

HERZLICH WILLKOMMEN IN MAIERS GENUSSWELT

Unser Hauptaugenmerk liegt darauf, eine nachhaltige Genusserfahrung zu schaffen. Dabei legen wir höchsten Wert darauf, Produkte zu verwenden, die sich dem jahreszeitlichen Rhythmus anpassen und eine authentische, sowie handwerkliche Küche bieten.

Tauchen Sie ein in eine Genusswelt der besonderen Art und lassen Sie sich von unseren liebevoll abgestimmten Menüs verzaubern.

Ihr Tobias Maier



Käse aus Lingenau, Bregenzer Wald



Samen von der Ölmanufaktur Waldhof aus Fluorn-Winzeln



Fische vom Lohmühlenbach aus Alpirsbach



Vegetarisch



Wild vom Jäger Wiedl aus dem Neckartal



Fleisch von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall



Eier vom Bauer Jauch aus Hausen

ZU BEGINN



Feldsalat

Speckkrusteln | Apfelessig
Leindottersamen | Quitte
11,50 Euro

Jakobsmuscheln

Riesengarnele | Mango | Berberitze | Kresse
16,00 Euro



Beilagensalat

Blattsalat | Karotte | Gurke | Kraut
8,00 Euro

Schwäbische Festtagssuppe

Maultaschen | Grießklößchen | Kräuterflädle
8,00 Euro



Wildschweinschinken

aus dem Neckartal | Alblinsensalat | Birnen
Walnüsse
15,00 Euro

MAIERS KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen

Kürbisragout | Zwiebelschmelze | Selleriestroh
19,50 Euro



Schnitzel "Wiener Art" vom Reh aus dem Neckartal

in der Kürbiskernkruste | Gewürzrotkraut | Wildjus
Johannisbeeren | Butterspätzle
27,50 Euro



Schnitzel "Wiener Art" vom Landschweinrücken

Gemüse vom Markt | Radieschen
lauwarmer Kartoffelsalat
23,50 Euro

Maiers Feinschmeckermenü

Leckerei zum Aperitif

Brotgedeck

Jakobsmuscheln

Riesengarnele | Mango | Berberitze
Kresse



Fregola Sarda

Voralberger Bergkäse | gebeiztes Ei
Erdnüsse | Birne



Rehrücken aus dem Neckartal

Buchenpilze | Lauchgemüse | Quitte
schwarze Johannisbeeren

Maroni Creme Brulee

Sanddorn - Vanilleeis | Heidelbeeren

Feingebäck

Menüpreis

82,00 Euro | Weinreise (4 Gläser) 38 Euro
alkoholfreie Weinreise (4 Gläser) 34 Euro

AUS DEM WASSER

Arktisches Saiblingsfilet gebraten

Rahmwirsing | rote Bete
Kartoffelrösti
34,00 Euro

VON WIESEN UND WÄLDERN



Rostbraten vom Hohenloher Rind

Jus | sommerliches Gemüse
hausgemachte Butterspätzle
36,50 Euro



Rehrücken aus dem Neckartal

Buchenpilze | Lauchgemüse | Quitte
schwarze Johannisbeeren | Butterspätzle
42,00 Euro



Barbarie Entenbrust

knusprig gebraten | Zimtblütensauce | sautierter Rosenkohl
Kartoffelküchle
34,00 Euro

AUS DEM GARTEN



Serviettenknödel

in der Kürbiskernpanade gebraten | Gewürzrotkraut
Sellerie | Pflaumen
25,50 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.

Kücheneinnahmezeiten 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

Kürbis-Ingwersuppe

Haselnüsse | Petersilie
7,80 Euro

Ikarimilachs gebraten

Schwarzwurzelpüree | Meersalz
Petersilien-Schalottennudeln
33,50 Euro

Chardonnay trocken,
Weingut Gerhard Schwarztrauber
Bioland Weinmanufaktur 0,1l | 3,60 Euro

oder

Rehragout vom Wild aus dem Neckartal

Preiselbeeren | Buchenpilze
Winterliches Gemüse | Butterspätzlee
28,50 Euro

Mythos Rotweincuvee
Weingut Christian Hirsch
Württemberg 0,1l | 4,50 Euro

oder



Fregola Sarda

Voralberger Bergkäse | gebeiztes Eigelb
Erdnüsse | Birne
28,00 Euro

Heimatliebe Rosé Q.b.A. feinherb,
Weingut Zotz, Baden
0,1l | 3,40€

Menüdessert

Popcorneis | eingelegte Zwetschgen
Haselnusscrumble
9,80 Euro

Menüpreis Fisch
50,00 Euro

Menüpreis Fleisch
45,00 Euro

Menüpreis Vegetarisch
44,50 Euro



DAS SÜßE ENDE

AffoGato

Espresso | Vanilleeis

Nussschnitte

7,90 Euro

Maroni Creme Brulee

Sanddorn- Vanilleeis | Heidelbeeren

13,50 Euro

Menüdessert

Popcorneis | eingelegte Zwetschgen

Haselnussscrumble

9,80 Euro

Verschiedene Sorbets

Je Kugel

4,00 Euro



Weidekäse aus Lingenau

Eingelegte Paprika | Honigsenf vom Waldhof

Petersilie | Nussbrot

14,00 Euro