



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 12.00-21.00 Uhr täglich für Sie geöffnet.

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

Gutshofmenü

Heritage Tomatensalat „urige“ Tomatensorten vegetarisch
Auf Zitronen – Tannenhonig - Quark mit lokalem Büffelmozzarella, gereiftem Balsamico
Essig und Basilikumöl

Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste
Mit gratiniertem Spargel, Kartoffel Fondant, Morchel - Rahm und Thymianjus

Variation von Schokolade, Karamell und Heidelbeere

52,00

Hauptspeisen

Der Waldknechtsburger	17,90
200gr handgeformtes Dry – Age – Rinderpatty in getoastetem Brioche mit Portweinmayo, Salat, Gurke, Tomate, Käse und Speck. Dazu frische Pommes Frites	
Der Veggieburger vegetarisch	17,50
Knusprig gebackenes Kichererbsen Patty in getoasteter Brioche mit Portweinmayo, Salat, Gurke, Käse und Spiegelei. Dazu frische Pommes Frites	
BBQ Spare - Ribs vom Schwäbisch Hallischen Landschwein	20,90
Mit Pommes und Sauergemüse sowie hausgemachter BBQ Sauce	
Schwäbische Belugalinsen nach Oma´s Rezept	15,90
mit Spätzle und Pärle Saitenwürstle	
Spinat – Käse – Serviettenknödel vegetarisch	17,50
Auf Pilzrahm mit gebratenen Champignons	
Schweineschnitzel Wiener Art	18,50
mit frischen Pommes	
Schwarzwälder Käseschnitzel	20,50
mit Käse und Pilzrahm überbacken, dazu Knusperspeck und Knöpfe	
Hirtenschnitzel	20,50
mit Paprikarahmsoße und Schafskäse, dazu frische Pommes	
Gegrillter Blumenkohl vegetarisch	20,50
Mit Hummus, Pesto, Granatapfel und Cashewkernen, Selleriepüree	
Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken	31,50
mit Knöpfe, geschmolzenen Zwiebeln an feiner Bratensoße und Knusperspeck	
Gebackenes Rotbarschfilet im Bierteig	20,90
Mit Kartoffel - Gurkensalat und Sauce Remoulade	
Gebratenes Lachsforellenfilet	25,90
Auf Spargelragout und Kräuterkartoffeln mit Basilikumpesto	
Waldpilz-Ravioli vegetarisch	23,90
In Salbeibutter geschwenkt mit Hollandaise Schaum und gebratenem Spargel	
Hausgebeizter Lachs	20,90
Mit Reibeküchle und Wildkräutersalat an Apfelbalsamvinaigrette und gerösteten Kernen	

Nachspeisen

Crème Brûlée von der Tonkabohne Mit Vanilleeis und marinierten Erdbeeren	9,90
Warmer Rhabarber Crumble Mit Vanilleeis	9,90
Schokoladenfondant mit weichem Kern Mit marinierten Kirschen und Vanilleeis	9,90
Warmer Ofenschlupfer Mit Eisparfait und marinierte Erbeeren	9,90

Empfehlungen des Küchenchefs ab 17.00 Uhr

Heritage Tomatensalat „urige“ Tomatensorten Auf Zitronen – Tannenhonig - Quark mit lokalem Büffelmozzarella, gereiftem Balsamico Essig und Basilikumöl	Vorspeis	15,90
Mit Aioli gratiniertes Atlantik - Steinbuttfilet Auf mediterranem Artischockengemüse und Tagliatelle, an Safran – Hummer – Bisque		34,90
Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste Mit gratiniertem Spargel, Kartoffel Fondant, Morchel - Rahm und Thymianjus		33,90
Gefüllte Brust vom Schwarzfederhuhn Auf Olivenpolenta mit Chorizo Marmelade, Pistazien – Marsalasoße und wildem Brokkoli		29,90
Variation Karamell, Schokolade und Heidelbeere		16,00

Alkoholfreie Getränke

Schwarzwälder Mineralwasser

Schwarzwaldsprudel medium/still 0,25l 2,60 - 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

Cola/Orange/Spezi 0,2l 2,90 - 0,4l 3,90

Schwarzwaldlimo

Cola – Zero /Ingwer - Limette/Mango – Orange - Maracuja/
Schwarze Johannisbeere/Himbeere Minze 0,33l 3,40

Heissgetränke

Tasse Kaffee Schwarzer Kaffee	3,50
---	------

Tasse Milchkaffee Schwarzer Kaffee mit Milch (Kuh-/Hafermilch)	3,60
--	------

Espresso	2,90
-----------------	------

Doppelter Espresso	4,10
---------------------------	------

Cappuccino	3,80
-------------------	------

Latte Macchiato	3,90
------------------------	------

Schokolade Heiß oder kalt	3,50
-------------------------------------	------

Tee

Earl Grey	3,60
------------------	------

Assam	3,60
--------------	------

Darjeeling	3,60
-------------------	------

Kräuterharmonie	3,60
------------------------	------

Pfefferminze	3,60
---------------------	------

Kamille	3,60
----------------	------

Waldbeere	3,60
------------------	------

Grüner Tee	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 Digestifkarte)

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

Wein offen

Weißwein-/Rotwein-/Roseschorle 0,25l 4,90

Riesling Eisentäler Betschgräbler trocken 0,25l 6,00

Affentaler Winzer eG Baden

Grauer Burgunder 0,25l 6,00

Oberkircher Winzer eG Baden

Sauvignon Blanc 0,25l 6,00

Frankreich

Chardonnay 0,25l 6,00

Cabernet Sauvignon 0,25l 6,20

Frankreich

Merlot Cabernet Shiraz Cuvée 0,25l 6,20

Frankreich

Spätburgunder Rotwein trocken 0,25l 6,20

Affentaler Winzer eG Baden

Rose QbA trocken 0,25l 6.00

Affentaler Winzer eG Baden

Mehr Auswahl finden Sie auf unserer separaten Weinkarte

Aperitifs

Sekt Hausmarke

Schloss Affaltrach 0,1l 6,50

Aperol Spritz

Aperol, Sekt, Sekt und Soda 7,20

Sarti Spritz

Sarti, Sekt, Sekt und Soda 7,20

Hugo

Weißwein, Soda, Holunderblütensirup, Limette und Minze 7,20

Lillet Wild Berry

Lillet, Schweppes Russian Wild Berry und Beeren 7,20

Martini Bianco/Rosso

5cl 5,50

Longdrinks

Gin Tonic

Tanqueray Gin/Gordon ´s London Dry Gin/Monkey 47 Dry-Gin und Tonic 10,50

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