

# VON DER WURZEL BIS ZUR FRUCHT

vegetarisch

## Grüner Spargel

roter Shiso-Sud / eingelegte Holunderkapern / Nördlinger Salz-Zitrone /  
grünes Shiso-Gel / Wasabi-Blüten/ **vegan**

## Verschiedene Bete

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

## Onsen-Ei

Kartoffel-Nussbutter-Schaum / Morcheln & Frühlingspilze /  
Schnittlauch-Öl / Butter-Crunch

## Roscoff-Zwiebel

geräucherter Ricotta / eingelegte Rosenblätter und -Gel /  
Perlzwiebeln / kräftiger Zwiebel-Sud

## Vegetarisches Gulasch

*Hauptgericht*

vegetarischer Gulasch-Sud / Wurzelgemüse / Sellerieknolle  
im Ofen gegart / Paprika / Miso-Creme / **vegan**

## Rohmilchkäse vom Wagen

eingelegte Früchte / hausgemachte Gelees /  
frisch gebackenes Brot

## Erd-Artischocke

Apfel-Birnen-Confit / „Schokoladen-Erde“ /  
Topinambur-Chips

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

# WEINEMPFEHLUNGEN

von unserem Serviceleiter & Sommelier: Johannes Weber

## 2017 Riesling

Kalkstein

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

## 2020 Silvaner

Erste Lage

Weingut Horst Sauer Franken

## 2019 Müller-Thurgau

Weingut Bernhard Huber, Baden

## 2016 Kreation Weiss

Riesling / Weißburgunder / Kerner

Weingut Dautel, Württemberg

## 2012 Fornace

IGT

Fattoria Selvapiana, Toscana

## 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

## Bayerischer Huchen

Tatar kurz mariniert / Pomelo / bitter-Orange /  
Baiser / Passepierre

## Hummer

in Nussbutter confiert / Chorizo-Sud / Nördlinger Salz-Zitrone /  
Muschel-Crumble / Passionsfrucht

## Kalbsbries

in schäumender Butter arrosiert / Spitzmorcheln /  
Sherry-Rahm

## Onglet

Rosa gebraten / Gremolata / Brasato aus der Schulter /  
Büffelzungen-Chip / Gulasch-Sud

## Rieser Heide-Lamm

### *Hauptgericht*

Ragout, rosa Rücken & Leber/ geschmorte  
Mini-Artischocken / Graupen-Bärlauch-Risotto

## Rohmilchkäse vom Wagen

eingelegte Früchte / hausgemachte Gelees /  
frisch gebackenes Brot

## Original Beans

Millefeuille von dreierlei Schokoladen / Mole / knuspriger  
Waffelteig / eingelegte Erdbeer-Trauben

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

# WEINEMPFEHLUNGEN

von unserem Serviceleiter & Sommelier: Johannes Weber

2015 Pinot Gris

„déga-fruit“

Weingut Alexander Heer

2020 Viognier

Meisterstück

Weingut Axel Bauer, Baden

2018 Riesling

Kabinett

Weingut Poss, Nahe

2016 Blauburgunder

Riserva

Weingut Stroblhof, Südtirol

2012 Fornace

IGT

Fattoria Selvapiana, Toscana

Portwein

Tawny & Six Grapes

Graham's

2012 Riesling Auslese

Mühlheimer Helenenkloster

Weingut Max-Ferdinand- Richter, Mosel

3 Gläser 33,00 / 5 Gläser 54,00 /

7 Gläser 75,00

# UNSERE SAISONALE EMPFEHLUNG

Cornwall-Schwein

32,50

niedertemperaturgegartes Hals und rosa Leber mit confierten Kartoffeln  
gefüllt mit Sauce Rouille, Auberginenpüree, Schwarzwald-Miso

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 Blauburgunder Riserva, Stroblhof, Südtirol, 0,15 l / 11,50 €**

# 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

Aktuell haben wir für Sie eine besondere Auswahl an hervorragenden Hartkäsen von unserem Hartkäse-Affineur „Jamei“ aus dem Allgäu.

Dazu servieren frisch gebackenes Brot, hausgemachte Fruchtgelees und schwarze Nüsse.

Drei verschiedene Sorten / Portion 18,50

## NACHTISCH UND MEHLSPEISEN

Topfensoufflé 24,00  
mit Mandarinen-Coulis am Tisch aufgefüllt / hausgemachtes Vanille-Eis

Erd-Artischocke 19,00  
Eis und Chips / Apfel-Birnen-Kompott / „Schokoladen-Erde“

### Original Beans

Original Beans 22,50  
Millefeuille von dreierlei Schokoladen / Mole / knuspriger Waffelteig / eingelegte Erdbeer-Trauben

Kaiserschmarrn 34,00  
mit Mandeln karamellisiert / Vanillesauce / Holler-Röster / hausgemachte Eisspezialitäten  
pro Gussbratpfanne  
zwei Hauptgang- oder vier Dessertportionen

Eiskreation „Meyers Keller“  
verschiedene hausgemachte Sorten mit frischen Früchten und Toppings  
klein 14,00  
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)