

VON DER WURZEL BIS ZUR FRUCHT

vegetarisch

Mais

leichte Creme / geblähter Mais / mariniertes Rettich / Zitronen-
Verbene / Nördlinger Salz-Zitrone / Buttermilch

Mohn

geröstet und gemahlen in leichter Creme / Rote Bete in Apfelsaft
geschmort / Rote-Bete-Krokant / schwarze Nüsse

Haferwurzel

mit Kastanienhonig glaciert / gerösteter, gepoppter Buchweizen / Maroni-
Creme / gedämpftes Sauerteig-Roggenbrot / mexikanischer Koriander

Chicorée

mit Steinpilzen gefüllt / in Gemüse-Glace geschmort /
eingelegte Vogelbeeren

Ravioli

Hauptgericht

Amarettini-Kürbis-Füllung / Salbeibutter / geröstete Amarettini-
Brösel / geschmorte Muskat-Kürbis

Rohmilchkäse vom Wagen

eingelegte Früchte / hausgemachte Gelees /
frisch gebackenes Brot

Birne „Gräfin von Paris“

Frucht-Baiser / Birnenkompott / Birnen-Chip /
Krokant im Schokoladenmantel

3 Gänge / 85,- € 4 Gänge / 112,- € 5 Gänge / 138,- €
6 Gänge / 164,- € 7 Gänge / 189,- €

WEINEMPFEHLUNGEN

von unserem Serviceleiter & Sommelier: Johannes Weber

2019 Just Silvaner

Weingut Horst Sauer, Franken

2021 Müller-Thurgau

Weingut Schmidt, Bayerischer Bodensee

2021 Spätburgunder Rosé

Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen

2021 Cuvée Überflieger

WB / CH / GB / MT

Weingut Schmidt, Bayerischer Bodensee

2018 Cote del Lupo

Weißburgunder / Chardonnay

Weingut Ca' del Bosco, Lombardei

Portwein

Tawny & Six Grapes

Graham's

2020 Sämling Spätlese

Weingut Salzl, Burgenland

3 Gläser 39,00 / 5 Gläser 62,00 /
7 Gläser 86,00

AUS WASSER, FLUR UND WALD

Gänseleber

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

Rochen

in schäumender Butter gebraten / confierte Kerbelknolle / Roggenbrot-Garnelen-Schnitte / Kapuzinerkresse-Schaum

Atlantik-Steinbutt

gebratenes Filet / confierte Flosse mit eingelegten Vogelbeeren / Ducca / Haricots Coco Mousse & Schaum

Wachtel-Crépinette

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

Rieser Heide-Lamm

Hauptgericht

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

Rohmilchkäse vom Wagen

eingelegte Früchte / hausgemachte Gelees / frisch gebackenes Brot

Zwetschge

fruchtiger Röster / Topfenknödel / Butterbrösel / hausgemachtes Zimt-Eis

3 Gänge / 85,- € 4 Gänge / 112,- € 5 Gänge / 138,- €
6 Gänge / 164,- € 7 Gänge / 189,- €

WEINEMPFEHLUNGEN

von unserem Serviceleiter & Sommelier: Johannes Weber

2018 Würzer Auslese

Weingut Poss, Nahe

2021 Sauvignon Blanc

Weingut Wageck, Pfalz

2020 Viognier

Domaine Courbis, Rhône

2018 Corte del Lupo Bianco

Chardonnay & Weißburgunder
Ca'del Bosco, Lombardei

2016 Cellari -S-

Cabernet Sauvignon / Pinot Noir
Weingut Poss, Nahe

Portwein

Tawny & Six Grapes
Graham's

2012 Hégos Banjuls

Weingut Alain Raynod, Languedoc

3 Gläser 39,00 / 5 Gläser 62,00 /
7 Gläser 86,00

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 / 89,- €
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

89,00 €



UNSERE WIRTSHAUS-KLASSIKER

Bouillabaisse „Meyers Keller“
mit Röstbrot, Sauce Aioli und Rouille

Vorspeise	28,50
Hauptgang	37,50

2021 Cuvée Überflieger, Weingut Schmidt, Bayerischer Bodensee, 0,1 l / 9,50 €

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

Vorspeise	22,50
Hauptgang	29,50

2021 Goldriesling, Weingut Schloss Proschwitz, Sachsen 0,1 l / 9,50 €

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

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

2021 Wasserburger Weißburgunder, Schmidt, Bayerischer Bodensee, 0,1 l / 9,80 €

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

	29,00
--	-------

2017 Koenigsegg, Zweigelt Reserve, Schloss Halbturn, Neusiedlersee 0,1 l / 10,50 €

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

	34,50
--	-------

2021 Riesling vom Muschelkalk, Weingut Spreitzer, Rheingau 0,1 l zu 8,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
aus dem Roastbeef geschnitten mit Krautflecke und geschmälzten Maultaschen

	37,50
--	-------

2017 Blauburgunder Riserva, Weingut Stroblhof, Südtirol, 0,1 l / 13,00 €

EDELFISCH DER WOCHE

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

	48,50
--	-------

2020 Grauer Burgunder, Weingut Poss, Nahe, 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 28,50

NACHTISCH UND MEHLSPEISEN

Topfensoufflé	26,00
mit Erdbeer-Coulis am Tisch aufgefüllt / hausgemachtes Vanille-Eis	
Original Beans	22,50
dreierlei Schokoladen / Mole / knuspriger Filo Teig / karamellierte Feigen und Zwetschgen	
Quarkknödel	22,50
in Butterbröseln gewälzt, fruchtiger Zwetschgenröster, hausgemachtes Zimt-Eis	
Kaiserschmarrn	38,00
mit Mandeln karamellisiert / Vanillesauce / Hollerröster / hausgemachte Eisspezialitäten	
	pro Gussbratpfanne
	zwei Hauptgang- oder vier Dessertportionen
Eiskreation „Meyers Keller“	klein 16,00
verschiedene hausgemachte Sorten	groß 22,00
mit frischen Früchten und Toppings	

Dessertwein

2020 Sämling Spätlese
Weingut Salzl, Burgenland
Glas 0,1 l zu 14,00 €

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)
Carls Hofbäckerei im Schwaighof (Sauerteigbrot)
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)



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 mindesten 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 24,50

Hauptspeise 33,50

serviert mit frisch gebackenem Brot, bestem Olivenöl, Tomaten-Flocken und gefüllten Oliven

FÜR ZUHAUSE

Rieser Culatello Riserva geschnitten	100 g	16,00
Culatello-Salz	100 g	9,50

