ZU BEGINN

Feldsalat
Speck | Süßkartoffelchips | Birne
Leindottersamen
11,80 Euro

Fregola Sarda
Burgundertrüffel | Lingenauer Bergkäse | Pastinaken
17,00 Euro

Jakobsmuscheln
Steinpilze | Cranberries | Petersilie
18,50 Euro

Gelbe Linsensuppe
Kokos | Belper Knolle | Amaranth | Kresse
11,00 Euro

Beilagensalat
Blattsalat | Karotte | Gurke | Kraut
8,00 Euro

MAIERS KLASSIKER

Schnitzel "Wiener Art" vom Reh aus dem Neckartal in der Kürbiskernkruste

Gewürzrotkraut | Wildjus
Johannisbeeren | Butterspätzle
29,00 Euro

Wildschweinmaultaschen
Preiselbeeren | Kartoffel-Petersilienwurzelpürree | Buchenpilze
19,80 Euro

Schnitzel “Wiener Art” vom Landschwein
Gemüse vom Markt | Radieschen
lauwarmer Kartoffelsalat
24,50 Euro

maiers
JOHANNITERBAD
Hotel * Restaurant

Maiers Feinschmeckermenü

Leckerei zum Aperitif

Brotgedeck

Jakobsmuschel
Steinpilze | Cranberries | Petersilie

Gelbe Linsensuppe
Kokos | Belper Knolle | Amaranth | Kresse

Fregola Sarda
Burgundertrüffel | Lingenauer Bergkäse | Pastinaken

Rehrücken aus dem Neckartal
Buchenpilze | Walnusswirsing | Amarettobirne
Butternudeln

Weißes Schokoladen-Erdnußmousse
Milchreis | Passionsfrucht

Feingebäck

Menüpreis

98,00 Euro | Weinreise (4 Gläser) 38 Euro
alkoholfreie Weinreise (4 Gläser) 34 Euro

maiers
JOHANNITERBAD
Hotel * Restaurant

AUS DEM WASSER

Gebratenes Zanderfilet
Apfel-Rahmkraut | Kartoffel-Kastanienpürree |
Rote Bete
36,50 Euro

VON WIESEN UND WÄLDERN

Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Rind
Jus | herbstliches Gemüse |hausgemachte
Butterspätzle
38,00 Euro

Geschmorte Rinderbacken
Apfel-Burgundersauce | Quitten
Kräutergraupen
35,00 Euro

Rehrücken aus dem Neckartal
Buchenpilze| Walnusswirsing | Amarettobirne
Butternudeln
44,50 Euro

AUS DEM GARTEN

Kartoffel-Kürbisgratin
Quitten | Steinpilze | Feldsalat
26,00 Euro

Liebe Gäste,

soweit Sie von den Allergenen betroffen sind, melden Sie sich bitte. Wir haben eine Aufstellung auf der ersichtlich ist, welche Allergene und Zutaten in unseren Speisen enthalten sind.
Wir weisen daraufhin, 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.
Kücheannahmezeiten von 11.45 Uhr-13.45 Uhr und von 18.00 Uhr bis 21.30 Uhr. Mittags geöffnet bis 15.00 Uhr, abends bis 22.30 Uhr.

Unsere 3-Gang Heimat-&Genussmenüs

Apfel-Selleriecremesuppe
Lauchstroh | Kürbiskernpesto
7,50 Euro

Atlanitk Saibling
Queller | Kürbis | Risotto
Leindottersamne
33,50 Euro
Grauer Burgunder trocken,
Weingut Zotz 0,1l | 4,60 Euro

oder

Barbarie Entenbrust
Kardamomsauce | Rotkraut|
gebratene Serviettenknödel
34,50 Euro
SIGNUM II Lemberg Q.b.A. trocken,
Weingärtner Stromberg-Zabergäu eG
0,1l | 5,60 Euro

oder

Kräuterrisotto
gebratene Quitten | Haselnüsse
Cranberries
23,50 Euro
Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken,
Weingut Clauß Nack A. Hochrhein
0,1l | 6,40 Euro

Menüdessert
Creme Brulée | Blutorangensorbets
Haselnusscrumble
11,00 Euro

Menüpreis Fleisch
50,00 Euro

Menüpreis Fisch
49,00 Euro

Menüpreis Vegetarisch
39,00 Euro

DAS SÜßE ENDE

AffoGato
Espresso | Vanilleeis |
Nussschnitte
7,80 Euro

Creme Brûlée
Creme Brulée | Blutorangensorbet
Haselnusscrumble
11,00 Euro

Weißes Schokoladen- Erdnußmousse
Milchreis | Passionsfrucht
15,00 Euro

Verschiedene Sorbets
Je Kugel
4,00 Euro

Weidekäse aus Lingenau
Eingelegter Paprika | Honigsenf vom Waldhof
Petersilie | Nussbrot
14,80 Euro

maiers
JOHANNITERBAD
Hotel * Restaurant