

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

WIRTSHAUS-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

Krosser Schweinebauch 28
mariniert / Grünkohl-Salat & frittiert / Gremolata

SUPPEN

Erdartischocken-Süppchen 17
schwarzer Trüffel / Eierstich / Topinambur-Chips

Bouillabaisse 32
von Edelfischen / Röstbrot / Sauce Aioli & Rouille

VEGETARISCH

Kürbis 29
in vegetarischer Tigermilch mariniert / weißes Bohnenragout /
Kürbiskern-Beurre blanc

INNEREIEN

Rehleber 29
rosa gebraten / Mispel-Confit / Kartoffel-Millefeuille

SCHWÄBISCH

Maultaschen 24
mit frischen Kräutern in Butter geschmälzt / Krater-Pilze

Krautwickel 24
in brauner Butter mit Thymian geröstet / gerösteter
Speck / kräftige Kalbssauce

Blutwurst-G'röscht'l 24
Glacierte Apfelspalten / Selleriepüree / geschmorte
Perl-Zwiebeln

FISCH & FLEISCH

Atlantik Adlerfisch 39
Sauce Bolognese / Parmesanschaum /
Kartoffelstroh

Perlhuhnbrust 42
mit Pilzen gefüllt / sautierter Spitzkohl / gepickelte
Weintrauben

BEILAGEN

Semmelknödel 9

Wildkräuter-Salat 9

Perlgrauen-Kräuter-Risotto 9

Butter-Kartoffelpüree 9

KLASSIKER

Wiener Schnitzel 29 / 39
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

Zwetschgen-Terrine 22
Im Marzipan-Mantel / Butterstreusel / Vanille-Eis

Kaiserschmarrn ab 4 Pers. / pro Pers. 13
in großer Pfanne serviert / karamellisiert /
Vanillesauce / „Holler-Röster“ / hausgemachtes 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

Schweine-Grieben

Tempura von der Krausen Glucke / Räucheraal / aufgeschlagene Pilz-Ceviche /
getrocknetes Eigelb – ohne Aal vegetarisch 

Sea-Tiger-Garnelen

Paprika / roter Pfeffer / Himbeeren / Beurre-blanc-Schaum

Wachtel

„Backhändl“ von der Wachtel / Kartoffel-Gurkengemüse /
Kapuzinerkresse

HERZSTÜCK – hier treffen Sie Ihre Wahl

Rote Bete

Rote-Bete-Cannelloni gefüllt mit Apfel-Meerrettich / Rote Bete / Salbeibutter /
gerösteter Mohn – vegetarisch 

Kinsauer Huchen

Praline mit Kräutern gefüllt / Mispel-Püree / Shiso-Sabayon /Cracker

Ochsenschwanz

mit Pilzen gefüllt / Portwein-Glace / gebratene Steinpilzscheiben / Kalbskopf-Perlgrauen

AUSKLANG – „jede Sünde wert!“

Pre-Dessert

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

Rohmilch-Käse

Den Sommer über als Auswahl, hausgemachte Fruchtgelees
und schwarze Nüsse

oder

Birne „Gräfin von Paris“

Frucht-Baiser / Birnenkompott / Birnen-Chip / Binenschaum
weißes Schokoladen-Eis

Confiserie

Einstieg & Ausklang & ein Herzstück-Gericht **195** / Jedes **weitere** Herzstück-Gericht **39**

UNSERE GETRÄNKE-EMPFEHLUNG

passend zu unseren Regionalmenüs

APERITIF

	Glas	Flasche
Schnitz & Butzen – „méthode traditionnelle“		
2021 Cider Bouché – Cuvée, alte Mostapfelsorten	9,5	49
2021 Cider sec – 15 Monate auf der Hefe	9,5	53
Blue Gin		
Gin von Hans Reisebauer	14	
auf Eis mit Tonic-Water		

WEISSWEIN

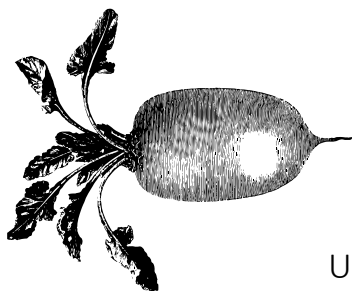
Weingut Axel Bauer, Baden		
2021 „Cuvée Jockl Kaiser“ (WB/CH/RL/GB/SB)	8	46
Ca' Maiol, Desenzano Del Garda		
2022 Prestige Lugana	7	40
Poggio al Sole, Toscana		
2023 Sangiovese bianco	10	58

ROTWEIN

Weingut Stigler, Baden		
2018 Spätburgunder, Ihringer Winklerberg	14	73

ZUM DESSERT

	Glas	Flasche
Schnitz & Butzen – „méthode traditionnelle“		
2021 Quitten-Cuvée très sec	9	53



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