

ZU BEGINN

Ziegenkäse aus Geifertshofen

Zupfsalat | Karotten-Ingwer-Chutney | Gartenkräuter

13,80 Euro



Agnalotti mit Allgäuer Käse

Tomaten-Minzepulb | Erdnüsse

15,50 Euro



Sashimi vom Bachsaibling vom Lohmühlenbach

geräucherter Waldhofsenf-Kaviar | Bachkresse | Lemoncream

15,90 Euro

Curry-Kokosschaumsuppe

Avocado | Mango | Kresse | Koriander

confierte Garnele

11,50 Euro

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

Gemüestreifen | Schnittlauch

8,50 Euro



Beilagensalat

Blattsalat | Karotte | Gurke | Kraut

8,00 Euro

MAIERS KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen

Wiesenchampignonsragout | Zwiebelschmelze

Jus

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 | Allgäuer Bergkäse



Rücken vom Hällischen Lamm

Erdnüsse | Thymianjus
Berberitzen | Bohnenkartoffelpüree

Milchreis

Baiser | Rhabarber | Erdbeere | Minze

Feingebäck

Menüpreis

95,00 Euro | Weinreise (4 Gläser) 38 Euro
alkoholfreie Weinreise (4 Gläser) 34 Euro

AUS DEM WASSER



Doradenfilet gebraten

Olivenmarmelade | Limettenfenchel
Amaranthkartoffeln
33,00 Euro

VON WIESEN UND WÄLDERN



Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Rind

Jus | Frühlingsgemüse | hausgemachte
Butterspätzle
37,00 Euro



Rücken vom hällischen Lamm

Erdnüsse | Berberitzen | Thymianjus
Bohnenkartoffelpüree
46,00 Euro

Maispouardenbrust

mit Kräutern gebraten | Aprikosenchutney
junger Spinat | Zitronenrisotto | Leindottersamen
32,00 Euro

AUS DEM GARTEN



Hafer Bohnenküchle

Apfel-Mango-Chutney | 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

Kabeljau Loinsfilet

Lauchgemüse | Radicchio mit Sesam
Zitronenpolenta
33,50 Euro

Auxerrois trocken,
Weingut Kress 0,1l | 5,20 Euro

oder

Geschmorte Lammhaxe

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

Spargel | Champignonragout

Zitronenrisotto | Allgäuer Käse
Rucola
24,50 Euro

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

Menüdessert

Mandelcake | Schokoladencanache
Passionsfrucht
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

Mandelcake

Schokoladencanache |

Passionsfrucht

10,50 Euro

Milchreis

Baiser | Rhabarber | Erdbeere | Minze

14,00 Euro

Verschiedene Sorbets

Je Kugel

4,00 Euro



Weidekäse aus dem Allgäu

Eingelegter Paprika | Honigsenf vom Waldhof

Petersilie | Nussbrot

14,80 Euro