

VON DER WURZEL BIS ZUR FRUCHT

vegetarisch

Haferwurzel

lauwarme Terrine mit Asche und Mandelmilch / glaciertes
Boskoop-Apfel / Büffel-Burrata

Chicorée

auf dem Salz-Bett mit Passionsfrucht & Honig geschmort / Orangenfilets /
aufgeschlagene Creme fraîche / Spaghetti-Kürbis

Steinpilz

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

Tropea-Zwiebel

Zwetschgen-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

Haselnuss

Creme-Eis / Haselnuss-Sablé / geröstete Milchhaut /
weiße Schokoladenwelle / Ahornsirup

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

AUS WASSER, FLUR UND WALD

Wagyu A5

roh / Maldon-Salt & Mélange Noir / Beef-Tea-Gelee /
Schnittlauch / Rindermark

Kalbsbries

in schäumender Butter gebraten / rehydrierte Krause Glucke / Schokoladen-
Brownie / Kalbscreme / Schwarze N sse / kandierte Walnüsse

Gänseleber

Gräfin von Paris-Kompott / Mais-Schaum /
gefl mmter Mais / Popcorn

Wilder Zander

knusprig gegrillt / falscher Tofu aus weißer Schokolade / Räucherfisch-Sauce /
Topinambur / schwarze Trüffel / eingelegter Knollenziest

Schwäbische Färse

Hauptgericht

rosa Filet / geschmorter Schulterbug / Rahmwirsing /
Kartoffelgratin

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

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG

Bayerische Bauernente

1/2 Ente 36,50

mit Äpfeln und Maronen gefüllt und knusprig gebraten, tranchiert und mit karamellisiertem Blaukraut, Selleriepüree, glacierten Äpfeln, schwarzen Nüssen und Kartoffelklößen serviert

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

2022 Sauvignon Blanc, Weingut Philipp Kuhn, Pfalz, 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

2022 Riesling „Königsschild“, Weingut Tesch, Nahe 0,1 l / 9,50 €

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

29,50

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

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

29,00

2020 Sauvignon Blanc „Handwerk“, Axel Bauer, Baden 0,1 l / 8,50 €

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

36,50

2022 Chardonnay „Chiara“, Poggio al Sole, Toscana 0,1 l zu 10,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
aus dem Roastbeef geschnitten mit Krautflecke und geschmälzten Maultaschen

39,50

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

EDELFISCH DER WOCHE

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

48,50

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	pro Gussbratpfanne	38,00
mit Mandeln karamellisiert / Vanillesauce / Zwetschgenröster / hausgemachte Eisspezialitäten		
Eiskreation „Meyers Keller“	klein	16,00
verschiedene hausgemachte Sorten		
mit frischen Früchten und Toppings		
	groß	22,00

Dessertwein

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



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 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

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)

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)