Frische und reifem, gelbfruchtigem, französischem Stil.	0,2l	9,10
0,75l	33,90	
Lugana DOC Ca'Vegar, trocken strohgelbe Farbe, intensive florale Aromen mit einer angenehm leichten Mineralität. Dieser Wein schmeckt frisch und angenehm weich.	0,75l	36,90
Gavi di Gavi DOCG, trocken duftet frisch und besonders fruchtig, mit einer Blumennote. Angenehm trocken, vollmundig und harmonisch im Geschmack.	0,75l	39,00

# wein

## rosé

Mia Hauswein – Teamauszeit Pinot Rosé	0,2l	7,30
Deutschland Württemberg	0,75l	24,90
eine Cuvée aus Pinot Noir und Pinot Meunier. Erinnert an die ersten Erdbeeren des Jahres - süß, aber nicht überreif.		
La Ronca Rosato Veneto IGT	0,2l	8,00
Italien-Venetien	0,75l	27,90
trocken und feinfruchtiges Bukett, mit Noten von reifen Erd- und Himbeeren. Am Gaumen saftige Fruchtsüße. Ein perfekter Allrounder!		
Passitivo Rosé	0,75l	34,90
Italien-Apulien		
ein Duft von Himbeeren, Walderdbeeren und einem Hauch Rhabarber. Dazu entwickeln sich mit der Zeit Maracujas, Birnen, Limetten, Rosenblüten, Hagebuttentee, Minze und aromatische Kräuter.		

# wein

## rot

Mia Hauswein – Merlot Italien-Venetien rubinrote Farbe, angenehmes, feines Bukett mit einem Hauch von Gras. Trockener, intensiver und anhaltender Geschmack. Sehr lecker!	0,2l 7,20
Montepulciano d' Abruzzo Valle d'oro DOP, trocken intensives Bukett mit reifen roten Beeren und Kirschen. Feine Noten von Wiesenkräutern und Veilchen, außerdem feine Lakritznoten. Sehr weich!	0,2l 8,20 0,75l 29,90
Doppio Passo, Primitivo, trocken im Glas ein tiefes Brombeerrot. Ein Duft von Dörrobst mit süßen Rosinen. Dieser Wein enthält einiges an Restzucker, der die süße Beerenfrucht unterstreicht.	0,2l 8,80 0,75l 31,90
Col di Sasso IGT Italien-Toscana ein Klassiker mit rubinroter Farbe. Erinnert an reife dunkle Früchte und Kirschen. Im Geschmack harmonisch, trocken und herhaft. Unkompliziert!	0,2l 9,80 0,75l 33,90
Lyngrove Collection Shiraz, trocken samtige Rubinfarbe. Leicht parfümiert mit Lavendel, Pflaumen. In der Nase Sahnekaffee und ein Hauch von Pfeffer. Ein Wein mit würzigem Abgang.	0,2l 9,80 0,75l 33,90

# cocktail ohne%



Virgin Mojito <sup>17,22</sup>	8,50
Limette, Minze, Rohrzucker, Ginger Ale	
Solero <sup>3</sup>	8,50
Maracuja, Orange, Vanille, Sahne	
Ipanema <sup>17,22</sup>	8,50
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale	
Virgin Colada <sup>3</sup>	8,50
Ananas, Kokos, Sahne	
Cranberry Mojito	8,50
Limette, Rohrzucker, Minze, Cranberry, Soda	
Coconut Kiss <sup>3</sup>	8,50
Ananassaft, Kokossirup, Sahne, Kirsche	

# *cocktail*

*mit %*

White Russian <sup>3</sup>	9,50
9 Mile Vodka, Kahlua, Sahne	
Caipirinha <sup>3</sup>	9,50
Cachaça, Rohrzucker, Limette	
Whisky Sour	9,50
Bourbon, Zitronensaft, weißer Rohrzucker	
Pina Colada <sup>3</sup>	9,50
weißer Rum, Kokos, Sahne, Ananas	
Sex on the Beach	9,50
9 Mile Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Cranberry	
Amaretto Sour	9,50
Amaretto, Zitrone, weißer Rohrzucker	
Gin Fizz	9,50
Gin, Zitrone, weißer Rohrzucker, Soda	
Limoncello Sour	9,50
Limoncello, Zitrone, weißer Rohrzucker	
Cosmopolitan	9,80
9 Mile Vodka, Cointreau, Limette, Cranberrynektar	

# cocktail

*mit %*



Mojito	9,80
weißer Rum, Rohrzucker, Limette, Minze, Soda	
Moscow Mule	9,80
9 Mile Vodka, Ginger Beer, Limette, Gurke	
Pornstar Martini	9,80
9 Mile Vodka, Lime Juice, Maracuja, Vanille, Secco	
Espresso Martini <sup>16</sup>	9,80
doppelter Espresso, Kahlua, 9 Mile Vodka	
Daiquiri	9,80
Rum, Zitrone, weißer Rohrzucker, Zuckerrand	
Mai Tai	9,90
weißer Rum, brauner Rum, Apricot Brandy, Zitronensaft, Limejuice, Mandel, Orange, Ananas	
Gin Basil Smash	9,90
Gin, Basilikum, Zitrone, weißer Rohrzucker	
Long Island Ice-Tea	9,90
Gin, 9 Mile Vodka, Tequila, Rum, Triple Sec., Orange, Zitrone, Cola	

# brennt

## whisky

Ballantine's Scotch 40%	4cl 6,90
Jack Daniel's 40%	4cl 6,90
Suntory Whisky Toki 43%	4cl 8,60
Bushmills 10 J 40%	4cl 9,50
Bulleit Bourbon 45%	4cl 9,50
Glenfiddich 12 J 40%	4cl 9,60
Glenmorangie Quinta Ruban 46%	4cl 9,80

## grappa

Marzadro Prosecco 38%	2cl 5,50
Marzadro Chardonnay 45%	2cl 5,50

## obstler

Haselnuss 35%	2cl 4,90
Sasse Marille Honig 35%	2cl 4,90
Sasse Williams Honig 35%	2cl 4,90
Sasse Himbeergeist 40%	2cl 4,90

## cognac & brandy

Mariacron 36%	4cl 5,80
Hine VSOP 40%	4cl 8,80

## rum

Bacardi Carta Blanca 37,5%	4cl 6,90
Havana Club 40%	4cl 6,90
Don Papa Baroko 40%	4cl 8,30
Botucal Reserva Exclusiva 40%	4cl 8,90
A.H. Riise XO 40%	4cl 9,50
Ron Zacapa Centenario 40%	4cl 9,80

# brennt

## gin

Bombay Dry Gin 37,5%	4cl 6,90
Gordon's Gin 37,5%	4cl 5,80
Hendricks 44%	4cl 8,20
Gin Mare 42,7%	4cl 8,20
Monkey 47 47%	4cl 8,80

wahlweise mit:  
Gurke, Zitrone, Orange, Limette

dazu Tonic:	
Goldberg Mediterranean Tonic	0,25l 4,20
Goldberg Tonic Water	0,25l 4,20

## vodka

9 Mile 37,5%	4cl 7,80
Grey Goose 40%	4cl 8,30

## kurzes

Jägermeister 35%	2cl 3,90
Sambuca Molinari 40%	2cl 4,20
Ramazzotti 30%	2cl 4,20
Linie Aquavit 41,5%	2cl 4,20

## likör

Berliner Luft 18%	2cl 3,90
Lemon Cheesecake 15%	2cl 3,90
Butterscotch 15%	2cl 3,90
Baileys auf Eis 17%	2cl 4,30
Limoncello di Capri 30%	2cl 4,60

## mix !

Coca Cola, Coca Cola Zero,  
Fanta, Sprite Flasche 0,2l + 3,20

Tonic Water, Ginger Ale,  
Bitter Lemon Flasche 0,25l + 4,20

*freude treffen*

MIA BAR / RESTAURANT · MARKT 4 · 49377 VECHTA  
TELEFON 04441 9512353 · POST@MIAVECHTA.DE · WWW.MIAVECHTA.DE  
 FACEBOOK.COM/MIAVECHTA ·  INSTAGRAM.COM/MIAVECHTA  
ÖFFNUNGSZEITEN:  
MO. BIS FR. 17.00 UHR - OPEN END · KÜCHE 17.00 - 22.00 UHR  
SA + SO 12.00 UHR - OPEN END · KÜCHE DURCHGEHENDE 12.00 - 22.00 UHR