

VON DER WURZEL BIS ZUR FRUCHT

vegetarisch

Sellerie

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

Verschiedene Bete

confiert / gepickelt / in Miso eingelegte Korinthen /
Miso-Crumble / **vegan**

Waldpilz-Ravioli

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

Onsen-Ei

Kartoffel-Nussbutter-Schaum / Winterpilze /
Schnittlauch-Öl / Butter-Crunch

Bayerische Feige

Hauptgericht

Kerbelwurzel-Gnocchi, Chips & roh /
Belper Knolle

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

Chardonnay Sekt

Weingut Motzenbäcker
by Menger-Krug

2020 Silvaner

Erste Lage
Weingut Horst Sauer Franken

2020 Weißburgunder

Erste Lage
Weingut Graf Adelman, Württemberg

2019 Müller-Thurgau

Weingut Bernhard Huber, Baden

2020 Chardonnay

Schwarzhaus
Weingut Stroblhof, Südtirol

Portwein

Tawny & Six Grapes
Graham's

2019 Sämling

Spätlese
Weingut Salzl, Burgenland

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

AUS WASSER, FLUR UND WALD

„Rinder-Cannelloni“

Beef-Tea / Eigelb-Creme / Tauberhasen-Mostrich /
Maggi-Kraut / Senf-Kaviar

Färöer Lachs

Fenchel-Salami / Vongole Veraci /
Bergamotte

Waldpilz-Ravioli

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

Hummer

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

Etouffé-Taubenbrust

Hauptgericht

Röstzwiebel-Mus / Endivie / Birne /
Maronencreme

Rohmilchkäse vom Wagen

eingelegte Früchte / hausgemachte Gelees /
frisch gebackenes Brot

Schokolade / Steinpilz

Mousse / geröstete Milchhaut /
Pilzpulver / Mole

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

WEINEMPFEHLUNGEN

von unserem Serviceleiter & Sommelier: Johannes Weber

2008 Rosé-Champagner

Grundweine im Barrique ausgebaut
Nicolas Feuillatte

2020 Chardonnay

Schwarzhaus
Weingut Stroblhof, Südtirol

2020 Weißburgunder

Erste Lage
Weingut Graf Adelman, Württemberg

2017 Chardonnay

Gesellenstück
Weingut Axel Bauer, Baden

2014 Chianti Classico

Sangiovese
Weingut Fontodi, Toscana

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“
mit Röstbrot, Sauce Aioli und Rouille

Vorspeise	22,50
Hauptgang	29,50

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

Geschmälzte, hausgemachte Maultaschen
mit Kalbsbrät & Spinat gefüllt im Kräuterfond, auf Butter-Kartoffelstampf
mit Buchenpilzen und Röstzwiebeln

Vorspeise	17,50
Hauptgang	21,50

2016 Riesling Herrgottspfad, Krug'scher Hof, Rheinhessen 0,15 l / 6,00 €

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

	21,50
--	-------

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

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

	21,00
--	-------

2017 Koenigsegg, Zweigelt Reserve, Schloss Halbturn, Neusiedlersee 0,15 l / 9,00 €

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

	27,50
--	-------

2020 Riesling „S“, Weingut Graf Adelman, Württemberg, 0,15 l zu 6,80 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
aus dem Roastbeef geschnitten mit Krautflecke und geschmälzten Maultaschen

	29,50
--	-------

2016 Grenache Noir, Louis Mansay, Languedoc, 0,15 l / 7,00 €

EDELFISCH DER WOCHE

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

	44,50
--	-------

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)