

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

RUCOLACREMESUPPE | LEINDOTTERSAMEN | SCHWARZBROT-CROUTONS

6,00

* * *

SAIBLINGSFILET | INGWERKAROTTEN | QUINOA
PETERSILIE

28,00

WEISSER BURGUNDER TROCKEN,
WEINGUT HEGER 0,1L 3,90

ODER

KALBSBLANKETT | CHAMPIGNONS | ERBSEN
TOMATEN | PILAWREIS

26,50

GRAUER BURGUNDER TROCKEN,
WEINGUT ZOTZ 0,1L 4,10

ODER VEGETARISCH

GELBES LINSENCURRY | POCHIERTES EI
KOKOSMILCH | SELBSTGEMACHTES BROT

19,00

ENJOY LIFE ROSE FEINHERB,
WEINGUT ZOTZ 0,1L 3,90

MENÜDESSERT

CREME BRÛLÉE
BLUTORANGENSORBET
THYMIANNUBCRUMBLE

8,50

MENÜPREIS FISCH	41,50
MENÜPREIS FLEISCH	40,00
MENÜPREIS VEGETARISCH	32,50



ZU BEGINN

GEBRATENER ROMANASALAT EINGELEGTER MOOSHOFFER KÄSE KÄSECHIPS LEINDOTTERSAMEN RADIESCHEN	12,00
SASHIMI VOM BACHSAIBLING GELBE BEETE WALDHOFSENF BACHKRESSE LEMONCREAM	15,50
ROASTBEEFSCHIEBEN VOM HÄLLISCHEN RIND PFEFFERMAYONAISE JUNGER RETTICH RUCCOLA	14,00
DINKELNUDELN ROTE BEETE KRÄUTERSAITLING HASELNUSS PESTO	11,00
CURRYSCHAUMSUPPE AVOCADO MANGO KORIANDER	9,00
KRAFTBRÜHE KRÄUTERFLÄDLE GEMÜSESTREIFEN SCHNITTLAUCH	7,00

MAIERS KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN LAUWARMER KARTOFFEL-GURKENSALAT RADIESCHEN	24,00
KÄSESPÄTZLE TENNENBRONNER WEIDEKÄSE ZWIEBELSCHMELZE RUCOLA	19,00
ROSTBRATEN VOM HOHENLOHER RIND JUS FRÜHLINGSGEMÜSE BUTTERSPÄTZLE	28,50
GOURMETSALAT POULARDENBRUST EINGELEGT E MELONE KRÄUTERQUARK	19,00



MAIERS FEINSCHMECKERMENÜ

BROTGEDECK

* * *

SASHIMI VOM BACHSAIBLING
GELBE BEETE | WALDHOFSENF
BACHKRESSE | LEMONCREAM

* * *

DINKELNUDELN | ROTE BEETE | KRÄUTERSAITLING
HASELNUSS | PESTO

* * *

CONFIERTE GARNELEN | AVOCADO
MANGO | ARTISCHOCKEN

* * *

SECRETO VOM HALLISCHEN EICHELSCHWEIN
APRIKOSENCHUTNEY | PASTINAKE
ROSMARINKARTOFFEL

* * *

SCHOKO- AMARETTOSORBET
CANTUCCINIMUFFIN | ERDBEEREN

* * *

FEINGEBÄCK
80,00

WEINREISE (4 GLÄSER)
36,00



AUS DEN MEEREN, FLÜSSEN UND SEEN

SEETEUFEL GEBRATEN | CONFIERTE GARNELE
RATATOUILLEGEMÜSE | ZITRONENRISOTTO 35,00

VON WIESEN & AUS WÄLDERN

ROULADE VOM HÄLLISCHEN LAMM | APFEL-THYMIANJUS
FLAGEOLET BOHNEN | KARTOFFELSTAMPF 32,00

PERLHUHNBRUST | SHIITAKE | ARTISCHOCKE
ZUCKERSCHOTEN | DINKELNUDELN 30,00

SECRETO VOM HALLISCHEN EICHELSCHWEIN | APRIKOSENCHUTNEY
PASTINAKEN | ROSMARINKARTOFFELN 32,00

AUS DEM GARTEN

PORTOBELLO PILZ | ERDAPFELRISOTTO | GEBRATENER SPARGEL
RUCCOLA | HONIGTOMATE 25,00



DAS SÜßE ENDE

AFFOGATO ESPRESSO VANILLEEIS NUSSSCHNITTE	6,00
VERSCHIEDENE SORBETS, JE KUGEL	3,80
FRISCHKÄSE RHABARBER ERDBEERSORBET SAUERKLEE	13,00
SCHOKO-AMARETTOSORBET CANTUCCINIMUFFIN ERDBEERSALAT	13,00
CREME BRÛLÉE BLUTORANGENSORBET THYMIANNUSSCRUMBLE	9,00
WEIDEKÄSE AUS TENNENBRONN EINGELEGT PAPRIKA HONIGSENF VOM WALDHOF PETERSILIE NUSSBROT	13,00

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 ENHALTEN SIND. WIR WEISEN DARAUF HIN, DASS
TROTZ SORGFÄLTIGER ARBEITSWEISE UNSERER MITARBEITER
EINE KREUZKONTAMINATION NICHT AUSGESCHLOSSEN WERDEN KANN.

UNSER RESTAURANT IST SONN- UND FEIERTAG AB 15.00 UHR
UND MONTAG MITTAG GESCHLOSSEN
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

