



# *Gutshofküche Meierei*

## **Herzlich Willkommen im Restaurant Meierei**

Genießen Sie in unseren beiden gastronomischen Ställen, im Weinkeller, oder auf der Terrasse, die regional kreative und ehrliche Küche unseres internationalen Teams.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

Unsere Küche ist durchgehend von 12-21.00 Uhr täglich für Sie geöffnet.

# Vorweg oder Zwischendurch

<b>Blumenkohl – Curry – Safran – Suppe</b> vegetarisch mit gratiniertem Ziegenkäsetaler	7,20
<b>Frischer Wurstsalat aus der Lyoner</b> Reichlich garniert und serviert mit Bauernbrot	14,50
<b>Schwarzwälder Gutshofsalat</b> Wildkräutersalat, Schwarzwälder Schinken, lokaler Büffelmozzarella, Haselnussöl, Herzkischbalsamessig, marinierten Aprikosen, Landbrotchips	16,90
<b>Flammkuchen klassisch</b> mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck oder mit Käse	14,90 15,90
<b>Flammkuchen Frühling</b> vegetarisch mit Sauerrahm, mediterranem Gemüse, Pesto und Schafskäse	16,50
<b>Flammkuchen Schwarzwald</b> mit Schmand, geräucherter Bachforelle, Apfel, Zwiebeln und Lauch	16,90
<b>Hausgemachte Fleischküchle</b> mit Kartoffelsalat, geschmolzenen Zwiebeln und Knusperspeck	15,00
<b>Beilagensalat vorweg oder dazu!</b>	6,90

# Hauptspeisen

<b>Der Waldknechtsburger</b> 200gr handgeformtes Dry – Age - Rinderpafty in getoastetem Brioche mit Portweinmayo, Salat, Gurke, Tomate, Käse und Speck. Dazu frische Pommes Frites	17,90
<b>Der Veggieburger</b> vegetarisch Knusprig gebackenes Kichererbsen Pafty in getoasteter Brioche mit Portweinmayo, Salat, Gurke, Käse und Spiegelei. Dazu frische Pommes Frites	17,50
<b>BBQ Spare - Ribs vom Schwäbisch Hallischen Landschwein</b> Mit Pommes Frites oder Ofenkartoffel mit Kräuterquark und hasgemachter BBQ Sauce	20,90
<b>Schwäbische Belugalinsen nach Oma´s Rezept</b> mit Spätzle und Pärle Saitenwürstle	15,90
<b>Spinat – Käse – Servieftenknödel</b> vegetarisch Auf Pilzrahm mit gebratenen Champignons	17,50

<b>Schweineschnitzel Wiener Art</b> mit frischen Pommes	18,50
<b>Schwarzwälder Käseschnitzel</b> mit Käse und Pilzrahm überbacken, dazu Knusperspeck und Knöpfe	20,50
<b>Hirtenschnitzel</b> mit Paprikarahmsoße und Schafskäse, dazu frische Pommes	20,50
<b>Gegrilltes Steak vom Blumenkohl</b> vegetarisch Mit Hummus, Pesto, Granatapfel und Cashewkernen, Selleriepüree	20,50
<b>Das Gutsherrensteak aus dem Rinderrücken</b> Rosa gebraten auf knusprigem Bauernbrot mit Knoblauchcrème und Wildkräutersalat mit Balsamico Dressing und lokalem Büffelmozzarella mit Wildkräuterpesto	32,50
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken</b> mit Knöpfe, geschmolzenen Zwiebeln an feiner Bratensoße und Knusperspeck	31,50
<b>Gebackenes Rotbarschfilet im Bierteig</b> Mit Kartoffel - Gurkensalat und Sauce Remoulade	20,90
<b>Gebratenes Lachsforellenfilet</b> Auf mariniertem Kohlrabi mit Kräuterkartoffeln und Jogurt – Basilikum - Emulsion.	25,90
<b>Waldpilz-Ravioli</b> vegetarisch In Salbeibutter geschwenkt mit Parmesanschaum und gebratenen Steinchampignons	23,90
<b>Hausgebeizter Lachs</b> Mit Reibeküchle und Wildkräutersalat an Apfelbalsamvinaigrette und gerösteten Kernen	20,90

## *Nachspeisen*

<b>Crème Brûlée von der Tonkabohne</b> Mit Vanilleeis und marinierten Waldbeeren	9,90
<b>Aprikosencrumble</b> Heiss auf dem Ofen mit Vanilleeis	9,90
<b>Schokoladenfondant mit weichem Kern</b> Mit marinierten Kirschen und Vanilleeis	9,90
<b>Warmer Ofenschlupfer</b> Mit Eisparfait und frischen Waldbeeren	9,90

# Tal X Gutshofmenü zur Gartenschau

## **Zweierlei gebeiztes Lachsforellenfilet**

an Wildkräutern und Radieschen mit Lavendel – Dressing.

\*\*\*

## **Milchkalbsrückensteak unter der Schwarzwälder Schinkenkruste**

auf Kräuterperlgraupen mit gebratenen Waldpilzen und Thymianjus

\*\*\*

## **Marinierte und gegrillte Nektarine**

Mit Honig – Basilikum – Quark, Vanillecrumble und Vanilleeis

**Menüpreis: 52,00 Euro**

## *Empfehlungen des Küchenchefs* ab 17.00 Uhr

### **Zweierlei gebeiztes Lachsforellenfilet**

an Wildkräutern und Radieschen mit Lavendel – Dressing

15,90

### **Mit Aioli gratiniertes Atlanfik - Steinbutfilet**

Auf mediterranem Arfischockengemüse und Tagliatelle, an Safran – Hummer – Bisque

34,90

### **Milchkalbsrückensteak unter der Schwarzwälder Schinkenkruste**

auf Kräuterperlgraupen mit gebratenen Waldpilzen und Thymianjus

33,90

### **Gefüllte Brust vom Schwarzfederhuhn**

Auf Olivenpolenta mit Chorizo Marmelade, Pistazien – Marsalasoße und wildem Brokkoli

29,80

### **Pluma vom Iberico**

Mit Knusperkartoffeln, gegrillten Karoften, schwarzem Knoblauch, geräuchertem Paprikapüree und Chimmichurie mit Orangenaromen an Portwein Jus.

36,90

## **Marinierte und gegrillte Nektarine**

Mit Honig – Basilikum – Quark, Vanillecrumble und Vanilleeis

# Alkoholfreie Getränke

## Schwarzwälder Mineralwasser

Schwarzwaldsprudel medium/sfill 0,25l 2,80 - 0,75l 6,90

## Säfte und Brausen

Apfelsaft/Maracujasaft/Johannisbeernektar/  
Orangensaft/Pink Grapefruit Saft 0,2l 3,20 - 0,4l 4,50

Apfelsaft-/Maracuja-/Johannisbeer-/Holunder-/  
Orangen-/Pink Grapefruit-Saftschorle 0,2l 2,80 - 0,4l 3,90

## Softdrinks

Sinalco Cola (Zero)/Orange/Spezi 0,2l 2,90 - 0,4l 3,90

Schwarzwaldlimo  
Ingwer - Limefte/Mango – Orange - Maracuja/  
Schwarze Johannisbeere/Himbeere Minze/ Apfel 0,33l 3,40

# Heissgetränke

<b>Tasse Kaffee</b> Schwarzer Kaffee	3,50
<b>Tasse Milchkaffee</b> Schwarzer Kaffee mit Milch (Kuh-/Hafermilch)	3,60
<b>Espresso</b>	2,90
<b>Doppelter Espresso</b>	4,10
<b>Cappuccino</b>	3,80
<b>Lafte Macchiato</b>	3,90
<b>Schokolade</b> Heiß oder kalt	3,50
<b>Tee</b>	
<b>Earl Grey</b>	3,60
<b>Assam</b>	3,60
<b>Darjeeling</b>	3,60
<b>Kräuterharmonie</b>	3,60
<b>Pfefferminze</b>	3,60
<b>Kamille</b>	3,60
<b>Waldbeere</b>	3,60
<b>Grüner Tee</b>	3,60

# Alkoholhaltige Getränke

## Bier vom Fass

Alpirsbacher Klosterbräu Pils	0,3l 3,60 - 0,4l 4,20
Radler süß/sauer	0,3l 3,50 - 0,4l 4,00
Alpirsbacher Klosterbräu Weizen Hefe Hell	0,3l 3,90 - 0,5l 4,90
Colaweizen/Russ	0,3l 3,70 - 0,5l 4,90

## Flaschenbier

Alpirsbacher Kristallweizen	0,5l 4,50
Alpirsbacher Spezial	0,33l 3,90
Weizen isotonisch (alkoholfrei)	0,5l 4,50
Pils (alkoholfrei)	0,33l 3,90

## Verdauerle (mehr in unserer Digestif Karte)

Badner Land Williams Christ Birne/Kirschwasser/Miarabelle	2cl 3,90
---	----------

## Wein offen

<b>Weißwein-/Rotwein-/Roseschorle</b>	0,25l 4,90
<b>Riesling Eisentäler Betschgräbler trocken</b> Affentaler Winzer eG Baden	0,25l 6,00
<b>Grauer Burgunder</b> Oberkircher Winzer eG Baden	0,25l 6,00
<b>Sauvignon Blanc</b> Frankreich	0,25l 6,00
<b>Chardonnay</b> Marcel Marfin, Frankreich	0,25l 6,00
<b>Cabernet Sauvignon</b> Frankreich	0,25l 6,20
<b>Merlot Cabernet Shiraz Cuvée</b> Frankreich	0,25l 6,20
<b>Spätburgunder Rotwein trocken</b> Affentaler Winzer eG Baden	0,25l 6,20
<b>Rose QbA trocken</b> Affentaler Winzer eG Baden	0,25l 6,90

**Mehr Auswahl finden Sie auf unserer separaten Weinkarte**

## Aperitifs

### Sekt Hausmarke

Schloss Affaltrach  
0,1l 6,50€

### Aperol Spitz

Aperol, Sekt, Sekt und Soda

7,20

### Hugo

Weißwein, Soda, Holunderblütensirup, Limefte und Minze

7,20

### Lillet Wild Berry

Lillet, Schweppes Russian Wild Berry und Beeren

7,20

### Marfini Bianco/Rosso

5cl

5,50

## Longdrinks

### Gin Tonic

Tanqueray Gin/Gordon's London Dry Gin/

10,50

Monkey 47 Dry-Gin und Tonic

13,90

### Vodka

Finlandia Vodka und Tonic/Bitterlemon

10,50

### Jacky Cola

Jack Daniel's Old No. 7 Tennessee Whiskey und Cola

10,50

### Havanna Cola

Havanna Club Anejo 3 Anos und Cola

10,50

### Havanna Cola

Havanna Club Anejo 3 Anos und Cola

10,50