

# VON DER WURZEL BIS ZUR FRUCHT

vegetarisch

## Mohn

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

## Lauch

lauwarme Terrine / Haselnuss-Creme / Kaffee-Zwiebel-Sud /  
eingelegte Perlzwiebeln / frittierte Kapern

## Perigord-Trüffel

Onsen-Ei / gedünsteter Spinat / sautierte Champignons /  
Kartoffelschaum

## Butternut-Kürbis

Kürbis-Krokant-Röllchen / Orangen-Ingwer-Kürbis / geröstete Kürbiskerne /  
Kürbiskern-Öl / Grünkohl frittiert & als Creme

## Pilz-Ravioli

*Hauptgericht*

Mostrich-Sauce / eingelegte Buchenpilze / Eichhasen-Pilze /  
Parmesanschaum / Croutons

## Rohmilchkäse vom Wagen

eingelegte Früchte / hausgemachte Gelees /  
frisch gebackenes Brot

## Joghurt

leichte Creme / Orangen-Krokant /  
Orangen-Eiscreme

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

# WEINEMPFEHLUNGEN

von unserem Service-Team für Sie ausgesucht

## 2021 Müller-Thurgau

Weingut Schmidt, Bayerischer Bodensee

## 2021 Sauvignon blanc

Weingut Wageck, Pfalz

## 2015 Champagner

Blanc de Blanc

Nicolas Feuillatte

## 2018 Corte del Lupo Bianco

Pinot Bianco / Chardonnay

Weingut Ca' del Bosco, Lombardei

## 2021 Wirtshaus-Chardonnay

Sonderabfüllung

Weingut Axel Bauer, Baden

## Portwein

Tawny & Six Grapes

Graham's

## Cider

Jörg Geiger, Württemberg

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

# AUS WASSER, FLUR UND WALD

## Wild-Dashi

Shii-Take- & Enoki-Pilze / Eiserstich / Mexikanischer Koriander /  
rosa Rehrücken

## Calamaretti

Krustentier-Nudel-Risotto / Crumble / sautierte Calamaretti /  
Hummer-Eis

## Perigord-Trüffel

Onsen-Ei / gedünsteter Spinat / sautierte Champignons /  
Kartoffelschaum

## Räucheraal

Beignet / Kalamansi-Zitronen-Gel / Topinambur / gebratene  
Gänseleber / Räucheraal-Sauce

## Imperial-Taube

### *Hauptgericht*

Mais-Püree & geflämmtter Mais / Leber-Praline auf Schokoladen-Brioche /  
eingelegter und geflämmtter Chicorée

## 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

## 2021 Riesling

„Der Sommer war sehr groß“  
Weingut Franzen, Mosel

## 2021 Sauvignon Blanc

Weingut Wageck, Pfalz

## 2015 Champagner

Blanc de Blanc  
Nicolas Feuillatte

## 2021 Wirtshaus-Chardonnay

Sonderabfüllung  
Weingut Axel Bauer, Baden

## 2018 Corte del Lupo Rosso

Merlot / Cabernet Franc / Carménère  
Weingut Ca' del Bosco, Lombardei

## 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	pro Gussbratpfanne	38,00
mit Mandeln karamellisiert / Vanillesauce / Hollerröster / hausgemachte Eisspezialitäten		zwei Hauptgang- oder vier Dessertportionen
Eiskreation „Meyers Keller“	klein	16,00
verschiedene hausgemachte Sorten mit frischen Früchten und Toppings		groß 22,00

## 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)