

## ZU BEGINN

### **Ziegenkäse aus Geifertshofen**

Rucola | Karotten-Ingwer-Chutney | Gartenkräuter | Himbeeren | Sesam  
14,50 Euro



### **Maultäschle mit Allgäuer Käse**

Tomaten-Minzipulb | Erdnüsse | gelbe Bete  
15,50 Euro



### **Sashimi vom Bachsaibling vom Lohmühlenbach**

Waldhofsenf | Kresse | Lemoncream |  
gerösteter Sesam | Zupfsalate | Ponzusauce  
16,50 Euro

### **Curry-Kokosschaumsuppe**

Avocado | Mango | Kresse | Koriandersamen  
Confierte Garnele  
11,50 Euro

### **Kraftbrühe mit Kräuterflädle**

Schnittlauch  
8,50 Euro



### **Beilagensalat**

Rucola | Karotte | Radieschen | Tomate |  
Apfelbalsam | gerösteter Buchweizen  
8,00 Euro

## MAIERS KLASSIKER

### **Hausgemachte Maultaschen**

Geschmortes Gemüse | Jus | Zwiebelschmelze | Gelbe Linsen  
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

Waldhofsenf | Kresse | Lemoncream | Zupfsalate  
gerösteter Sesam | Ponzusauce



#### Curry-Kokosschaumsuppe

Avocado | Mango | Kresse | Koriander  
confierte Garnele

#### Bachkressenrisoni

Oliven | Rosa Grapefruit | Allgäuer Bergkäse



#### Rücken vom Hällischen Lamm

Rote Berglinsen | Erdnüsse | Thymianjus  
Kartoffelgratin

#### 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 | Confiierter Fenchel | Strauchtomaten  
Parmesanrisotto  
33,00 Euro

## VON WIESEN UND WÄLDERN



### **Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Rind**

Jus | Frühlingsgemüse | hausgemachte  
Butterspätzle  
37,00 Euro

### **Rücken vom Hällischen Lamm**

Rote Berglinsen | Erdnüsse | Thymianjus  
Kartoffelgratin  
46,00 Euro

### **Maispouardenbrust**

mit Kräutern gebraten | Aprikosenchutney | Erbsen  
Leindottersamen | Thymianpolenta  
32,00 Euro

## AUS DEM GARTEN



### **Risotto vom jungen Dinkel**

Rucola | grüner Spargel | Bergkäse  
25,00 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

## Skreifilet

Pak Choi | Radicchio mit Sesam  
Zitronenpolenta  
34,00 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**



## Gebratener Spargel

Süßkartoffelpüree | Kräutersaitling  
Zitronenmousslin  
27,00 Euro

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

## Menüdessert

Mandelcake | Schokoladenganache  
Passionsfrucht  
11,50 Euro

Menüpreis Fleisch  
47,30 Euro

Menüpreis Fisch  
52,30 Euro

Menüpreis Vegetarisch  
45,30 Euro



# DAS SÜßE ENDE

## **AffoGato**

Espresso | Vanilleeis

Nussschnitte

7,90 Euro

## **Mandelcake**

Schokoladenganache

Passionsfrucht

11,50 Euro

## **Milchreis**

Baiser | Rhabarber | Erdbeere | Minze

14,00 Euro

## **Verschiedene Sorbets**

Je Kugel

4,00 Euro



## **Weidekäse aus dem Allgäu**

Gelbe Bete | Honigsenf vom Waldhof

Petersilie | Nussbrot

14,80 Euro