

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

MENÜ „VIELFALT“

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

3 Gänge / 69,- €

4 Gänge / 90,- €

5 Gänge / 110,- €

6 Gänge / 129,- €

7 Gänge / 147,- €

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 / 79,- €
ab 2 Personen

UNSERE WIRTSHAUS-KLASSIKER

Bouillabaisse „Meyers Keller“ mit Röstbrot, Sauce Aioli und Rouille	Vorspeise Hauptgang	22,50 29,50
Geschmälzte, hausgemachte Maultaschen mit Kalbsbrät & Spinat gefüllt im Kräuterfond, auf Butter-Kartoffelstampf mit Buchenpilzen und Röstzwiebeln	Vorspeise Hauptgang	17,50 21,50
Blutwurst-G'röscht'l hausgemachte Blutwurst auf Selleriepüree mit glacierten Äpfeln Radieschen und Sprossen		21,00
Knusprig gebackene Krautwickel in brauner Butter auf Kartoffelstampf mit frischem Thymian und geröstetem Speck		21,50
Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, in Butter gebraten mit Bratkartoffeln, frittierten Kapern, kaltgerührten Preiselbeeren, Semmelkren und frischem Salat		27,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef geschnitten mit Krautflecke und geschmälzten Maultaschen		29,50

VORSPEISEN

Färöer Lachs	29,50
Mit Buttermilch / Yuzu / Bärlauch-Kapern / kandierter Amalfi-Zitrone	
Kräuter-Kartoffel-Maultäschchen	29,50
Rieser Culatello Riserva / „Herrgottle“-Käse (Jamei-Käserei, Kempten) als Sauce, Crumble und frisch gehobelt / Kräuteröl / Wildsalat-Blätter / Olivenöl	

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

Dashi vom Rieser Rehbock	18,50
Shiso-Blatt / Grießnockerl / Enoki-Pilze / Shii-Take-Pilze / gebratenes Reh-Frikandeau	
Lamm-Beuscherl	19,50
vom Lamm aus Rieser Hüte-Schäferei / frische Spitzmorcheln / Brezen-Knödel	

VEGETARISCH

Rieser Spargel	24,50
gekocht & gegrillt / Kartoffeln & Kräuterflädle / Butter & Sauce Hollandaise / frittiertes Eigelb	

FISCH & FLEISCH

Atlantik-Steinbutt	46,00
Rhabarber-Gemüse / Farina Bóna Polenta / eingelegte Ahornblüten & Vogelbeeren / Buchweizen-Popcorn / Champagnersauce	
Weißer Zucht-Waller	39,50
Kruste von Tauberhasen-Mostrich / Gurken-Kartoffelgemüse / Kartoffel-Chips	
Schweinebauch	39,50
gesmoked & lackiert / Blumenkohl als Couscous, Püree und roh mariniert	
Ribeye vom heimischen Wasserbüffel	44,50
Drei verschiedene Spargelsorten / Kartoffelpüree / Glace de viande / Sauce Hollandaise	

GEREIFTER ROHMILCHKÄSE

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

kleine Portion 17,50 / große Portion 22,50

NACHTISCH UND MEHLSPEISEN

Original Beans-Schokolade		21,00	
Tarte mit verschiedenen Konsistenzen und Sorten / Himbeer-Rhabarber / Nussbutter-Eis			
Quark-Soufflé		21,00	
Moussierendes Gelee vom hausgemachten Kombucha / marinierte Erdbeeren / Sauerampfer-Eis / Hippe			
Karamellisierter Kaiserschmarrn	pro Gussbratpfanne	34,00	
mit Vanillesauce, hausgemachtem Früchte-Kompott und hausgemachtem Eis			
zwei Hauptgang- oder vier Dessertportionen			
Eiskreation „Meyers Keller“	klein	14,00	
verschiedene hausgemachte Sorten		groß	19,00
mit frischen Früchten und Toppings			