

ZU BEGINN

FELDSALAT | KRACHERLE | SPECKKRUSTELN
APFELESSIG | SÜßKARTOFFLCHIP 9,50

STEINPILZE | ERBSEN | WILDSCHWEINSCHINKEN AUS DEM
ESCHACHTAL | PESTO 13,00

POCHIERTES EI VOM HOFGUT JAUCH
BELPER KNOLLE | BOHNENRAGOUT 14,00

GEBEIZTE BACHFORELLE VOM LOHMÜHLENBACH
ROTE BEETE | EINGELEGT GURKE | HANFSAMEN
MEERRETTICH 15,00

STEINPILZCREMESUPPE | APRIKOSEN
BRUNNENKRESSE 8,00

MAIERS KLASSIKER

NUBSCHNITZEL VOM REH AUS DEM NECKARTAL
ZWETSCHGEN | GEWÜRZROTKRAUT | BUTTERSPEZTLE 22,00

TAFELSPITZ AUS DEM GEMÜSESUD | APFELMEERRETTICHSAUCE
KARTOFFELSTAMPF 20,00

GOURMETSALAT
STREIFEN VOM HOHENLOHER RINDERRÜCKEN | KRÄUTERQUARK 22,00

MAIERS FEINSCHMECKERMENÜ

BROTGEDECK

* * *

GEBEIZTE BACHFORELLE

VOM LOHMÜHLENBACH

ROTE BEETE | HANFSAMEN | MEERRETTICH

* * *

POCHIERTES EI VOM HOFGUT JAUCH

BELPER KNOLLE | BOHNENRAGOUT

* * *

STEINPILZE | APRIKOSEN | LINSEN

BRUNNENKRESSE

* * *

REHRÜCKEN | NUßKRUSTE

HOLUNDER | BUBENSPIZLE

* * *

ANANAS | VALRHONASCHOKOLADE

SCHWARZE JOHANNISBEERE

* * *

FEINGEBÄCK

80,00

WEINREISE (4 GLÄSER)

36,00



AUS DEN MEEREN, FLÜSSEN UND SEEN

ZANDERFILET | ROTE BEETE SCHAUM
BREITE BOHNEN | PETERSILIENGRAPEN 32,00

VON WIESEN & AUS WÄLDERN

ROSTBRATEN VOM HOHENLOHER RIND
JUS | MARKTGEMÜSE | BUTTERSPIZLE 28,50

REHRÜCKEN AUS DEM NECKARTAL | NUßKRUSTE |
HOLUNDER | BUBENSPITZLE 36,00

KALBSSCHULTER | SPECKSCHAUM
WALNUßWIRSING | DINKELNUDELN 26,00

BARBARIE ENTENBRUST | ORANGENCHUTNEY | ROTKRAUT
KRÄUTER-KÜRBISKERN-KNÖPFLE 28,00

AUS DEM GARTEN

STEINPILZ-RISOTTO | BELPER KNOLLE
EINGELEGTER GEMÜSEKÜRBIS | ROTE BETE 24,00

KARAMELLISIERTER CHICORÉE | WALNÜSSE | EINGELEGTES TRAUBEN
KARTOFFELPÜREE 21,00

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 WERDEN KANN.

KÜCHENANNAHMEZEITEN VON 11.45 UHR-13.45 UHR UND VON 18.00 UHR BIS 21.30 UHR
MITTAGS GEÖFFNET BIS 15.00 UHR ABENDS BIS 23.00 UHR

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

KÜRBIS-
INGWERSUPPE

6,00

* * *

FORELLENFILET
VOM LOHMÜHLENBACH
ALBLINSEN | DINKELNUDELN | KAROTTENSTROH

26.00

GRAUBURGUNDER TROCKEN,
WEINGUT CLAUß BADEN 0,1L 3.60

ODER

REHRAGOUT | PREISELBEEREN
PFIFFERLINGE
BUTTERS PÄTZLE

25.00

SPÄTBURGUNDER TROCKEN,
WEINGUT BERCHER BADEN 0,1L 3.20

ODER VEGETARISCH

GESCHMORTES AUS DEM HERBSTGARTEN
SAUERKRAUT | BUBENSPIZLE | FELDSALAT

21,00

BLANC DE NOIR TROCKEN,
WEINGUT CLAUß 0,1L 3.90

MENÜDESSERT

VANILLE-JOGHURTCREME
GRANOLA | ZWETSCHGENEIS

8.00

MENÜPREIS FISCH	39,00
MENÜPREIS FLEISCH	38,00
MENÜPREIS VEGETARISCH	34,00