

VON DER WURZEL BIS ZUR FRUCHT

vegetarisch

Paprika

Paprika-Nage / geröstete Paprika / Kirschtomaten in Holunder
geschmort / gefüllte Himbeeren / Jalapeño / **vegan**

Geeistes Süppchen

von Gurke & Kopfsalat / Fenchelgrün / Büffel-Burrata /
Brioche-Chip / weiße Ponzu-Erdbeeren / Senf-Eis

Blumenkohl

Crème brûlée / geröstete Cerealien & Molke /
frittiertes Eigelb / eingelegte Ahornblüten

Roscoff-Zwiebel

geräucherter Kuhmilch-Frischkäse / eingelegte Rosenblätter und -Gel /
Perlzwiebeln / kräftiger Zwiebel-Sud

Ricotta-Ravioli

Hauptgericht

sautierte Pfifferlinge / Gartenkräuter / Parmesan-Schaum /
Kartoffel-Stroh

Rohmilchkäse vom Wagen

eingelegte Früchte / hausgemachte Gelees /
frisch gebackenes Brot

Schwarze Johannisbeere

weißes Schokoladen-Mousse / Cassis-Creme / Knusper-Hippe /
Cassis-Sorbet / Vanille-Eis

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

WEINEMPFEHLUNGEN

von unserem Serviceleiter & Sommelier: Johannes Weber

2021 Scheurebe

Weingut Schloss Proschwitz,
Sachsen

2021 Sauvignon blanc

Weingut Wageck, Pfalz

2018 Riesling

Kabinett
Weingut Poss, Nahe

2016 Kreation Weiss

Riesling / Weißburgunder / Kerner
Weingut Dautel, Württemberg

2021 Wasserburger

Weissburgunder
Weingut Schmidt, Bayerischer Bodensee

Portwein

Tawny & Six Grapes
Graham's

2012 Hélyos Banyuls

Alain Raynod, Languedoc

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

AUS WASSER, FLUR UND WALD

Gänseleber

Terrine / lauwarmer, hausgeräucherter Forelle / Räucherforellen-Gelee / Brioche

Tomate & Cassis

Wasserbüffel-Tatar / Burrata-Creme / Cassis-Gel / Tomatenschaum / Polenta-Chip / Tomatenkerne

Hummer

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

Wachtel-Crépinette

mit Pilzen gefüllt / Geflügel-Dashi / Mango-Püree mit Bananenminze / Chutney von Shii-Take & Mango

Rieser Heide-Lamm

Hauptgericht

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

Rohmilchkäse vom Wagen

eingelegte Früchte / hausgemachte Gelees / frisch gebackenes Brot

Beeren-Michel

von Blaubeeren und Himbeeren / hausgemachtes Vanille-Eis / Vanillesauce

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

WEINEMPFEHLUNGEN

von unserem Serviceleiter & Sommelier: Johannes Weber

2016 Riesling Graacher Himmelreich

Auslese

Weingut Max-Ferdinand Richter, Mosel

2016 Riesling

Erste Lage

Weingut Burg Ravensburg, Baden

2016 Weißburgunder

Selection „S“

Weingut Dautel, Württemberg

Pinot-Sekt Brut

Weingut Schmidt, Bayerischer Bodensee

2018 Spätburgunder

Erste Lage

Weingut Georg Müller Stiftung, Rheingau

Portwein

Tawny & Six Grapes

Graham's

2012 Würzer Auslese

Weingut Poss, Nahe

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

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	24,50
Hauptgang	32,50

2016 Kreation Weiss (R/Wbg/Kerner), Dautel, 0,1 l / 9,00 €

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

Vorspeise	19,50
Hauptgang	24,50

2018 Riesling Kabinett, Weingut Pos, Nahe 0,1 l / 8,50 €

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

	24,50
--	-------

2021 Wasserburger Weißburgunder, Schmidt, Bayerischer Bodensee, 0,1 l / 8,50 €

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

	24,00
--	-------

2017 Koenigsegg, Zweigelt Reserve, Schloss Halbturn, Neusiedlersee 0,1 l / 9,00 €

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

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

2020 Riesling Bremmer Calmont, Weingut Franzen, Mosel, 0,1 l zu 8,00 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
aus dem Roastbeef geschnitten mit Krautflecke und geschmälzten Maultaschen

	32,50
--	-------

2019 Malterdinger Spätburgunder, Bernhard Huber, Baden, 0,1 l / 10,00 €

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, 0,1 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.

Fünf verschiedene Sorten / Portion 24,50

NACHTISCH UND MEHLSPEISEN

Topfensoufflé	24,00
mit Erdbeer-Coulis am Tisch aufgefüllt / hausgemachtes Vanille-Eis	
Schwarze Johannisbeere	19,00
weißes Schokoladen-Mousse / Cassis-Creme / Cassis-Kataifi-Röllchen / Cassis-Sorbet / Vanille-Eis	
Original Beans	22,50
Millefeuille von dreierlei Schokoladen / Mole / knuspriger Waffelteig / eingelegte Erdbeer-Trauben	
Kaiserschmarrn	34,00
mit Mandeln karamellisiert / Vanillesauce / kaltgerührte Beerengrütze / hausgemachte Eisspezialitäten	
	pro Gussbratpfanne
	zwei Hauptgang- oder vier Dessertportionen
Eiskreation „Meyers Keller“	klein 14,00
verschiedene hausgemachte Sorten	groß 19,00
mit frischen Früchten und Toppings	

Dessertwein

2018 Würzer Auslese,
Weingut Poss, Nahe
Glas 0,1 l zu 12,00 €



Über unser LÄDLE

Wir bieten in unserem Lädle auf Meyers Keller besondere Feinkost, Weine, Sekt, und alkoholfreie Getränke, aber auch von Jockl Kaiser kuratierte Küchen-Accessoires an, wie Messer, Silberwaren, Porzellan und Gläser.

Marken, von denen wir ein ausgewähltes Segment führen, sind unter anderem:

- Unsere eigener Meyers Keller Cuvée vom Weingut Axel Bauer
- Ca' del Bosco
- Original Beans Schokolade
- Tauber Hase Manufaktur
- Kraternoster-Gin
- Jörg Geiger
- Stefanie Hering Porzellan
- Schott Zwiesel
- Robbe & Berking
- DICK Messer
- Staub / Zwilling

Samstags gibt es von 10 – 14 Uhr zudem exklusive Frischware, beispielsweise besondere Rohmilchkäse, Fisch oder Meeresfrüchte, Pilze und andere saisonale Highlights!

Individuelle Wünsche für Frischware am Samstag erfüllen wir gern mit 2 – 3 Tagen Vorbestellung.

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, nämlich mindestens 30 Monate.

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 21,50

Hauptspeise 28,90

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 LIEFERANTEN

Heideallianz Nördlinger Ries (Lämmer aus reiner Hüte-Schäferei)
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)