ZU BEGINN

Gebeizter Ikarimi Lachs
Sauerrahm-Limettenespuma | rote Bete
Walnuss | Wachholderrauch
17,00 Euro

Steinpilzmaultaschen
gelbe Bete | Petersilienwurzel
Haselnusspesto
12,50 Euro

Feldsalat
Speckkrusteln | Croûtons | Quitte
10,80 Euro

Kraftbrühe
Kräuterflädle | Schnittlauch
8,50 Euro

Hummerschaumsuppe
Confierte Riesengarnele | Safranfenchel
14,50 Euro

Vitello Tonnato vom Rottweiler Reh
eingelegte Pfifferlinge | Ebereschen | Pesto
15,50 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
28,50 Euro

Schnitzel "Wiener Art" vom Landschweinrücken
Gemüse vom Markt | Radieschen
lauwarmer Kartoffelsalat
24,50 Euro

maiers
JOHANNITERBAD
Hotel * Restaurant

Maiers Feinschmeckermenü

Leckerei zum Aperitif

Brotgedeck

Kabeljaufilet
Kürbis | Speck | Petersilie

Hummerschaumsuppe
Confierte Riesengarnele |
Safranfenchel

Rehrücken aus dem Neckartal
Buchenpilze | Lauchgemüse | Quitte |
Marone | schwarze Johannisbeeren |
Butterspätzle

Creme Brûlée
Spekulatiuseis | Preiselbeeren | Sesam

Feingebäck

Menüpreis 89,00 Euro
Euro |Weinreise (4 Gläser) 38 Euro
alkoholfreie Weinreise (4 Gläser) 34 Euro

maiers
JOHANNITERBAD
Hotel * Restaurant

AUS DEM WASSER

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Apfelrahmkraut |Thymian| Walnuss-Chutney
Rieslingsauce | Kartoffelpüree
33,50 Euro

VON WIESEN UND WÄLDERN

Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Rind
Jus | herbstliches Gemüse
hausgemachte Butterspätzle
37,50 Euro

Rehrücken aus dem Neckartal
Buchenpilze | Lauchgemüse | Quitte |
Marone | schwarze Johannisbeeren |
hausgemachte Butterspätzle
44,00 Euro

Geschmorte Rinderbacken
Sellerie | Lauch | Schwarzwaldjus |
Kartoffel-Dinkelnocken
34,50 Euro

AUS DEM GARTEN

Alblinsen
Kürbisknöpfle | Maroni | Salbei
Eingelegter Kürbis | Kürbiskernöl
26,50 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.
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

Steinpilzcremesuppe
Orangenzeste | Kürbiskernöl | Kresse
8,00 Euro

Kabeljaufilet gebraten
Kürbis | Quitte | Speckjus
Kräutergraupen | Röstbrot
34,00 Euro

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

oder

Barbarie Entenbrust
knusprig gebraten | Zimtblütensauce
Quitte | Rotkraut | Serviettenknödel
33,50 Euro

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

oder

Hafer-Bohnenküchle
Preiselbeer-Rotkraut | Steinpilzchutney
26,00 Euro

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

Menüdessert
Creme Brûlée | Sepkulatiuseis
Preiselbeeren | Sesam
12,50 Euro

Menüpreis Fisch
53,50 Euro

Menüpreis Fleisch
53,00 Euro

Menüpreis Vegetarisch
45,50 Euro

DAS SÜßE ENDE

AffoGato
Espresso | Vanilleeis
Nussschnitte
7,90 Euro

Creme Brûlée
Spekulatiuseis | Preiselbeeren | Sesam
12,50 Euro

Verschiedene Sorbets
Je Kugel
4,00 Euro

Allgäuer Weidekäse
Honigsenf vom Waldhof | eingelegte Zwetschgen | Nussbrot
14,80 Euro

maiers
JOHANNITERBAD
Hotel * Restaurant