

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 gebackenem Brot, 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

Bayerische Bauernente	1/2 Ente	29,50
mit Äpfeln und Maronen gefüllt und knusprig gebraten, tranchiert und mit karamellisiertem Blaukraut, Selleriepüree, glacierten Äpfeln, schwarzen Nüssen und Kartoffelklößen serviert		

NACH ALTEN HAUSREZEPTEN

Geschmälzte, hausgemachte Maultaschen	Vorspeise	15,50
mit Kalbsbrät & Spinat gefüllt im Kräuterfond, auf Butter-Kartoffelstampf mit Buchenpilzen und Röstzwiebeln	Hauptgang	19,50
Blutwurst-G'röscht'l		19,00
hausgemachte Blutwurst auf Selleriepüree mit glacierten Äpfeln Radieschen und Sprossen		
Knusprig gebackene Krautwickel in brauner Butter		19,50
auf Kartoffelstampf mit frischem Thymian und geröstetem Speck		
Original Wiener Schnitzel		25,50
aus der Kalbsoberschale, in Butter gebraten mit Bratkartoffeln, frittierten Kapern, kaltgerührten Preiselbeeren, Semmelkren und frischem Salat		
Schwäbischer Zwiebelrostbraten		27,50
aus dem Roastbeef geschnitten mit Krautflecke und geschmälzten Maultaschen		

VORSPEISEN

Fjordforelle und Calamaretti	29,50
lauwarme Fjordforelle, Calamaretti als Ragout, Nudelblatt und frittiert	

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

Erdartischocke & Perigord-Trüffel	19,50
Cremesüppchen von der Topinambur mit frisch gehobelter schwarzer Trüffel	

Bouillabaisse „Meyers Keller“	Hauptgang	29,00
mit Röstbrot, Sauce Aioli und Rouille	Vorspeise	21,50

Entenklein	24,50
geschmorte Mägen, rosa gebratene Leber und Herz mit gebratenen Steinpilzscheiben Entenschmalz-Hollandaise und	

VEGETARISCH

Grünkohl	22,50
gekocht und gedünstet, Püree, frittiert und junger Kale roh mariniert mit gerösteten Erdnüssen	

FISCH & FLEISCH

Huchen aus dem bayerischen Kinsau	38,00
mit verschiedenen gekochten und rohen Ringelbeten	

Atlantik-Heilbutt	39,50
in brauner Butter confiert mit gegrillten Schalotten, Schalotten-Reduktion, Farina-Bona-Polenta und karamellisiertem Popcorn	

Rosa Rehrückenfilet	38,50
mit frischen Waldpilzen im Wirsingblatt gegart, confierte Kerbelwurzel und sauer eingelegten Kirschen	

Perlhuhn - Label Rouge	42,50
Coq-au-Riesling mit eigenem Schmorgemüse und Haricots-Coco sowie zart rosa gebratener Brust	

MENÜ „VIELFALT“

Viele Aromen in kleinen, spannenden Gängen – ganz nah an der Saison
Am besten ist, Sie lassen sich einfach überraschen.

3 Gänge / 59,- €

4 Gänge / 78,- €

5 Gänge / 96,- €

6 Gänge / 114,- €

7 Gänge / 130,- €

WEINBEGLEITUNG

abgestimmt auf die Aromen der einzelnen Speisen, glasweise dazu serviert
5 Gläser 49,00 / 7 Gläser 65,00

MENÜ „MIT LAIB UND SEELE“

Authentisch / regional / altes Handwerk neugestaltet

Serviert wird Soul-Food:

Klassiker, die uns prägen, die Teil unserer kulinarischen DNA sind,
als Gemeinschaftserlebnis in Töpfen und auf Platten serviert

Rieser Culatello Riserva und 6 Gänge / 78,- €
ab 2 Personen

GEREIFTER ROHMILCHKÄSE

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

kleine Portion 15,50 / große Portion 19,50

NACHTISCH UND MEHLSPEISEN

Mandarine		17,00
Frucht und Gelee mit erfrischendem Sorbet und weißem Schokoladen-Eis		
Karamellierter Kaiserschmarrn	pro Gussbratpfanne	29,00
mit Vanillesauce, Hollerröster“ und hausgemachtem Eis		
zwei Hauptgang- oder vier Dessertportionen		
Eiskreation „Meyers Keller“		14,00
verschiedene hausgemachte Sorten mit herbstlichen Früchten		