

RIESER CULATELLO RISERVA

Der Begriff „Culatello“ steht für die handwerkliche Machart unseres Schinkens. Rieser 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 KLEINE SOMMERKARTE

(bis 30. September 2019)

Aktuell ist unsere Küchenmannschaft saisonbedingt im Umbruch. Wir freuen uns auf drei neue Mitarbeiter, die unser Küchenteam ab Oktober tatkräftig unterstützen werden. Um Ihnen die gewohnte Qualität weiter bieten zu können, haben wir unsere Karte etwas reduziert. Anstelle des Genussmomente-Menüs servieren wir Ihnen unser Überraschungsmenü (sonst nur in drei und vier Gängen möglich) jetzt auch in mehreren Gängen. Unsere Service-Mitarbeiter können Ihnen gerne die aktuellen Gerichte nennen oder Sie lassen sich einfach überraschen.

UNSERE TAGESEMPFEHLUNGEN

Ribeye vom American Prime für zwei Personen, pro Person 36,50
niedertemperaturgegart und dann rosa gebraten und mit frischen Kräutern glaciert, am Tisch tranchiert. Dazu: Gebratene Flädleterrine, Ratatouille und Sauerrahm

NACH ALTEN HAUSREZEPTEN

Geschmälzte, hausgemachte Maultaschen Vorspeise 13,50
mit Kalbsbrät & Spinat gefüllt im Kräuterfond, auf Butter-Kartoffelstampf
mit Buchenpilzen und Röstzwiebeln Hauptgang 19,00

Blutwurst-G'röscht'l Vorspeise/Zwischengericht 18,00
hausgemachte Blutwurst auf Selleriepüree mit glacierten Äpfeln
Radieschen und Sprossen

Knusprig gebackene Krautwickel in brauner Butter 19,00
auf Kartoffelstampf mit frischem Thymian und geröstetem Speck

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

VORSPEISEN

Kaisergranat	29,50
auf Artischockensalat mit eingelegten Aprikosen, feiner Oliventapenade und Salz-Zitronencreme	

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

Geeiste Gazpacho	14,50
mit gebratenen roten Tiefsee-Garnelen, Sauerrahm-Nocke und Brot-Chip	

Bouillabaisse „Meyers Keller“	Hauptgang	28,00
mit Röstbrot, Sauce Aioli und Rouille	Vorspeise	19,50

Kalbsbries (Herzstück)	24,50
mit geschmorten Tropea-Zwiebeln, feiner Zwiebel-Marmelade und roh marinierten Kaiserlingen	

VEGETARISCH

Geschmorte Artischockenherzen	22,50
mit feiner Paprika-Polenta und leichtem Parmesanschaum	

FISCH & FLEISCH

Kabeljau	36,00
im Schwarztee-Sud pochiert mit Andenkartoffeln eingelegten roten Johannisbeeren und grünem Spargel	

Bayerische Entenbrust	36,50
auf geschmortem Entenklein mit eingelegten Salz-Kirschen, Mandelpüree und roh marinierten Spitz-Navetten	

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3 Gänge

Vorspeise / Hauptgericht / Dessert oder Käse
59,- €

4 Gänge

Vorspeise / Zwischengang / Hauptgericht / Dessert oder Käse
76,- €

5 Gänge

Vorspeise / zwei Zwischengänge / Hauptgericht / Dessert oder Käse
92,- €

6 Gänge

Vorspeise / zwei Zwischengänge / Hauptgericht / Dessert / Käse
109,- €

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

Den Sommer über haben wir eine besondere Käseauswahl an ganz hervorragenden Hartkäsen von unserem Hartkäse-Affineur Thomas Breckle aus dem Allgäu.

Dazu servieren wir hausgemachtes Fruchtgelee, Feigensenf und schwarze Nüsse.

Drei verschiedene Sorten / Portion 16,50

NACHTISCH UND MEHLSPEISEN

Aprikosen		17,00
zart mariniert und als Schichttorte mit leichter Joghurtcreme und hausgemachtem weißem Schokoladeneis		
Karamellierter Kaiserschmarrn	pro Gussbratpfanne	29,00
mit Vanillesauce, Beerengrütze“ und hausgemachtem Eis		
zwei Hauptgang- oder vier Dessertportionen		
Eiskreation „Meyers Keller“		14,00
verschiedene hausgemachte Sorten mit knusprigem Gebäck und eingemachten Früchten		