

## 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

<b>Geschmorte Kalbshaxe</b> mit eigenem Schmorgemüse, Bärlauch-Schupfnudeln, marinierten bunten Bete und Selleriestroh	Hauptgericht	29,50
<b>American Prime Roastbeef</b> rosa gebraten mit Mais-Kartoffelpüree, Farina Bona und grünem Spargel	Hauptgericht	38,50

## ÜBERRASCHUNGSMENÜ

<b>Regional &amp; saisonal</b> und natürlich genial und spontan	3 Gänge	55,00
	4 Gänge	72,00

## NACH ALTEN HAUSREZEPTEN

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

## VORSPEISEN

<b>Regenbogenforelle Ike Jime</b>	22,50
kurz mit heller Miso gebeizt auf warmem Salat von gerösteten Laratte-Kartoffeln mit Lauch-Vinaigrette	
<b>Treviso</b>	19,50
mit grüner Kopfsalat-Vinaigrette mariniert, karamellisierten Perlzwiebeln, Salzzitrone, Winterkräutern und gebratener Geflügel-Leber	

## SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

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

## VEGETARISCH

<b>Bärlauch-Risotto</b>	22,50
mit grünem Spargel und wildem Broccoli	

## FISCH & FLEISCH

<b>Rochenflügel</b>	Hauptgang 31,50
mit in brauner Butter confierter Kerbelwurzel, eingelegten Vogelbeeren und verschiedenen Walnuss-Zubereitungen	Zwischengang 21,00
<b>Island-Steinbeißer-Filet</b>	34,00
mit gedämpftem, marinierten „Wildem Blumenkohl“, Kartoffelstampf, feiner Sauce von gebräunter Butter und geröstetem Mohn	
<b>Heimischer Wasserbüffel</b>	36,50
rosa Filetspitzen, handgeschabte Spätzle mit confierter Petersilienwurzel und eingelegtem Rhabarber-Gemüse	
<b>Original Wiener Schnitzel</b>	24,50
aus der Kalbsoberschale, in Butter gebraten mit Bratkartoffeln, frittierten Kapern, kaltgerührten Preiselbeeren, Semmelkren und frischem Salat	
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b>	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

## Carabinero

Rindermarkknochen gefüllt / Salbei / Bisque

## Getauchte Jakobsmuschel

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 karamellisierter Molke		
Karamellisierter 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		