

# 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

## UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

<b>Bayerische Bauernente</b>	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

<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'röscht'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 Krautfleckle und geschmälzten Maultaschen		

## VORSPEISEN

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

## SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

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

## VEGETARISCH

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

## FISCH & FLEISCH

<b>Adlerfisch</b>	42,00
knusprig gebraten auf gedünstetem Senfkohl und Nudel-Risotto mit hausgemachter, kandierter Amalfi-Zitrone und Champagner-Zitronensauce	
<b>Atlantik-Dorade und Oktopus</b>	39,50
mit Schweinsfuß-Graupenrisotto, Schweinsfuß-Essenz und wildem Broccoli	
<b>Geschmorter Rinderbug</b>	36,50
mit Gremolata auf Kartoffel-Risotto mit eigenem Schmorgemüse	
<b>Hirschkeule</b>	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	19,00
Sechs verschiedene Mousse unterschiedlichster Schokoladen, Schokoladenkaramell und Schokoladen-Nibs	
Zwetschge	19,00
Zwetschgen-Nuss-Terrine im Marzipanmantel, Kompott, Sorbet & Vanille-Eis Tartelette und Crumble	
Karamellisierter Kaiserschmarrn	32,00
mit Vanillesauce, kaltgerührter Beerengrütze und hausgemachtem Eis	
	pro Gussbratpfanne
	zwei Hauptgang- oder vier Dessertportionen
Eiskreation „Meyers Keller“	klein 14,00
verschiedene hausgemachte Sorten	groß 19,00
mit herbstlichen Früchten	