



## *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 Feldsalat</b> vegetarisch An Kürbisvinaigrette mit Kracherle und gebratenen Pilzen	16,50
<b>Schwarzwälder Gutshofsalat</b> Gemischter Salat, Schwarzwälder Schinken, lokaler Büffelmozzarella, Haselnussöl, Herzkirschbalsamessig, marinierte Zwetschgen, Landbrotchips	16,90
<b>Flammkuchen klassisch</b> mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck oder mit Käse	14,90 15,90
<b>Flammkuchen herbstlich</b> vegetarisch mit Sauerrahm, Schafskäse, Hokkaido Kürbis, eingelegte Birne, Sauerkraut, Tannenhonig	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 - Rinderpatty in getoastetem Brioche mit Portweinmayo, Salat, Gurke, Tomate, Käse und Speck. Dazu frische Pommes Frites	17,90
<b>Der Veggieburger</b> vegetarisch Kichererbsen Patty in getoasteter Brioche mit Portweinmayo, Salat, Gurke, Käse und Spiegelei. Dazu frische Pommes Frites	17,50
<b>Schwäbische Belugalinsen nach Oma´s Rezept</b> mit Spätzle und Pärle Saitenwürstle	15,90
<b>Spinat – Käse – Serviettenknödel</b> vegetarisch Auf Pilzrahm mit gebratenen Champignons	17,50

<b>Ochsenbäckle über Nacht geschmort</b> Auf Pommery – Senf – Stampf und Tannenhonigkarotten.	26,90
<b>Schwarzwälder Käseschnitzel</b> mit Käse und Pilzrahm überbacken, dazu Knusperspeck und Knöpfele	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>Echt heimischer Rindersauerbraten</b> Mit Knöpfele und Rotkraut an seiner eigenen Soße	26,90
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken</b> mit Knöpfele, geschmolzenen Zwiebeln an feiner Bratensoße und Knusperspeck	31,50
<b>Geschmortes Hirschedelragout</b> Mit Knöpfele und Preiselbeerbirne	23,90
<b>Gebrautes Lachsforellenfilet</b> Auf Rahmwirsing frischem Kräuterkartoffeln und zweierlei Senfsoße	25,90
<b>Waldpilz-Ravioli</b> vegetarisch In Salbeibutter geschwenkt mit Parmesanschaum und gebratenen Steinchampignons	22,90
<b>Hausgebeizter Lachs</b> Mit Reibeküchle und Feldsalat an Kürbisvinaigrette und gerösteten Kernen	20,90

## *Nachspeisen*

<b>Crème Brûlée von der Tonkabohne</b> Mit Vanilleeis und marinierten Waldbeeren	9,90
<b>Bühler Zwetschgen crumble</b> Heiß aus 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

## **Lokaler Schmankerle aus dem Flecka**

Eingelegte Williamsbirne, gratinierter Ziegenkäse, Bauernbrotchips, Schwarze Nüsse, Schwarzwälder Schinken, mariniertes Kürbis an Herzkeirschbalsam und Traubenkernöl

\*\*\*

## **Milchkalbrückensteak unter der Schwarzwälder Schinkenkruste**

auf Kräuterperlgrauen 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

### **Lokaler Schmankerle aus dem Flecka**

Eingelegte Williamsbirne, gratinierter Ziegenkäse, Bauernbrotchips, Schwarze Nüsse, Schwarzwälder Schinken, mariniertes Kürbis an Herzkeirschbalsam und Traubenkernöl 14,90

### **Gegrillte Seeteufelmedaillons**

Auf Kürbisgrauenrisotto mit sautiertem Blattspinat an geschäumter Hummerbisque 34,90

### **Milchkalbrückensteak unter der Schwarzwälder Schinkenkruste**

auf Kräuterperlgrauen mit gebratenen Waldpilzen und Thymianjus 33,90

### **Tataki glasierte und Holzkohle gegrillte Brust von der Barbarie - Ente.**

Mit knuspriger Frühlingsrolle, Rahmwirsing und Pflaumensoße. 30,80

### **Lammhüfte im Heu gebacken**

Auf Blumenkohlpuée, mit Wildem Brokkoli, Fondant Kartoffel an Thymianjus 32,90

### **Marinierte und gegrillte Nektarine**

Mit Honig – Basilikum – Quark, Vanillecrumble und Vanilleeis 14,00

# Alkoholfreie Getränke

## Schwarzwälder Mineralwasser

Schwarzwaldsprudel medium/still 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 - Limette/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>Latte 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	0,25 l 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