

ZU BEGINN

Ziegenfrischkäse aus Geifertshofen

Zupfsalat | Karotten-Ingwer-Chutney | Gartenkräuter
13,80 Euro



Agnalotti mit Lingenauer Hofkäse

Tomaten-Minzepulb | Erdnüsse
15,50 Euro



Sashimi vom Bachsaibling vom Lohmühlenbach

geräucherter Waldhofsenf-Kaviar | Bachkresse | Lemoncream
16,50 Euro

Curry-Kokosschaumsuppe

Avocado | Mango | Kresse | Koriander
confierte Garnele
10,50 Euro

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

Gemüestreifen | Schnittlauch
8,50 Euro



Beilagensalat

Blattsalat | Karotte | Gurke | Kraut
8,00 Euro

MAIERS KLASSIKER



Rindfleischsalat

Kürbiskerne | Datteln | Bratkartoffeln
26,50 Euro



Wildschweinmaultaschen

Preiselbeeren | Kartoffel-Petersilienwurzelpürree
Wiesenchampingons
19,80 Euro

Schnitzel "Wiener Art" vom Landschwein

Gemüse vom Markt | Radieschen
lauwarmer Kartoffelsalat
24,50 Euro

Maiers Feinschmeckermenü

Leckerei zum Aperitif

Brotgedeck

Sashimi vom Bachsaibling vom Lohmühlenbach

geräucherter Waldhofsenf-Kaviar | Bachkresse | Lemoncream



Curry-Kokosschaumsuppe

Avocado | Mango | Kresse | Koriander
confierte Garnele

Bachkressenrisoni

Oliven | Rosa Grapefruit | Lingenauer Bergkäse



Rücken vom hällischen Lamm

Tomaten-Rucolagemüse | Erdnüsse | Thymianjus
Berberitzen | Bohnenkartoffelpüree

Milchreis

Mangosorbet | Rhabarber | Erdbeere | Minze

Feingebäck

Menüpreis

95,00 Euro | Weinreise (4 Gläser) 38 Euro

alkoholfreie Weinreise (4 Gläser) 34 Euro

AUS DEM WASSER

Seeteufel gebraten

Olivenmarmelade | rosa Grapefruit
Fregola Sarda
37,00 Euro

VON WIESEN UND WÄLDERN



Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Rind

Jus | Frühlingsgemüse | hausgemachte
Butterspätzle
38,00 Euro



Rücken vom hällischen Lamm

Tomaten-Rucolagemüse | Erdnüsse
Berberitzen | Thymianjus
Bohnenkartoffelpüree
43,00 Euro



Maispouardenbrust

mit Kräutern gebraten | Aprikosenchutney
junger Spinat | Zitronenrisotto | Leindottersamen
34,00 Euro

AUS DEM GARTEN



Hafer Bohnenküchle

Mango-Limetten-Salsa | Rucola
Süßkartoffelchips
24,00 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

Karotten-Ingwersuppe

Kresse | Mandelpesto
7,80 Euro



Doradenfilet gebraten

Lauchgemüse | Radiccio mit Sesam
Fregola Sarda
33,50 Euro
Auxerrois trocken,
Weingut Kress 0,1l | 5,20 Euro

oder

Kalbsroulade

Kräuterfüllung | Chinoisegemüse
Erbsen-Kartoffelpüree
29,00 Euro

Cuvée Blanc Q.b.A. trocken, Riesling,
Sauvignon Blanc, Scheurebe, Weingut Dr.
Bürklin Wolf, Pfalz 0,1l | 5,20 Euro

oder



Curry Jackfruit mit Mango

Kurkuma | Risotto | Kokos
24,50 Euro

Blanc de Noir Q.b.A. trocken,
Weingut Clauß Nack A. Hochrhein
0,1l | 4,40 Euro

Menüdessert

Zitronen-Skyrcreme | Limetten-Minzgel
Schokosorbet
10,50 Euro

Menüpreis Fleisch
45,80 Euro

Menüpreis Fisch
50,00 Euro

Menüpreis Vegetarisch
41,30 Euro



DAS SÜßE ENDE

AffoGato

Espresso | Vanilleeis

Nussschnitte

7,90 Euro

Zitronen-Skyrcreme

Limetten-Minzgel | Schokosorbet

10,50 Euro

Milchreis

Mangosorbet | Rhabarber | Erdbeere | Minze

14,00 Euro

Verschiedene Sorbets

Je Kugel

4,00 Euro



Weidekäse aus Lingenau

Eingelegter Paprika | Honigsenf vom Waldhof

Petersilie | Nussbrot

14,80 Euro