

ZU BEGINN

| | |
|---|-------|
| FELDSALAT SPECK SÜBKARTOFFELCHIP BIRNE LEINDOTTERSAMEN | 11,00 |
| GEIFERTSHOFENER ZIEGENKÄSE IM NUDELTEIG FEIGE HASELNUSSPESTO ZUCKERSCHOTEN | 14,00 |
| BRESSE POULARDE VULKANSPARGEL SCHWARZER RETTICH HASELNÜSSE | 16,00 |
| SCHWARZWÄLDER FISCHBOUILLABAISE GERÖSTETES KRÄUTERBROT | 13,00 |
| GEMÜSEBRÜHE KRÄUTERZITRONENKLÖBCHEN BRANDTEIGKRAPPEN | 7,00 |

MAIERS KLASSIKER

| | |
|--|-------|
| HOHENLOHER KALBSTAFELSPITZ KRÄUTERMEERRETTICHSAUCE LAUCH KARTOFFELPÜREE | 26,50 |
| SCHNITZEL WIENER ART VOM REH AUS DEM NECKARTAL PREISELBEEREN GEWÜRZROTKRAUT BUTTERSPÄTZLE | 26,00 |
| GOURMETSALAT HÄLLISCHEM RINDERRÜCKEN KRÄUTERSAUERRAHM APFELESSIG GERÖSTETE NÜSSE | 28,00 |



MAIERS FEINSCHMECKERMENÜ

LECKEREI ZUM APÉRITIF

HAUSGEMACHTES BROT MIT AUFSTRICH UND KRÄUTERSALZ

BRESSE POULARDE | VULKANSPARGEL
SCHWARZER RETTICH | HASELNÜSSE

SCHWARZWÄLDER FISCHBOUILLABASE | GERÖSTETES KRÄUTERBROT

GEIFERTSHOFENER ZIEGENKÄSE IM NUDELTEIG
FEIGE | HASELNUSSPESTO | ZUCKERSCHOTEN

REHRÜCKEN | NUSSKRUSTE | WACHOLDERRAHM | STEINPILZE
EBERESCHEN | SCHUPFNUDELN

WALDHONIGEIS | LANGPFEFFER | BLUTORANGEN | HASELNUß

FEINGEBÄCK

90,00

WEINREISE (4 GLÄSER)

38,00

ALKOHOLFREIE WEINREISE (4 GLÄSER)

34,00



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

GESCHMORTE RINDERSCHULTER | HASELNUSS | SELLERIE
QUITTE | HAUSGEMACHTE NUDELN 28,50

REHRÜCKEN | NUSSKRUSTE | WACHOLDERRAHM | STEINPILZE
EBERESCHEN | SCHUPFNUDELN 38,00

OLDENBURGER ENTENBRUST | ZIMTBLÜTENSAUCE |
GEWÜRZROTKRAUT | TOPINAMBUR | FEINE NUDELN 34,00

AUS DEM GARTEN

CREMIGE POLENTA | STEINPILZE | KÜRBIS
HOLUNDERBEEREN | FELDSALAT 23,00

KRÄUTERRISOTTO | SAUTIERTE SAILLINGE
KÄSECHIP | FEIGEN 23,50

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**

CURRY-INGWERSUPPE | ZWERGORANGEN | KOKOSFLOCKEN

7,00

* * *

SAIBLINGSFILET | HAFERWURZEL | RADICCHIO

HARISSACREME | KRÄUTERKNÖPFLE

29,50

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

ODER

REHRAGOUT | PASTINAKEN | WALDPILZE | BUTTERSPÄTZLE

27,00

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

ODER VEGETARISCH

CURRY-ALBLINSEN | EBERESCHEN | PETERSILIENWURZEL | KRÄUTERKNÖDEL

22,50

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

MENÜDESSERT

VANILLECREME SCHWARZES JOHANNISBEERSORBET | QUITTENMUS

9,50

MENÜPREIS FISCH 44,50

MENÜPREIS FLEISCH 42,00

MENÜPREIS VEGETARISCH 37,50

