

## 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 gefüllten Oliven

### FÜR ZUHAUSE

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

## NACH ALTEN HAUSREZEPTEN

<b>Geschmälzte, hausgemachte Maultaschen</b>	Vorspeise	17,50
mit Kalbsbrät & Spinat gefüllt im Kräuterfond, auf Butter-Kartoffelstampf mit Buchenpilzen und Röstzwiebeln	Hauptgang	21,50
<b>Blutwurst-G'roscht'l</b>		21,00
hausgemachte Blutwurst auf Selleriepüree mit glacierten Äpfeln Radieschen und Sprossen		
<b>Knusprig gebackene Krautwickel in brauner Butter</b>		21,50
auf Kartoffelstampf mit frischem Thymian und geröstetem Speck		
<b>Original Wiener Schnitzel</b>		27,50
aus der Kalbsoberschale, in Butter gebraten mit Bratkartoffeln, frittierten Kapern, kaltgerührten Preiselbeeren, Semmelkren und frischem Salat		
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b>		29,50
aus dem Roastbeef geschnitten mit Krautflecke und geschmälzten Maultaschen		

## VORSPEISEN

Tatar vom heimischen Wasserbüffel	29,50
Tatar vom Filet, Jalapeño-Mayonnaise, Kristallbrot und kleine italienische Artischocken	
Yellowfin Thunfischfilet	29,50
Mit feiner Sesamcreme jungen Frühlingskräutern und frittierten Algen	

## SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

Brennnessel-Cremesüppchen	14,50
mit Eierstich und gebratener Jakobsmuschel	
Bouillabaisse „Meyers Keller“	Hauptgang 29,00
mit Röstbrot, Sauce Aioli und Rouille	Vorspeise 21,50
Kalbsleber und Beuscherl	24,50
mit Tropea-Zwiebel und eingelegten Bayerischen Feigen	

## VEGETARISCH

Blumenkohl	22,50
feines Püree, geröstete Sonnenblumenkerne, Cerealien, braune Butter, eingelegte Johannisbeeren und Weißdorn mit frittiertem Eigelb	

## FISCH & FLEISCH

Huchen aus dem bayerischen Kinsau	38,00
in brauner Butter confiert auf gedünstetem Senfkohl und Perlgraupen-Risotto mit hausgemachter, kandierter Amalfi-Zitrone, Champagner-Zitronensauce	
Atlantik-Heilbutt	39,50
auf Sauce Bolognese mit kleinen Artischocken, Schmortomaten, Parmesanschaum mit knusprigem Kartoffelstroh	
Rosa Rehrückenfilet	38,50
auf Rehglasch mit Morcheln, Fichtensprossen und Farina-Bóna-Polenta	
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 / 60,- €

4 Gänge / 79,- €

5 Gänge / 98,- €

6 Gänge / 116,- €

7 Gänge / 134,- €

## 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

In der warmen Jahreszeit haben wir eine besondere Auswahl an hervorragenden Hartkäsen von unserem Hartkäse-Affineur „Jamei“ aus dem Allgäu.  
Dazu servieren wir Walnuss-Brot, hausgemachte Fruchtgelees und schwarze Nüsse.

Drei verschiedene Sorten / Portion 18,50

## NACHTISCH UND MEHLSPEISEN

Original Beans-Schokolade	18,00
mit Piura Porcelana Wasserganache, erfrischendem Minze-Eis, leichtem Joghurtschaum und Karamell von weißer Schokolade	
Zitronen-Tarte	18,00
mit Sauerampfer-Eis, Karamellcreme, Cassis-Biskuit und Joghurt-Crumble	
Karamellisierter Kaiserschmarrn	32,00
mit Vanillesauce, Rhabarber-Erdbeerkompott und hausgemachtem Eis	pro Gussbratpfanne zwei Hauptgang- oder vier Dessertportionen
Eiskreation „Meyers Keller“	16,00
verschiedene hausgemachte Sorten mit herbstlichen Früchten	