

Wirtshaus

Ein Wirtshaus ist ein Ort für Begegnungen.
Zusammensitzen, Freunde treffen, lachen, diskutieren und Spaß
haben. Den Alltag hinter sich lassen, nette Menschen treffen und
auf neue Gedanken und Ideen kommen.

Wir schaffen hierfür einen schönen Rahmen mit
kulinarischen Erlebnissen.

Klassiker haben Ihre Berechtigung!
Wir wollen zudem mehr Abwechslung bieten und
der Saison noch mehr Bühne bereiten. Wir wechseln ab
sofort die einzelnen Gerichte unserer Regionalkarte öfter, um
noch näher am frischen, verfügbarem Marktangebot zu sein.

Wir bekommen unsere Fische und unser Fleisch fast immer
als ganze Tiere. Eine ganzheitliche Verarbeitung macht
gute Küche aus, sind doch die vermeintlichen Nicht-
Edelstücke in der Zubereitung aufwendiger
und dadurch interessanter.

Viele Restaurants bieten diese Gerichte gar nicht mehr an.

Rieser Culatello Riserva

Der Begriff „Culatello“ steht für die handwerkliche Machart unseres Schinkens. Ries ist die Herkunftsbezeichnung und als Riserva deklarieren wir ihn deshalb, weil er wesentlich länger reift als die meisten Originale, nämlich mindestens 30 Monate.

Für die Reifung und Fermentation braucht es hohe Luftfeuchtigkeit, damit auf der Oberfläche des Schinkens ein Edelschimmel entsteht, der Enzyme an das Fleisch abgibt und den Schinken komplett anders reifen lässt als alle anderen Schinken, die luftgetrocknet werden.

Unsere Culatelli reifen in alten Bierkellern 10 Meter unterhalb unseres Wirtshauses in einem einzigartigen Klima bei konstanter Temperatur von 12° C.

Die Fermentations-Noten, die den ganz besonderen Geschmack ausmachen, kommen erst zur Geltung, wenn der Reifungsprozess lange genug dauert.

serviert mit frisch gebackenem Brot, bestem Olivenöl, Tomaten-Flocken und gefüllten Oliven

Hauptgangportion	29
------------------	----

Vorspeisenportion	19
-------------------	----

Dazu servieren wir gefüllte Oliven / Tomatenflocken / bestes Olivenöl

Für zuhause

Rieser Culatello Riserva geschnitten	100 g	16
Culatello-Salz	100 g	6

Vegetarisch

In unserem Menü „Grenzenlos“ können die meisten Gerichte auch vegetarisch abgewandelt werden oder durch andere Gerichte ergänzt werden. Unsere Service-Mitarbeiter beraten Sie gerne.

Sommer-Salat	24
Burrata vom Wasserbüffel / frische Kräuter wild, gesammelt und aus unseren Hochbeeten / Limonen-Olivenöl-Vinaigrette / Kräuteröl	
Ochsenherz-Tomate	26
in Olivenöl geschmolzen / Vinaigrette von eingelegten Johannisbeeren und Zitronen-Verbene / Basilikum-Joghurt-Parfait	
Pfifferlinge	29
Graupen-Risotto mit Pfifferlingen / Sommergemüse / Jamei-Bergkäse gehobelt, Chip & Schaum	

Grenzenlos

EINSTIEG – unser Feuerwerk vorab

Wachtel

Brust & Keule gebraten / Tropea-Zwiebel / Liebstöckel-Schaum /
Apfel-Gel

Rochenflügel

kurz gebraten / mariniertes Fenchel / wilder Fenchel / Sardellenfilet /
Salz-Zitrone / eingelegte Holunderkapern

Hamachi

Chawanmushi vom Hamachi-Bauch / Koji-gereifter und geblähter Hamachi-Rücken /
confierte (Krater-)Zitronen-Saitlinge

HERZSTÜCK – hier treffen Sie Ihre Wahl

Steinbutt

Kräuter-Roulade / Gurken-Meerrettich-Gemüse / Knusprige Kartoffel-Schnitte

Rieser Heide-Lamm

aus reiner Hüte-Schäferei / Ragout aus der Schulter / Rückenfilet rosa gebraten /
Safran-Karotten / Karotten-Kartoffelpüree

AUSKLANG – „jede Sünde wert!“

Pre-Dessert

Mousse von dunkler Schokolade / Piz-Creme / geröstete Haselnüsse /
gehobelte Egerlinge / Chip aus gerösteter Milch

Rohmilch-Käse

Feine Auswahl der Käserei „Jamei-Laibspeis“ / frisch gebackenes Brot /
hausgemachte Fruchtgelees / schwarze Nüsse

oder

Süßkirschen

Lauwarmer Scheiterhaufen / Quarkschaum / Kirschsorbet /
Vanille-Eis

Confiserie

Klassiker

Maultaschen mit frischen Kräutern in Butter geschmälzt / Krater-Pilze / Butter-Kartoffelpüree	18 / 26
Krautwickel in brauner Butter mit Thymian geröstet / knuspriger Speck / kräftige Kalbssauce / Butterkartoffelpüree	18 / 26
Blutwurst-G'röscht'l Blutwurst nach eigenem Hausrezept / glacierte Apfelspalten / Selleriepüree / geschmorte Perl-Zwiebeln	18 / 26
Wiener Schnitzel Salat / Bratkartoffeln / Kren / Preiselbeeren / Frittierte Kapern	29 / 39
Zwiebel-Rostbraten aus dem Roastbeef geschnitten / Krautfleckle / geschmälzte Maultaschen, Kalbsglace / Sauce Hollandaise	36 / 44
Bouillabaisse Edelfische / Meeresfrüchte / Röstbrot / Sauce Aioli & Rouille	26 / 34

Um verschiedenste Gerichte verkosten zu können und auch
das Dessert noch Freude macht, bieten wir die Möglichkeit
der kleineren Portionen.

Regional - Saison

Bio-Rindertatar	28
aus dem Roastbeef geschnitten / Ponzu-Eigelb / Miso-Mayonnaise / gepickelte rote Zwiebeln / Kartoffel-Stroh	
Kinsauer Saibling	28
hausgebeizt / eingelegte Mairübchen / Röstbrot / Quitten-Gel	
Lamm-Beuscherl	29
Lauch-Zwiebel / Senf-Kaviar / Hefeknödel	
Frühlingskräuter-Süppchen	17
Eierstich / Gemüse-Chips / Kräuter-Öl /	
Adlerfisch	34 / 42
in Butter confiert / Fruchtgemüse / Graupen- Kräuter-Risotto / Bouillabaisse-Fond / Sauce Hollandaise	
Kalbstafelspitz	34
rosa gebraten & mit Kräutern glaciert / Kartoffel-Butter-Stampf / Röstzwiebeln / Sommergemüse / Creme Cru	

Mit Laib und Seele

Unsere kulinarische DNA: Gutes mit(einander)teilen

Klassiker, die uns prägen und uns bereits seit mehr als 30 Jahren begleiten:
hauseigener **Rieser Culatello Riserva**, **Maultaschen**, **Krautwickel**, **Blutwurstg'röscht'l**,
Wiener Schnitzel, **Kaiserschmarrn** und ein **saisonales Gericht**.

Das gemeinschaftliche Erlebnis steht hier im Vordergrund.
So werden die jeweiligen Gänge nicht auf Tellern serviert, sondern
in großen Schüsseln, Pfannen und Platten zum Selberschöpfen.

Rieser Culatello Riserva und 6 Gänge / **99**
ab 2 Personen – tischweise serviert

Mit Lust und Laune

Zum Start stellen wir den Tisch vorab voll mit regionalen und saisonalen **Vorspeisen**
aus unserer aktuellen Wirtshauskarte– zum Selbernehmen und Teilen.

Zum **Hauptgang** stellen wir einen saftigen Braten in einem Stück auf den
Tisch. Dazu gibt's eine große Salatschüssel und passende Beilagen.

Als **Nachtisch** servieren wir unseren beliebten Kaiserschmarrn.

Preis pro Person **89**
ab 6 Personen

Bitte drei Tage vorbestellen, damit wir den Bratenwunsch vorab klären können.

Rohmilchkäse

Käseauswahl

22 / 29

Verschiedene gereifte Rohmilchkäse der Käserei „Jamei-Laibspeis“/
Fruchtpürees / Nüsse / frisch gebackenes Brot

Jamei Laibspeis'

18

Spitzenkäserei aus dem Allgäu / Schmelzkäse & roh gehobelt /
Holunderblüten-Granité / Reis-Cracker / Spargel-Eis

Süßes

Kaiserschmarrn

ab 4 Pers. / pro Pers. 14

in großer Pfanne serviert / karamellisiert / Vanillesauce /
kaltgerührte Beerengrütze / hausgemachtes Eis

Süßkirschen

19

Lauwarmer Scheiterhaufen / Quarkschaum / Kirschsorbet /
Vanille-Eis



Heideallianz Nördlinger Ries: Lämmer aus reiner Hüte-Schäfferei

Ralf Wetzel: Kinsau Huchen

Voglhof: Cornwall-Freiland-Schweine

Tauberhase: Mostrich, Verjus & Wein

Lugeder: Bayerische Enten

Wild: aus heimischen Revieren

Biohof Deuter: alte Gemüsesorten & Blüten

David Lenssen Kraterpilze: außergewöhnliche Zuchtpilze

Spargelhof Strass: Spargel & Kürbisse

Obere Mühle Laub: verschiedene Mehl- & alte Getreidesorten

Original Beans: Bio-Schokolade aus kleinen Plantagen

Jamei Laibspeis: Affineur für Rohmilch-Bergkäse

Käse-Affineur Waltmann: Rohmilchkäse

Backstube Mack: Brotspezialitäten

„Freibäcker“ Arnd Erbel: Sauerteigbrot

Büffel Bill: Wasserbüffel & Burrata

Deutsche See: Frischer Fisch

Jordan: Olivenöl & Mini-Rosinen

Dinzler Kaffee: Kaffee-Spezialitäten

Keltenhof: Wildkräuter & -blüten

Rungis Express: Spezialitäten-Lieferant

Heinrich Pfaff: Imker-Honig aus dem Ries

Alb-Safran: von der Schwäbischen Alb

Münchner Bauern: Quinoa

Mammel: Ablinsen

Bos-Food: Spezial-Öle, asiatische Lebensmittel, Gewürze

Allfra: Hesselberger Fruchtsäfte, Tafelobst, Quitten & Walnüsse



Wir bieten in unserem LÄDLE auf Meyers Keller besondere Feinkost, Weine, Sekt und alkoholfreie Getränke, aber auch von Jockl kuratierte Küchen-Accessoires an, wie Messer, Silberwaren, Porzellan und Gläser.

Marken, von denen wir ein ausgewähltes Sortiment führen,
sind unter anderem:

Jockl-Cuvée vom Weingut Axel Bauer

Ca' del Bosco

Champagner Nicolas Feuillatte

Original Beans Schokoladen

Tauber Hase Manufaktur

Krater Noster-Gin

Jörg Geiger

Schott Zwiesel

Robbe & Berking

DICK Messer

Staub / Zwilling

**Individuelle Wünsche für Frischware am Samstag
erfüllen wir gern mit 3 Tagen Vorbestellung.**