

# VON DER WURZEL BIS ZUR FRUCHT

vegetarisch

## Sellerie

in der Holzkohle gegart und zur Terrine verarbeitet / Hafermilch /  
Haferchip / Sauerampfer / Jakobiapfel-Sorbet/ **vegan**

## Mini-Artischocke

mit Oregano geschmort / Grapefruitfilets, -Gel, -Meringue /  
Olivenöl / Mandelmilch-Schaum / **vegan**

## Waldpilz-Ravioli

Tauberhasen-Mostrich / süß-sauer eingelegte Pilze /  
Pilz-Chips / Steinpilz-Schaum

## Kerbelknolle

in brauner Butter confiert / Schaum von geräucherter Heumilch /  
Bayerische Feigen in Portwein / eingelegte Ahornblüten

## Butternut-Kürbis

*Hauptgericht*

niedertemperaturgegart und dann gebacken / karamellisierte Kürbiskerne /  
Kürbis-Püree / warme Kürbiskern-Mayonnaise

## Rohmilchkäse vom Wagen

eingelegte Früchte / hausgemachte Gelees /  
frisch gebackenes Brot

## Karotten-Eis

mit Kardamom / Joghurt / Zitronenverbene /  
marinierte Urkarotte

3 Gänge / 75,- €    4 Gänge / 99,- €    5 Gänge / 122,- €  
6 Gänge / 145,- €    7 Gänge / 168,- €

# WEINEMPFEHLUNGEN

von unserem Serviceleiter & Sommelier: Johannes Weber

## 2018 Grüner Veltliner

Ried Kirchtal  
Bernhard Ott, Wagram

## 2016 Muskattrollinger

trocken, im Barrique gereift  
Weingut Graf Adelman, Steinheim-Kleinbottwar, Württemberg

## 2017 Weißburgunder „Keltic Terre“

Spätlese trocken  
Weingut Krugscher Hof, Rheinhessen

## 2015/18 Sauvignon Blanc

Ronco delle Mele  
Weingut Venica & Venica, Friaul

## 2017 Chardonnay

Engelsfelsen  
Weingut Axel Bauer, Baden

## Portwein

Tawny & Six Grapes  
Graham's

## 2019 Sämbling

Spätlese  
Weingut Salzl, Burgenland

3 Gläser 33,00 / 5 Gläser 54,00 /  
7 Gläser 75,00

# AUS WASSER, FLUR UND WALD

## Hirschkeule

mit Miso gebeizt / Bete gepickelt und als Gel / marinierte  
Weintrauben / Mini-Rosinen / Miso-Crumble

## Fränkischer Saibling

Quittensud und -Kombucha-Gel / Tapioka /  
Saiblingskaviar / Steirisches Kernöl

## Waldpilz-Ravioli

Tauberhasen-Mostrich / süß-sauer eingelegte Pilze /  
Pilz-Chips / Steinpilz-Schaum

## Hummer

Marinierter Hummer / Hummerbolognese / Hummer-Eis /  
Parmesanschaum / Kartoffelstroh

## Mais-Hähnchenbrust

### *Hauptgericht*

mit feiner Füllung aus Weißbrot & Hesselberger Walnüssen /  
karamellierte Walnüsse / Walnuss-Creme /  
eingelegte schwarze Johannisbeeren

## Rohmilchkäse vom Wagen

eingelegte Früchte / hausgemachte Gelees /  
frisch gebackenes Brot

## Schokolade / Steinpilz

Mousse / geröstete Milchkaut /  
Pilzpulver / Mole

3 Gänge / 75,- €    4 Gänge / 99,- €    5 Gänge / 122,- €  
6 Gänge / 145,- €    7 Gänge / 168,- €

# WEINEMPFEHLUNGEN

von unserem Serviceleiter & Sommelier: Johannes Weber

## 2016 Winzersekt

Chardonnay „Rurale“  
Motzenbäcker made by Menger -Krug

## 2016 Sylvaner

Alte Reben  
Weingut Leitz, Rheingau

## 2017 Weißburgunder „Keltic Terre“

Spätlese trocken  
Weingut Krugscher Hof, Rheinhessen

## 2017 Chardonnay

Engelsfelsen  
Weingut Axel Bauer, Baden

## 2017 Riesling GG

„Das Lied von der Erde“  
Weingut Graf Adelman, Württemberg

## Portwein

Tawny & Six Grapes  
Graham's

## 2019 Riesling Beerenauslese

Escherndorfer Lump – **Erste Lage**  
Weingut Horst Sauer, Franken

3 Gläser 33,00 / 5 Gläser 54,00 /  
7 Gläser 75,00

# UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

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

2016 Château Prieuré Sainte-Anne, Bordeaux, 0,15 l / 8,50 €

## MENÜ „MIT LAIB UND SEELE“

Authentisch / regional / altes Handwerk neugestaltet

Die Gerichte in diesem Menü begleiten uns bereits, seit wir unseren Meyers Keller vor mehr als 30 Jahren übernommen haben. Oftmals basierend auf alten Haus-Rezepten, haben wir sie immer wieder optimiert, verändert und der heutigen Zeit angepasst.

Das gemeinschaftliche Erlebnis steht hier im Vordergrund, so werden die jeweiligen Gänge nicht auf Tellern serviert, sondern in großen Schüsseln, Pfannen und Platten zum Selberschöpfen.

*Rieser Culatello Riserva* und 6 Gänge / 79,- €  
ab 2 Personen

**SIGNATURE DISH MENÜ**

**MIT LAIB UND SEELE**

Serviert wird regionales Soulfood.  
Es gibt Klassiker, die uns prägen,  
ein Teil unserer kulinarischen DNA sind.

6 Gänge  
pro Person **79,00 €**



# UNSERE WIRTSHAUS-KLASSIKER

Bouillabaisse „Meyers Keller“	Vorspeise	22,50
mit Röstbrot, Sauce Aioli und Rouille	Hauptgang	29,50

**2016 Kreation Weiss (R/Wbg/Kerner), Dautel, 0,15 l / 9,00 €**

Geschmälzte, hausgemachte Maultaschen	Vorspeise	17,50
mit Kalbsbrät & Spinat gefüllt im Kräuterfond, auf Butter-Kartoffelstampf mit Buchenpilzen und Röstzwiebeln	Hauptgang	21,50

**2017 Riesling Gipskeuper, Dautel, 0,15 l / 6,00 €**

Knusprig gebackene Krautwickel in brauner Butter		21,50
auf Kartoffelstampf mit frischem Thymian und geröstetem Speck		

**2019 Weißburgunder „Strahler“, Stroblhof, Südtirol, 0,15 l / 8,00 €**

Blutwurst-G'röscht'l		21,00
hausgemachte Blutwurst auf Selleriepüree mit glacierten Äpfeln Radieschen und Sprossen		

**2012 Rosenberg Blaufränkisch, Pittnauer, Neusiedlersee 0,15 l / 9,80 €**

Original Wiener Schnitzel		27,50
aus der Kalbsoberschale, in Butter gebraten mit Bratkartoffeln, frittierten Kapern, kaltgerührten Preiselbeeren, Semmelkren und frischem Salat		

**2018 Grüner Veltliner, Ried Kirchtal, Bernhard Ott, 0,15 l zu 9,00 €**

Schwäbischer Zwiebelrostbraten		29,50
aus dem Roastbeef geschnitten mit Krautflecke und geschmälzten Maultaschen		

**2019 Untertürkheimer Spätburgunder, Erste Lage, Aldinger, 0,15 l / 8,50 €**

# EDELFISCH DER WOCHE

Tages-Empfehlung		44,50
Lassen Sie sich bitte von unseren Service-Mitarbeitern beraten. Hier servieren wir Ihnen fangfrische Edelfische und Meeresfrüchte bester Qualität.		

**2016 Kreation Weiss, (R/Wbg/Kerner) Dautel, 0,15 l / 9,00 €**

# 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

Pfirsich „Melba“	24,00
pochierter Weinbergpfirsich / Vanillemousse & -Chip / Himbeercreme & -Sorbet	
Karotten-Eis	24,00
mit Kardamom / Joghurt / Zitronenverbene / marinierte Urkarotte	
Schokolade / Steinpilz	24,00
Mousse / geröstete Milchkaut / Pilzpulver / Mole	
Kaiserschmarrn	34,00
mit Mandeln karamellisiert / Vanillesauce / Holler-Röster / hausgemachte Eisspezialitäten	
	pro Gussbratpfanne
	zwei Hauptgang- oder vier Dessertportionen
Eiskreation „Meyers Keller“	klein 14,00
verschiedene hausgemachte Sorten	
mit frischen Früchten und Toppings	
	groß 19,00

## Dessertwein

2019 Riesling Beerenauslese, Escherndorfer Lump – Erste Lage  
Weingut Horst Sauer, Escherndorf, Franken  
Glas 0,1 l zu 15,00 €

# UNSERE LIEFERANTEN

Heideallianz Nördlinger Ries (Lämmer aus reiner Hüte-Schäfferei)  
Ralf Wetzel (Kinsau Huchen)  
Hartmann (Schwäbisch-Hällische Freiland-Schweine)  
Voglhof (Cornwall-Freiland-Schweine)  
Tauberhase (Mostrich, Verjus & Wein)  
Lugeder (Bayerische Enten)  
Wild aus heimischen Revieren  
Biohof Deuter (alte Gemüsesorten & Blüten)  
Spargelhof Strass (Spargel & Kürbisse)  
Obere Mühle Laub (verschiedene Mehl- & alte Getreidesorten)  
Original Beans (Bio-Schokolade aus kleinen Plantagen)  
Jamei Laibspeis (Affineur für Rohmilch-Bergkäse)  
Käse-Affineur Waltmann (Rohmilchkäse)  
Backstube Mack (Brotspezialitäten)  
Büffel Bill (Wasserbüffel & Burrata)  
Deutsche See  
Jordan (Olivenöl & Mini-Rosinen)  
Dinzler Kaffee  
Keltenhof (Wildkräuter & -blüten)  
Rungis Express  
Heinrich Pfaff (Imker)  
Alb-Safran (von der Schwäbischen Alb)  
„Münchner Bauern“ (Quinoa)  
Allfra (Hesselberger Fruchtsäfte, Tafelobst, Quitten & Walnüsse)