

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 ein Edelschimmel entsteht, der 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.

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

FÜR ZUHAUSE

Rieser Culatello Riserva geschnitten	100 g	16
Culatello-Salz	100 g	9

WIRTSCHAUS-KULTUR

Ein Wirtshaus ist ein Ort für Begegnungen. Zusammensitzen, Freunde treffen, lachen, diskutieren und Spaß haben. Den Alltag hinter sich lassen, nette Menschen treffen und auf neue Gedanken und Ideen kommen.

Wir schaffen hierfür einen schönen Rahmen mit kulinarischen Erlebnissen.

SAISONALE VIELFALT

Klassiker haben Ihre Berechtigung! Wir wollen zudem mehr Abwechslung bieten und der Saison noch mehr Bühne bereiten. Wir wechseln ab sofort die einzelnen Gerichte unserer Regionalkarte öfter, um noch näher am frischen, verfügbarem Marktangebot zu sein. Wir bekommen unsere Fische und unser Fleisch fast immer als ganze Tiere. Eine ganzheitliche Verarbeitung macht gute Küche aus, sind doch die vermeintlichen Nicht-Edelstücke in der Zubereitung aufwendiger und dadurch interessanter.

[Viele Restaurants bieten diese Gerichte gar nicht mehr an.](#)

SPASS AM TEILEN

Genießt die Vielfalt unserer regionalen Gerichte. Bestellt Euch mehrere Gerichte und teilt am Tisch mit Euren Freunden. Was gibt's Schöneres, als möglichst viele Gerichte verkosten zu können, sich darüber auszutauschen, mal was Neues auszuprobieren und miteinander ein wunderbares Genusserlebnis zu haben. Zusätzliche Teller gibt's immer gern von uns.

NEUE WIRTSHAUSKARTE

FRISCH GEBACKENES BROT MIT NUSS- & CULATELLO-BUTTER

GUSTO

Bio-Rindertatar	28
Ponzu-Eigelb / Miso-Mayonnaise / gepickelte Rote Zwiebeln / Kartoffel-Stroh	
Grobe Hauswurst	16
Vinaigrette / Hesselberger Walnüsse / Meerrettich	
Rieser Culatello Riserva	29
gefüllte Oliven / Tomatenflocken / Jordan-Olivenöl	
Kinsauer Saibling	28
gebeizt / Mairübchen / Röstbrot / Quitten-Gel	
Winzer-Terrine	24
von der Ente / gepickeltes Gemüse / Wildkräutersalat	

SUPPEN

Olivenöl-Süppchen	17
gekühlt / Büffel-Mozzarella / alte Tomatensorten	
Bouillabaisse	32
von Edelfischen / Röstbrot / Sauce Aioli & Rouille	

INNEREIEN

Kalbsbries	29
in Miso glaciert / grünes Bohnen-Gemüse und Kerne	

SCHWÄBISCH

Maultaschen	24
mit frischen Kräutern in Butter geschmälzt / Krater-Pilze	
Krautwickel	24
in brauner Butter mit Thymian geröstet / gerösteter Speck / kräftige Kalbsauce	
Blutwurst-G'röscht'l	24
Glacierte Apfelspalten / Selleriepüree / geschmorte Perl-Zwiebeln	

FISCH & FLEISCH

Atlantik Adlerfisch	39
junger & roh marinierter Fenchel / Räucherwurst-Sauce- Hollandaise	
Rieser Heide-Lamm	39
rosa Rücken & geschmorte Haxe / cremige Polenta / geschmorte Poveraden / Schmortomaten	

BEILAGEN

Semmelknödel	9
Wildkräuter-Salat	9
Perlgrauen-Kräuter-Risotto	9
Butter-Kartoffelpüree	8

KLASSIKER

Wiener Schnitzel	29 / 36
Salat / Bratkartoffeln / Kren / Preiselbeeren / Frittierte Kapern	
Zwiebel-Rostbraten	44
aus dem Roastbeef geschnitten / Krautflecke / geschmälzte Maultaschen, Kalbsglace / Sauce Hollandaise	

ROHMILCHKÄSE

Den Sommer über als Auswahl	22 / 29
Fruchtpürees / Nüsse / Brot	

SÜSSES

Topfenknödel	22
mit Kirsch-Ragout/ Butterstreusel / Vanille-Eis	
Kaiserschmarrn	ab 4 Pers. / pro Pers. 13
in großer Pfanne serviert / karamellisiert / Vanillesauce / Fruchtkompott / Eis	

VERÄNDERUNG

Auch bei unserem Degustationsmenü wollen wir Euch einladen, mehr zu erleben als das Gewohnte. Deswegen überdenken und überarbeiten wir unser Menü und die Zusammenstellung der einzelnen Gänge kontinuierlich. Um Euch eine große Geschmacksvielfalt und Kreativität zu vermitteln, haben wir den Einstieg sowie den Ausklang des Menüs fixiert. Im Mittelteil könnt Ihr nach Belieben ein, zwei oder sogar alle drei weiteren Gerichte dazu wählen.

WEINBEGLEITUNG

von unserem Service-Team für Euch ausgesucht

erkunden & entspannen

Guts-, Orts- und Lagenweine

4 Gläser **51** / 5 Gläser **62**
6 Gläser **71**

entdecken & staunen

Alte Reben, Erste Lage & Großes
Gewächs

4 Gläser **68** / 5 Gläser **83**
6 Gläser **97**

ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG

hausgemacht und über viele Tage / Wochen gereift, geprüft & gepflegt

Schwarztee-Kombucha

Apfel-Kamille-Wasserkefir (kann Alkohol enthalten, unter 1 %)

Glas **7,5**

DEGUSTATIONSMENÜ

EINSTIEG – unser Feuerwerk vorab

Mini-Kohlrabi

Kohlrabi-Parfait, -Sud und mariniert / Pistazienpulver - **vegetarisch** 

Carabinero

Pfirsich / Kapuzinerkresse / Buttermilch / Brotchips

Wachtel

„Backhändl“ von der Wachtel / wilder Portulak / schwarze Johannisbeere / Rieser Haselnüsse

HERZSTÜCK – hier treffen Sie Ihre Wahl

Kraterpilze

kräftige Pilz-Dashi / falscher Pilz-Tofu /
Pilz-Tempura – **vegetarisch** 

Atlantik-Steinbutt

Gebratenes Filet / emulgierte Flossen / Rosen-Saitlinge
Salz-Zitrone / Sardellenfilets / Bergamotte-Gel / Beurre-blanc

Kalbs-Entrecôte

Kräuter-Nudel-Risotto / Sommergemüse / Glace de Viande /
Sauce Hollandaise

AUSKLANG – „jede Sünde wert!“

Pre-Dessert

Jameikäse Creme & gehobelt / Reis-Chip / Holunderblüten-Granité

Rohmilch-Käse

Den Sommer über als Auswahl, hausgemachte Fruchtgelees
und schwarze Nüsse

oder

Sauerkirsche

Scheiterhaufen / Kirsch-Ragout & -Sorbet / Vanille-Eis /
Vanillesauce / Mandelhippe

Confiserie

Einstieg & Ausklang & ein Herzstück-Gericht **175** / Jedes **weitere** Herzstück-Gericht **35**

UNSERE GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

passend zu unseren Regionalmenüs

APERITIF

	Glas	Flasche
Schnitz & Butzen – „méthode traditionnelle“		
2021 Cider Bouché – Cuvée, alte Mostapfelsorten	8	45
2021 Cider sec – 15 Monate auf der Hefe	8	49
Blue Gin		
Gin von Hans Reisebauer auf Eis mit Tonic-Water	12	

WEISSWEIN

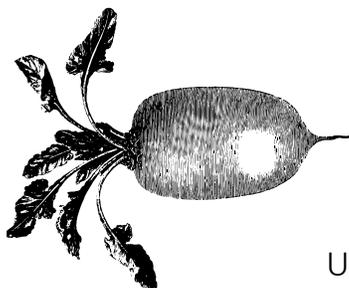
Weingut Axel Bauer, Baden		
2021 „Cuvée Jockl Kaiser“ (WB/CH/RL/GB/SB)	7	42
Ca' Maiol, Desenzano Del Garda		
2022 Prestige Lugana	6	36
Poggio al Sole, Toscana		
2023 Sangiovese bianco	9	54

ROTWEIN

Weingut Stigler, Baden		
2018 Spätburgunder, Ihringer Winklerberg	13	69

ZUM DESSERT

	Glas	Flasche
Schnitz & Butzen – „méthode traditionnelle“		
2021 Quitten-Cuvée très sec	8	49



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'röscht'l, **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**
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!*

Bei unserem Menü **MIT LUST UND LAUNE**-stellen wir den Tisch vorab voll mit
unseren „**Gusto**“-Gerichten aus unserer aktuellen Wirtshauskarte– zum
Selbernehmen und Teilen.

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 unseren beliebten Kaiserschmarrn.

Preis pro Person **89**
Auf Vorbestellung mit 3 Tagen Vorlauf und ab 6 Personen



Wir bieten in unserem LÄDLE auf Meyers Keller besondere Feinkost, Weine, Sekt und alkoholfreie Getränke, aber auch von Jockl 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 Schokoladen

Tauber Hase Manufaktur

Krater Noster-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