

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

Geschmorte Spanferkelrippe mit Stöcklkraut und eigenem Schmorgemüse, geröstetem Hefeknödel und Räucheraal-Sauce	Vorspeise	29,50
Lammcarrée (am Tisch tranchiert) rosa gebraten und mit frischem Thymian leicht geräuchert. Dazu servieren wir: Miso-Aubergine, gekochte Senf-Saat, Kräuter-Sauerrahm, geröstete Polenta und jungen marinierten Grünkohl	Hauptgericht	32,50

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

Regional & saisonal	3 Gänge	55,00
und natürlich genial und spontan	4 Gänge	72,00

NACH ALTEN HAUSREZEPTEN

Geschmälzte, hausgemachte Maultaschen mit Kalbsbrät & Spinat gefüllt im Kräuterfond, auf Butter-Kartoffelstampf mit Buchenpilzen und Röstzwiebeln	Vorspeise	13,50
	Hauptgang	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

Bayerischer Saibling	22,50
kurz mit heller Miso gebeizt auf warmem Salat von gerösteten Bamberger Hörnchen mit Lauch-Vinaigrette	
Treviso	19,50
mit grüner Kopfsalat-Vinaigrette mariniert, karamellisierten Perlzwiebeln, Salzitrone, Winterkräutern und gebratener Geflügel-Leber	

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

Topinambur-Cremesüppchen	12,50
mit frisch gehobelter Périgord-Trüffel, roh marinierten Champignonscheiben und Trüffel-Korallenhippe	
Bouillabaisse „Meyers Keller“	Vorspeise 19,50
mit Röstbrot, Sauce Aioli und Rouille	Hauptgang 28,00

VEGETARISCH

Sellerie-„Tarte-Tatin“	Vorspeise 16,50
mit feinem Sud von geröstetem und karamellisierten Roggen und marinierten Staudensellerie-Blättern	Hauptgang 24,50

FISCH & FLEISCH

Rochenflügel	Hauptgang 31,50
mit in brauner Butter confierter Kerbelwurzel, eingelegten Vogelbeeren und verschiedenen Walnuss-Zubereitungen	Zwischengang 21,00
Atlantik-Heilbutt	34,00
mit gedämpftem, marinierten Wildem Blumenkohl“, Kartoffelstampf, feiner Sauce von gebräunter Butter und geröstetem Mohn	
Heimischer Wasserbüffel	36,50
Rosa Semerrolle und Filetspitzen, hausgemachten Nudeln mit Pastinaken und eingelegter Holzbirne	
Original Wiener Schnitzel	24,50
aus der Kalbsoberschale, in Butter gebraten mit Bratkartoffeln, frittierten Kapern, kaltgerührten Preiselbeeren, Semmelkren und frischem Salat	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten	26,50
aus dem Roastbeef geschnitten mit Krautflecke und geschmälzten Maultaschen	

MENÜ GENUSSMOMENTE

Entengelee

im Salatblatt / gehobelte Entenstopfleber / Entenleberschaum

Rote Bete

Nudeln / Kaiser Wilhelm-Apfelsorbet /
Fenchelgemüse, -Pollen & Sauce

Kaisergranat

Rindermarkknochen gefüllt / Salbei / Bisque

Atlantik-Makrele

Miso-Auberginenkaviar / Senfsaat / frittierter Grünkohl /
getrocknete Oliven / junger, marinierter Kale

Waller

Filet und Leber / Périgord-Trüffel / Lauchsauce

Rehrücken

im Wild-Dashi-Sud / Enoki- und Shii-Take-Pilze / Grießnockerl /
karamellierte Perlzwiebeln / Shiso-Blätter

Rohmilchkäse vom Wagen

ingelegte Früchte / hausgemachte Gelees

Ananas

Carpaccio / weißes Schokoladen-Eis /
Cocos-Makronen

5 Gänge 98,00 mit Dessert oder Käse / 7 Gänge (mit Dessert oder Käse) 129,00
8 Gänge (mit Käse & Dessert) 139,00

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

Mandarine	17,00
Sorbet und Gel auf Haselnuss-Sablé mit Joghurtschaum und Mandarinen-Baiser	
Apfel Kaiser Wilhelm“	17,00
Sorbet auf geröstetem „Müsli“ mit karamellierter Molke	
Karamellierter Kaiserschmarrn	29,00
mit Vanillesauce, „Holler-Röster“ und hausgemachtem Eis	pro Gussbratpfanne zwei Hauptgang- oder vier Dessertportionen
Eiskreation „Meyers Keller“	14,00
verschiedene hausgemachte Sorten mit knusprigem Gebäck und eingemachten Früchten	