

ZU BEGINN

FELDSALAT SPECK SÜBKARTOFFELCHIP BIRNE LEINDOTTERSAMEN	10,50
HOKAIDORAVIOLI TOGARASHI KRÄUTERSAITLINGE ERDNÜSSE MOOSHOFER WEIDEKÄSE	13,00
SCHWEINEBAUCH LINSENVINAIGRETTE ESCABECHE VOM ZANDER KARTOFFELBLATT ZITRONENMAYO	16,00
SCHWARZWÄLDER FISCHBOUILLABAISE GERÖSTETES KRÄUTERBROT	13,00
GEMÜSEBRÜHE KRÄUTERZITRONENKLÖBCHEN BRANDTEIGKRAPPEN	7,00

MAIERS KLASSIKER

SAUERBRATEN RAHMWIRSING EINGELGTE TRAUBEN KARTOFFELPÜREE	24,00
SCHNITZEL WIENER ART VOM REH AUS DEM NECKARTAL PREISELBEEREN GEWÜRZROTKRAUT BUTTERSPÄTZLE	26,00
GOURMETSALAT HÄLLISCHE FLANKENSTEAKSTREIFEN KRÄUTERSAUERRAHM APFELESSIG GERÖSTETE NÜSSE	26,00



MAIERS FEINSCHMECKERMENÜ

LECKEREI ZUM APÉRITIF

HAUSGEMACHTES BROT MIT AUFSTRICH UND KRÄUTERSALZ

SCHWEINEBAUCH LINSENVINAIGRETTE | ESCABECHE VOM ZANDER
KARTOFFELBLATT | ZITRONENMAYO

SCHWARZWÄLDER FISCHBOUILLABASE | GERÖSTETES KRÄUTERBROT

HOKAIDORAVIOLI | TOGARASHI | KRÄUTERSAITLINGE | ERDNÜSSE
MOOSHOFFER WEIDEKÄSE

REHRÜCKEN | NUSSKRUSTE | WACHOLDERRAHM | HERBSTTROMPETE
EBERESCHEN | SCHUPFNUDELN

BABA O GIN | PASSIONSFRUCHT | LEMONCREAM

FEINGEBÄCK

90,00

WEINREISE (4 GLÄSER)
38,00

AUS DEN MEEREN, FLÜSSEN UND SEEN

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN | SPAGHETTI KÜRBIS
ROTE BETE | KÜRBISKERNNUDELN 36,00

VON WIESEN & AUS WÄLDERN

ROSTBRATEN VOM HÄLLISCHEN RIND | JUS
MARKTGEMÜSE | BUTTERSPÄTZLE 32,50

GEZUPFTE LAMMKEULE | BIRNEN-THYMIANSAUCE
RISINA BOHNEN | KARTOFFELRÖSTI 31,00

HÄLLISCHE RINDERZUNGE MIT KRÄUTERN | PORTWEIN | GELBE BETE
BOHNENSPROSSEN | HOKAIDO | BUTTERSPÄTZLE 30,00

REHRÜCKEN | NUSSKRUSTE | WACHOLDERRAHM | HERBSTTROMPETE
EBERESCHEN | SCHUPFNUDELN 37,00

OLDENBURGER ENTENBRUST | ZIMTBLÜTENSAUCE | GEWÜRZROTKRAUT
PETRSILIENWURZELNOCKEN | FEINE NUDELN 33,00

AUS DEM GARTEN

CREMIGE POLENTA | STEINPILZE | KÜRBIS
HOLUNDERBEEREN | FELDSALAT 22,00

GERSTENGRAUPEN-KRÄUTERRISOTTO | POCHIERTES EI VOM BAUER JAUCH |
WEIDEKÄSE | LAUCHSTROH 24,00

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.
UNSER RESTAURANT IST SONN- UND FEIERTAG AB 15.00 UHR
UND MONTAGMITTAG 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



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

KÜRBISINGWERSUPPE
AMARANTH | LAUCHSTROH

6,50

KABELJAUFILET | PETERSILIENSAUCE
WILDSCHWEINSCHINKENCHIP

SAUERKRAUT * * *
| KARTOFFELKÜCHLE

29,00

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

ODER

REHRAGOUT
PASTINAKEN | WALDPILZE
BUTTERSPIÄTZLE

26,00

CABERNET SAUVIGNON
BACKHOUSE, CALIFORNIA O, 1 L 4,50

ODER VEGETARISCH

CURRY-ALBLINSEN | EBERESCHEN
PETERSILIENWURZEL | KRÄUTERKNÖDEL

21,00

ROTLING MÜLLER-THURGAU & REGENT
WEINGUT VOLLMAYER O, 1 L 4,20

MENÜDESSERT

OFENSCHLUPFER | VANILLE
PFLAUMEN | SESAM

9,00

MENÜPREIS FISCH	44,50
MENÜPREIS FLEISCH	41,50
MENÜPREIS VEGETARISCH	36,50