

## 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 das Original.

Für die Reifung und Fermentation braucht es hohe Luftfeuchtigkeit, damit auf der Oberfläche des Schinkens eine Pilzkultur (Penizillin) entsteht, die 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.

Vorspeise 19,50

Hauptspeise 26,80

serviert mit frisch gebackener Focaccia, bestem Olivenöl, Tomaten-Flocken und Kalamata Oliven

### FÜR ZUHAUSE

Rieser Culatello Riserva geschnitten	100 g	14,00
Culatello-Salz	50 g	5,90

## UNSERE TAGESEMPFEHLUNGEN

Confierte und mit Kräutern gebeizte Lammhaxe aus Rieser Hüte-Schäferei mit Couscous, Rotweinzwiebeln und Kräuterjus		26,50
Bayerische Bauernente mit Äpfeln und Maronen gefüllt und knusprig gebraten, tranchiert und mit karamellisiertem Blaukraut, Selleriepüree, glacierten Äpfeln, schwarzen Nüssen und Kartoffelklößen serviert	1/2 Ente	29,50

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Regional & saisonal und natürlich genial und spontan	3 Gänge	52,00
	4 Gänge	69,00

## NACH ALTEN HAUSREZEPTEN

Geschmälzte, hausgemachte Maultaschen mit Kalbsbrät & Spinat gefüllt im Kräuterfond, auf Butter-Kartoffelstampf mit Buchenpilzen und Röstzwiebeln	Vorspeise Hauptgang	13,50 19,00
Blutwurst-G'röscht'l hausgemachte Blutwurst auf Selleriepüree mit glacierten Äpfeln Radieschen und Sprossen	Vorspeise/Zwischengericht	18,00
Knusprig gebackene Krautwickel in brauner Butter auf Kartoffelstampf mit frischem Thymian und geröstetem Speck		19,00

## VORSPEISEN

Rosa gebratenes American Prime Rip Eye dünn geschnitten mit mariniertem Chicorée und gebackenem Eigelb	22,50
Mozzarella vom heimischen Wasserbüffel mit Avocado-Creme, gerösteten Mandeln und gebratenem Pak Choi	18,50

## SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

Leichtes Kürbis-Cremesüppchen mit roten Tiefsee-Garnelen und rotem Curry	10,50
Bouillabaisse „Meyers Keller“ mit Röstbrot, Sauce Aioli und Rouille	Vorspeise 19,50 Hauptgang 28,00

## VEGETARISCH

Gebratene Artischocke auf cremiger Paprika-Polenta mit leichtem Parmesan-Schaum	Vorspeise 16,50 Hauptgang 21,00
--	------------------------------------

## FISCH & FLEISCH

Gebratener Oktopus mit Süßkartoffelpüree, mariniertem Fenchel und luftigem Krustentierschaum	Hauptgang 29,00 Zwischengang 21,00
Kabeljau in der Papillote mit Superfood-Korn, Topinambur und gefüllte Kartoffel-Quarkflädle	32,00
Bavette vom American Prime-Rind auf Ochschwanz-Ragout mit Semmelknödel, Feigen-Chutney und frischen Herbstpilzen	32,50
Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, in Butter gebraten mit Bratkartoffeln, frittierten Kapern, kaltgerührten Preiselbeeren, Semmelkren und frischem Salat	24,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef geschnitten mit Krautflecke und geschmälzten Maultaschen	26,00

# MENÜ GENUSSMOMENTE

## Räucherlachs (Pistole)

heimischer Büffel-Mozzarella / Olivenbrot-Crumble / Chili-Öl / Tomaten-Shot

## Languste

Sellerie-Ravioli / Maronenpüree / Maronen-Crumble

## Buchenpilze

Kaffee-Röstzwiebelsud / Schwarze Walnüsse

## Atlantik-Kabeljau

in brauner Butter confiert / Rote Bete-Verjus-Traubensud / fetter Frischkäse

## Huchenfilet

milder Knoblauch / Rosenkohl / Champagnerschaum

## Rehrücken

im Zedernholz / Schwarzwurzel-Variationen / Vogelbeeren

## Rohmilchkäse vom Wagen

eingelegte Früchte / hausgemachte Gelees

## Bratapfel

Mousse / Sorbet / Amarettini

5 Gänge 98,00 mit Dessert oder Käse / 7 Gänge (mit Dessert oder Käse) 128,00

8 Gänge (mit Käse & Dessert) 138,00

***Dieses Menü können wir nur tischweise servieren.***

# WEINBEGLEITUNG

abgestimmt auf die Aromen der einzelnen Speisen, glasweise dazu serviert

5 Gläser 45,00 / 7 Gläser 59,50

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere große Weinkarte.

# GEREIFTER ROHMILCHKÄSE VOM WAGEN

Wählen Sie aus über **30** verschiedenen Sorten.  
Dazu servieren wir eingelegte Früchte, Nüsse und  
hausgemachte Gelees

kleine Portion 14,50 / große Portion 19,50

## NACHTISCH UND MEHLSPEISEN

Baumkuchen mit karamellisierter Mandarine und hausgemachtem Zimteis		17,00
Zwetschgenterrine im Marzipanmantel mit Topfenschäum und weißem Schokoladen-Eis		17,00
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, „Holler-Röster“ und hausgemachtem Eis	pro Gussbratpfanne zwei Hauptgang- oder vier Dessertportionen	29,00
Eiskreation „Meyers Keller“ verschiedene hausgemachte Sorten mit knusprigem Gebäck und eingemachten Früchten	große Portion kleine Portion	16,50 11,00