

ZU BEGINN

ROMANASALATHERZEN LEINDOTTERSAMEN RADIESCHEN FRISCHKÄSE ESPUMA PESTO	11,00 €
SASHIMI VOM LOHMÜHLENBACHSAIBLING CHIOGGIA-RÜBE LEMONE SENF VOM WALDHOF	14,00 €
REHRÜCKENSCHNITZEN GELBE BETE JUNGER SPINAT GRANATAPFEL WACHOLDER	14,00 €
JAKOBSMUSCHEL KARMELISIERTE BANANE JUNGER SPINAT HASELNÜSSE ZITRONENCREME	15,00 €
SPINATCREMESUPPE KALBSRAVIOLI GLASIERTE ZITRONENZESTEN	7,50 €
KALTE ROTE BETE SUPPE BIOLAND POULARDE WILDKRÄUTER	7,00 €



MAIERS FEINSCHMECKERMENÜ

AMUSE BOUCHE
MIT SELBSTGEMACHTEM BROT UND SAISONALEN AUFSTRICH
* * *

REHRÜCKENSCHNITTEN | GELBE BETE | JUNGER SPINAT
GRANATAPFEL | WACHOLDER
* * *

JAKOBSMUSCHEL | KARMELISIERTE BANANE | JUNGER SPINAT
HASELNÜSSE | ZITRONENCREME
* * *

STEINPILZE | GELBE LINSEN | SÜSSKARTOFFELCHIP | PETERSILIE
* * *

HÄLLISCHER LAMMRÜCKEN | FLAGEOLET BOHNEN | JUNGE KAROTTEN
APFEL-THYMIANJUS | POLENTA
* * *

ERDBEERGAZPACHO | GRIECHISCHER JOGHURT | SESAM | BASILIKUM
* * *

FEINGEBÄCK
75,00 €

WEINREISE
28,00 €



AUS DEN MEEREN, FLÜSSEN UND SEEN

BACHFORELLE VOM LOHMÜHLENBACH | JUNGE KAROTTEN
GERSTENGRAPEN-KRÄUTER-RISOTTO | MOOSHOFFER WEIDEKÄSE 29,00 €

VON WIESEN & AUS WÄLDERN

HÄLLISCHER LAMMRÜCKEN | COGNAC | APFEL-THYMIANJUS
FLAGEOLET BOHNEN | KARTOFFELSTAMPF 34,00 €

ROSTBRATEN VOM HOHENLOHER RIND
JUS | FRÜHLINGSGEMÜSE | BUTTERSPÄTZLE 27,00 €

HOHENLOHER KALBSBACKEN | MORCHELN | JUNGE KAROTTEN
ZUCKERSCHOTEN | POLENTA 26,00 €

REHRÜCKEN AUS DEM NECKARTAL | HEIDELBEERSAUCE
VANILLEAPRIKOSEN | PASTINAKEN | BUTTERSPÄTZLE 34,00 €

AUS DEM GARTEN

SALTIM BOCCA VON ERBSEN UND KAROTTEN
RATATOUILLE GEMÜSE | KARTOFFEL-ZITRONENNOCKEN 20,00 €

DINKELKÄESPÄTZLE | MOOSHOFFER KÄSE AUS TENNENBRONN
HONIGTOMATE | RUCOLA 17,50 €



MAIERS KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL VOM KALB PREISELBEEREN BRATKARTOFFELN HERBSTLICHER SALATTELLER	23,50 €
WILDSCHWEINBRATWÜRSTE VOM NECKARTAL RAHMCLAUCH SENFBEEREN HAUSGEMACHTE BUTTERSPEZTLE	16,00 €
FRISCHE MATJESFILETS HAUSFRAUENSAUCE BUTTERKARTOFFELN SALATGARNITUR	14,50 €

MAIERS GOURMETSALATE

➤ MIT GEBRATENER POULARDENBRUST GEWÜRZMELONE BEEREN	18,50 €
➤ MIT GEBRATENEN FISCHMEDAILLONS GARNELE KRÄUTERQUARK	18,50 €
➤ MIT STREIFEN VOM HOHENLOHER RINDERRÜCKEN KRÄUTERQUARK	22,00 €



DAS SÜßE ENDE

AFFOGATO ESPRESSO VANILLEEIS NUSSSCHNITTE	5,50 €
VERSCHIEDENE SORBETS, JE KUGEL	3,50 €
SCHOKOLADEN-MIRABELLEN-TARTE KAFFEEEIS GRÜNER KLEE	12,50 €
ERDBEERGAZPACHO GRIECHISCHER JOGHURT SESAM BASILIKUM	11,50 €

ALLE CREMES UND SORBETS SIND SELBSTGEMACHT.

SEHR GEEHRTE GÄSTE
SOWEIT SIE VON ALLERGENEN BETROFFEN SIND MELDEN SIE SICH BITTE.
WIR HABEN EINE AUFSTELLUNG AUF DER ERSICHTLICH IST WELCHE ALLERGENE
ZUTATEN (Z.B. EIER, FISCH, MILCH, SCHALENTIERE ETC...) IN
UNSEREN SPEISEN ENTHALTEN SIND. WIR WEISEN DARAUF HIN, DASS
TROTZ SORGFÄLTIGER ARBEITSWEISE UNSERER MITARBEITER
EINE KREUZKONTAMINATION NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDE KANN.

UNSER RESTAURANT IST SONN- UND FEIERTAGS AB 15.00 UHR
UND MONTAG MITTAGS GESCHLOSSEN
KÜCHENANNAHMEZEITEN VON 11.45 UHR- 13.45 UHR UND VON 18.00 UHR BIS 21.30 UHR



**UNSERE 3-GANG
HEIMAT- & GENUSSMENÜS
VOM KÜCHENCHEF EMPFOHLEN**

CURRY – INGWERSUPPE | QUINOA

5.50

* * *

WOLFSBARSCHFILET UNTER DER WEIßBROTKRÄUTERKRUSTE | TOMATISIERTES CHINOISE GEMÜSE |
FEINE NUDELN

26.00

**GRAUBURGUNDER TROCKEN,
WEINGUT CLAUß BADEN 0,1L 3.60€**

ODER

BRUST UND KEULE VON DER POULARDE | TOMATENGEMÜSESAUCE | MAJORANPOLENTA | PECORINO

25.00

**SPÄTBURGUNDER TROCKEN,
WEINGUT BERCHER BADEN 0,1L 3.20€**

ODER VEGETARISCH

DINKELNUDELN | GELBE BETE | HASELNUSS | KRÄUTERSAITLINGE | BACHKRESSE

18.00

**AUXERROIS TROCKEN
WEINGUT KRESS BADEN 0,1L 4.50€**

MENÜDESSERT

BASILIKUMQUARKMOUSSE | ERDBEERSORBET | CRUMBLE

7.00

MENÜPREIS FISCH	37.50€
MENÜPREIS FLEISCH	38.00€
MENÜPREIS VEGETARISCH	30.50€