

UNSERE 3-GANG HEIMAT- & GENUSSMENÜS vom Küchenchef empfohlen

RUCOLACREMESUPPE | LEINDOTTERSAMEN
RADICCHIO

6,50

* * *

SKREIFILET
INGWERKAROTTEN | PETERSILIE | KARTOFFELSTAMPF

29,00

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

ODER

KALBSRAGOUT | CHAMPIGNON | SELLERIE

GELBE BEETE | BUTTERSPÄTZLE

27,50

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

ODER VEGETARISCH

SÜBKARTOFFEL-KOKOSPÜREE
POCHIERTES EI | BRUNNENKRESSE

22,00

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

MENÜDESSERT

CREME BRÛLÉE
ERDBEERSORBET | SCHOKOCRUMBLE

9,00

MENÜPREIS FISCH	43,00
MENÜPREIS FLEISCH	41,50
MENÜPREIS VEGETARISCH	36,00



ZU BEGINN

WILDKRÄUTERSALAT GRÜNER SPARGEL ZIEGENKÄSE KAROTTEN-INGWERCHUTNEY	12,00
SASHIMI VOM BACHSAIBLING GELBE BEETE WALDHOFSENF BACHKRESSE LEMONCREAM	15,50
MAULTASCHEN KARTOFFELSALAT ZWIEBELSCHMELZE GRÜNE SOBE	10,50
JAKOBSMUSCHEL KARAMELLISIERTE BANANE SPINAT HASELNÜSSE BERGAMOTTE	14,00
CURRYSCHAUMSUPPE AVOCADO MANGO KORIANDER	9,00
KRAFTBRÜHE KRÄUTERFLÄDLE GEMÜSESTREIFEN SCHNITTLAUCH	7,50

MAIERS KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN LAUWARMER KARTOFFEL-GURKENSALAT RADIESCHEN	27,50
TAFELSPITZ AUS DEM GEMÜSESUD APFEL-MEERRETTICH-SOBE KARTOFFELSTAMPF	26,50
ROSTBRATEN VOM HOHENLOHER RIND JUS FRÜHLINGSGEMÜSE BUTTERSPÄTZLE	32,50
GOURMETSALAT POULARDENBRUST EINGELEGTE MELONE KRÄUTERQUARK	21,00



MAIERS FEINSCHMECKERMENÜ

LECKEREI ZUM APERITIF

BROTGEDECK

SASHIMI VOM BACHSAIBLING | GELBE BEETE | WALDHOFSENF
BACHKRESSE | LEMONCREAM

BACHKRESSENRISONI | OLIVEN | ROSA GRAPEFRUIT | PECORINO

CONFIERTE GARNELEN | AVOCADO
MANGO | ARTISCHOCKEN

RÜCKEN VOM HÄLLSCHEN LAMM | APFEL-THYMIANSOBE | FLAGEOLET BOHNEN
KARTOFFELSTAMPF

WEIßE SCHOKOLADE | MANGO-PAPAYASALAT
ZITRONENBAISER | BASILIKUM

FEINGEBÄCK

85,00

WEINREISE (4 GLÄSER)
38,00

WEINREISE ALKOHOLFREI (4 GLÄSER)
34,00

MAIERS FEINSCHMECKERMENÜ VEGETARISCH

LECKEREI ZUM APERITIF

BROTGEDECK

WILDKRÄUTERSALAT | GRÜNER SPARGEL | ZIEGENKÄSE
KAROTTEN-INGWERCHUTNEY

BACHKRESSENRISONI | OLIVEN | ROSA GRAPEFRUIT | PECORINO

FALAFEL | RATAOUILLEGEMÜSE | DATTELN

SÜBKARTOFFELN | WAN TAN | KOKOS GERÖSTET | BERBERITZEN

WEIßE SCHOKOLADE | MANGO-PAPAYASALAT
ZITRONENBAISER | BASILIKUM

FEINGEBÄCK

65,00



AUS DEN MEEREN, FLÜSSEN UND SEEN

DORADENFILET | OLIVENMARMELADE
KRÄUTERFENCHEL | ZITRONENRISOTTO 35,00

VON WIESEN & AUS WÄLDERN

RÜCKEN VOM HÄLLSCHEN LAMM | APFEL-THYMIANSOBE
FLAGEOLET BOHNEN | KARTOFFELSTAMPF 39,00

SECRETO VOM HALLISCHEN EICHELSCHWEIN | APRIKOSENCHUTNEY
FRÜHLINGSLAUCH | ROSMARINKARTOFFELN 33,00

AUS DEM GARTEN

HAFER-BOHNENKÜCHLE | MANGO-APFELCHUTNEY | FRISÉE
SÜBKARTOFFELCHIPS 22,00

BACHKRESSENRISONI | OLIVEN | ROSA GRAPEFRUIT | PECORINO 23,00



DAS SÜßE ENDE

AFFOGATO ESPRESSO VANILLEEIS NUSSSCHNITTE	6,00
VERSCHIEDENE SORBETS, JE KUGEL	3,80
WEIßE SCHOKOLADE MANGO-PAPAYASALAT ZITRONENBAISER BASILIKUM	13,00
CRÈME BRÛLÉE ERDBEERSORBET SCHOKOCRUMBLE	9,00
WEIDEKÄSE AUS HITTISAU EINGELEGT PAPRIKA HONIGSENF VOM WALDHOF PETERSILIE NUSSBROT	14,00

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 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

