

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	100 g	7,90

NACH ALTEN HAUSREZEPTEN

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

VORSPEISEN

Räucheraal	29,50
Millefeuille mit confierten Rieser Kerbelknollen und Püree, Äpfeln auf leichter Räucheraalsauce mit grünem Wacholder	
Bayerisches Huchenfilet	29,50
zart gebeizt im Pilz-Gewürzmantel auf frischen Steinpilzscheiben vom Rost mit grünem Knoblauchöl	

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

Essenz von der Ochsenherz-Tomate	16,50
mit gerösteter Ochsenherz-Tomate, Burrata, Brot-Chip, Tomatenmousse & -Folie, Blüten und Kräutern	
Bouillabaisse „Meyers Keller“	Vorspeise 22,50
mit Röstbrot, Sauce Aioli und Rouille	Hauptgang 29,50
Zunge und Herz vom Wasserbüffel	24,50
zart gegart und fein mariniert auf saurem Bohnengemüse mit Büffel-Burrata	

VEGETARISCH

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

FISCH & FLEISCH

Adlerfisch	42,00
knusprig gebraten auf gedünstetem Senfkohl und Nudel-Risotto mit hausgemachter, kandierter Amalfi-Zitrone und Champagner-Zitronensauce	
Atlantik-Heilbutt	39,50
auf Sauce Bolognese mit Parmesanschaum mit geschmorten Artischocken und Tomaten und Kartoffelstroh	
Geschmorter Rinderbug	36,50
mit Gremolata auf Kartoffel-Risotto mit eigenem Schmorgemüse	
Gamskeule	42,50
rosa gebraten auf Haselnuss-Ajo blanco und Spät-Zwetschgen mit gerösteten Haselnüssen, feiner Creme vom Süß-Mais, Bärlauch-Kapern und -Öl	

MENÜ „VIELFALT“

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

3 Gänge / 65,- €

4 Gänge / 86,- €

5 Gänge / 105,- €

6 Gänge / 123,- €

7 Gänge / 140,- €

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	
Sechs verschiedene Mousse unterschiedlichster Schokoladen, Schokoladenkaramell und Schokoladen-Nibs			
Aprikose		18,00	
mit Sauerampfer & Vanille-Eis, Brioche-Aprikosen-Scheiterhaufen, Karamellcreme Aprikosenröster & Vanillesauce			
Karamellisierter Kaiserschmarrn	pro Gussbratpfanne	32,00	
mit Vanillesauce, kaltgerührter Beerengrütze und hausgemachtem Eis			
zwei Hauptgang- oder vier Dessertportionen			
Eiskreation „Meyers Keller“	klein	14,00	
verschiedene hausgemachte Sorten		groß	19,00
mit herbstlichen Früchten			