

VON DER WURZEL BIS ZUR FRUCHT

vegetarisch

Tomaten

alte Sorten / roh mariniert / Tomaten-Gel / heimische
Büffel-Burrata / Estragon-Joghurt-Sorbet

Wassermelone

getrocknet & gegrillt / Ponzu-Marinade / Senf-Eis /
frittierte Zucchini-Blüte

Steinpilz

Steinpilz-Dashi / gebratene Steinpilz-Flädle-Terrine /
Steinpilz vom Rost mit Petersilien-Schmelze

Tropea-Zwiebel

Frühzwetschgen-Zwiebelmarmelade / Zwiebel-Extrakt /
geröstete, karamellierte Brioche

Weißer Aubergine

Hauptgericht

getrocknet und geraspelt / Sauerampfer-Risotto /
frittiertes Eigelb

Rohmilchkäse

unterschiedlich gereifte Bergkäse in einzigartiger Qualität
von der Käserei Jamei aus dem Allgäu

Kirsche

Meringe / Ragout / Creme / Krokant /
Sorbet / Oxalis

3 Gänge / 85,- € 4 Gänge / 112,- € 5 Gänge / 138,- €

6 Gänge / 164,- € 7 Gänge / 189,- €

AUS WASSER, FLUR UND WALD

Bohnen

verschiedene Sorten / unterschiedliche Konsistenzen / Frischkäse /
Kaviar / Avgotaraho (griechischer Bottarga)

Kaisergranat

im Limonen-Kamille-Sud gegart / Paprika-Graupen /
Gazpacho mit Jalapeño-Schaum

Gänseleber

Terrine mit Matcha-Tee / Zitronen-Crumble / Fichtensprossen-Sorbet /
schwarzer Pfeffer / Brioche

Atlantik-Steinbutt

in schäumender Butter gebraten / Sauce Bolognese /
Parmesanschaum / Kartoffel-Stroh

Rieser Reh

Hauptgericht

geschmorte Schulter / rosa Keule / Waldpilz-Schnitzel /
Süßkartoffel-Ravioli

Rohmilchkäse

unterschiedlich gereifte Bergkäse in einzigartiger Qualität
von der Käserei Jamei aus dem Allgäu

Original Beans

Wasser-Ganache von der Piura-Schokolade / kaltgerührte
Sommerbeeren / Ziegenkäse-Schaum

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

WEINEBEGLEITUNG

von unserem Service-Team für Sie ausgesucht

„Verspieltheit & Erkundung“

Ausgesuchte Guts-, Orts- und Lagenweine

3 Gläser 39,00
4 Gläser 51,00
5 Gläser 62,00
6 Gläser 71,00

0,1 Liter-Glas

„Entdeckung & Staunen“

Alte Reben, Erste Lage & Großes Gewächs

3 Gläser 52,00
4 Gläser 68,00
5 Gläser 83,00
6 Gläser 97,00

0,1 Liter-Glas

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“ Vorspeise 28,50
mit Röstbrot, Sauce Aioli und Rouille Hauptgang 37,50

2022 Sauvignon Blanc, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz, 0,1 l / 9,50 €

Geschmälzte, hausgemachte Maultaschen Vorspeise 22,50
mit Kalbsbrät & Spinat gefüllt im Kräuterfond, auf Butter-Kartoffelstampf Hauptgang 29,50
mit Buchenpilzen und Röstzwiebeln

2022 Sangiovese Bianco, Poggio al Sole, Toscana 0,1 l / 10,50 €

Knusprig gebackene Krautwickel in brauner Butter 29,50
auf Kartoffelstampf mit frischem Thymian und geröstetem Speck

2021 Just Silvaner, Horst Sauer, Franken, 0,1 l / 8,00 €

Blutwurst-G'röscht'l 29,00
hausgemachte Blutwurst auf Selleriepüree mit glacierten Äpfeln
Radieschen und Sprossen

2022 Riesling „Königsschild“, Weingut Tesch, Nahe 0,1 l / 9,00 €

Original Wiener Schnitzel 36,50
aus der Kalbsoberschale, in Butter gebraten mit Bratkartoffeln, frittierten Kapern,
kaltgerührten Preiselbeeren, Semmelkren und frischem Salat

2022 Pinot Noir Rosé „Handwerk“, Axel Bauer, Baden 0,1 l zu 9,00 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 39,50
aus dem Roastbeef geschnitten mit Krautflecke und geschmälzten Maultaschen

2016 Kap-Hase, Shiraz / Cabernet-Sauvignon, Südafrika 0,1 l / 12,50 €

EDELFISCH DER WOCHE

Tages-Empfehlung 48,50
Lassen Sie sich bitte von unseren Service-Mitarbeitern beraten. Hier servieren wir Ihnen
fangfrische Edelfische und/oder Meeresfrüchte bester Qualität.

2022 Grauer Burgunder, Weingut Axel Bauer, Baden, 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.

Verschiedene Sorten / Portion 28,50

NACHTISCH UND MEHLSPEISEN

Topfensoufflé	26,00
mit Aprikosen-Coulis am Tisch aufgefüllt / hausgemachtes Vanille-Eis	
Cheese-Cake	22,50
mit weichem Kern / Blaubeer-Gelee / geeiste Joghurt-Creme	
Yuzu	22,50
saftiger Zitrus-Yuzu-Kuchen / hausgemachte Zitroneneiscreme / geflämmte Meringue / Limettenschale	
Kaiserschmarrn	38,00
mit Mandeln karamellisiert / Vanillesauce / Sommerbeeren-Kompott / 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

2021 Sämling Spätlese, Seewinkelhof, Weingut Salzl, Burgenland
Glas 0,1 l zu 11,00 €

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)

David Lenssen Kraterpilze (außergewöhnliche Zuchtpilze)

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)