

# WEINBEGLEITUNG

von unserem Service-Team für Sie ausgesucht

## erkunden & entspannen

Ausgesuchte Guts-, Orts- und  
Lagenweine

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

0,1 Liter-Glas

## entdecken & staunen

Alte Reben, Erste Lage &  
Großes Gewächs

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

0,1 Liter-Glas

# MENÜ DER SAISON

## Gänseleber

Knusperwaffel / Haselnuss-Mousse & Krokant / eingelegte Lärchenzapfen / Apfel-Gel

## Grüner Spargel

Büffel-Burrata / Giersch / Bergamotten-Gel / Amalfi-Zitronensirup / Brot-Chip / Kräuter-Buttermilch

## Bayerischer Saibling

gebeizt & pochiert / schwarzer Rettich / Pastinaken-Brandade / eingelegtes, junges Wurzelgemüse / fette Hühnerbrühe

## Spitzmorchel

Sherry-Sauce / Onsen-Ei / Kartoffelstampf,-croutons & -schaum / Bärlauch-Gremolata

## Büffel-Zunge

Spieß mit mariniertem Rettich / Teriyaki-Sauce / gefülltes Nudeltäschchen / getrocknete Datteln / Cerealien

## Krater-Pilze

kräftige Pilz-Dashi / falscher Pilz-Tofu / rohe & gegarte Pilze / Sauce Rouille

## Wild-Zander

kross gebraten / roh marinierter Fenchel / Kartoffel-Croutons / Sauce Hollandaise von hausgemachter Räucherwurst / Lardo

## Paprika

gefüllt und geschmort / vegetarisches Gulasch / Pommes Soufflé / Sauerrahm-Crouton

## Kalbsbries

Schwarzwald-Miso / Räucherforelle / Omelette / Räucherfisch-Sauce / getrocknete Kapern

## Rib-Eye

von der Schwäbischen Färsen / hausgemachte Pasta / Artischocken / fruchtige Olivenöl-Emulsion

## Rohmilchkäse

vom Wagen / hausgemachte Fruchtgelees / schwarze Nüsse / frisch gebackenes Brot

## Rhabarber

Erdbeer-Mousse / karamellierter Blätterteig / eingelegte Miese-Schindler-Erdbeeren / Fichtensprossen-Sorbet

## Original Beans

Dunkle Ganache / geeiste Zitronen-Ganache / Frischkäse-Creme / Butter-Crumble / Bananen-Maracuja-Kompott

4 Gänge / 120 €    6 Gänge / 175 €    8 Gänge / 220 €

# EMPFEHLUNG REGIONALER GETRÄNKE

passend zu unseren Regionalmenüs

## APERITIF

<b>Schnitz &amp; Butzen</b> – „méthode traditionnelle“	Glas	Flasche
2021 Cider Bouché – Cuvée, alte Mostapfelsorten	8,00	45,00
2021 Cider sec – 15 Monate auf der Hefe	8,50	49,50
<b>Kraternoster</b>		
Rieser Gin aus wilden, heimischen Wacholderbeeren auf Eis mit Tonic von Aqua Monaco	12,50	

## WEISSWEIN

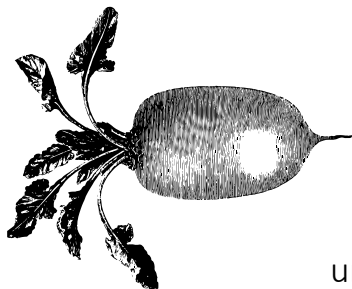
<b>Weingut Axel Bauer</b>		
2021 „Cuvée Jockl Kaiser“ (WB/CH/RL/GB/SB)	7,00	42,00
<b>Weingut Horst Sauer</b>		
2021 Silvaner „Just Silvaner“	6,50	39,00

## ROTWEIN

<b>Weingut Dautel</b>		
2015 Lemberger Sonnenberg – Erste Lage	8,50	49,00

## ZUM DESSERT

<b>Schnitz &amp; Butzen</b> – „méthode traditionnelle“	Glas	Flasche
2021 Quitten-Cuvée très sec	8,50	49,50



## MIT LAIB UND SEELE

unsere kulinarische DNA: Gutes mit(einander)teilen

Klassiker, die uns prägen und uns bereits seit mehr als 30 Jahren begleiten: hauseigener **Rieser Culatello Riserva**, **Maultaschen**, **Krautwickel**, **Blutwurstg'röschtl**, **Wiener Schnitzel**, **Kaiserschmarrn** und ein **saisonales Gericht**.

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 / 99,50 €  
ab 2 Personen – tischweise serviert

## MIT LUST UND LAUNE

*„Wie oft haben wir uns so ein schönes Bratenstück, im Ganzen zubereitet, gewünscht, aber man bekommt es kaum noch“ – doch: jetzt bei uns auf Meyers Keller!*

MIT **LUST UND LAUNE**-Gerichte kommen in Platten, Schüsseln oder Töpfen auf den Tisch – zum Selbernehmen und Teilen

Vorab gibt es **3 feine Vorspeisen** der Saison

Als **Zwischengang** servieren wir eine leckere Suppe

Zum **Hauptgang** stellen wir einen saftigen Braten in einem Stück auf den Tisch. Dazu gibt's eine große Salatschüssel und passende Beilagen

Als **Nachtisch** servieren wir Jockls Reisflammerl mit hausgemachtem Sorbet

Preis pro Person 79,00 €  
Auf Vorbestellung mit 3 Tagen Vorlauf und ab 6 Personen

# Gourmetküche, Wirtshaus-Menü und Klassiker à la carte – Sie brauchen sich (fast) nicht zu entscheiden

Wir verstehen „das Wirtshaus“ als einen Treffpunkt ungezwungenen Genusses und authentischer Gerichte.

Unsere Klassiker sind wichtiger Bestandteil unseres Wirtshauses und haben sich über die vielen Jahre ständig weiterentwickelt.

Wir stellen sie immer wieder neu auf den Prüfstand und versuchen sie laufend zu verbessern, ohne sie zu verfälschen oder sie ihres Ursprungs zu berauben.

Wir lieben aber selbstverständlich auch unsere Gourmetküche. Diese gibt uns die Möglichkeit, neue Geschmacksrichtungen, Techniken und Ideen zu entwickeln.

Bei uns leben beide Stilrichtungen nebeneinander und können auch von unseren Gästen unkompliziert kombiniert werden.

**Bestellen Sie sich zu den Wirtshaus-Klassikern eine Vorspeise oder ein Zwischengericht aus unserem MENÜ DER SAISON – und genießen Sie das Beste aus beiden Genusswelten.**

# WIRTSCHAUS-KLASSIKER

Bouillabaisse „Meyers Keller“	Vorspeise	32,00
mit Röstbrot, Sauce Aioli und Rouille	Hauptgang	42,00

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 mit Krater-Pilzen und Röstzwiebeln	Hauptgang	29,50

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

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

2021 Just Silvaner, Horst Sauer, Franken, 0,1 l / 6,50 €

Blutwurst-G'röscht'l		29,50
hausgemachte Blutwurst auf Selleriepüree mit glacierten Äpfeln Radieschen und Sprossen		

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

Original Wiener Schnitzel		39,50
aus der Kalbsoberschale, in Butter gebraten mit Bratkartoffeln, frittierten Kapern, kaltgerührten Preiselbeeren, Semmelkren und frischem Salat		

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten		44,50
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		49,50
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 vom Käsewagen

unterschiedlich gereifte Rohmilchkäse vom Maître d'Affineur Waltmann  
Dazu servieren wir frisch gebackenes Brot, hausgemachte Fruchtgelees und schwarze Nüsse.

4 Sorten 22,50 €/ 6 Sorten 29,50 €

## NACHTISCH & MEHLSPEISEN

Topfensoufflé		28,00	
mit saisonalem Frucht-Coulis am Tisch aufgefüllt / hausgemachtes Vanille-Eis			
Kaiserschmarrn	pro Gussbratpfanne	44,00	
mit Mandeln karamellisiert / Vanillesauce / Zwetschgenröster / hausgemachte Eisspezialitäten			
zwei Hauptgang- oder vier Dessertportionen			
Eiskreation „Meyers Keller“	klein	18,50	
verschiedene hausgemachte Sorten		groß	25,00
mit frischen Früchten und Toppings			

## DESSERTWEIN

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

# 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** 29,50 €

**Hauptspeise** 37,50 €

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 €





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 Sortiment 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

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 3 Tagen Vorbestellung**

# UNSERE LIEFERANTEN

**Heideallianz Nördlinger Ries:** Lämmer aus reiner Hüte-Schäferei

**Ralf Wetzel:** Kinsau Huchen

**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

**„Freibäcker“ Arnd Erbel:** 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