



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. Bei uns steht das Handwerk im Vordergrund und wird weitergegeben. Convenience und Fertigprodukte haben bei uns nichts zu suchen.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

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

Vorweg oder Zwischendurch

Blumenkohl – Curry – Safran – Suppe vegetarisch mit gratiniertem Ziegenkäsetaler	7,20
Frischer Wurstsalat aus der Lyoner Reichlich garniert und serviert mit Bauernbrot	13,90
Schwarzwälder Gutshofsalat Wildkräutersalat, Schwarzwälder Schinken, lokaler Büffelmozzarella, Haselnussöl, Herzkischbalsamessig, Rhabarber, Landbrotchips	16,90
Flammkuchen klassisch mit Sauerrahm, Zwiebeln, Speck oder mit Käse	14,90 15,90
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

Hauptspeisen

Der Waldknechtsburger 200gr handgeformtes Dry – Age - Rinderpatty in getoastetem Brioche mit Portweinmayo, Salat, Gurke, Tomate, Käse und Speck. Dazu frische Pommes Frites	17,20
Der Veggieburger vegetarisch Knusprig gebackenes Kichererbsen Patty in getoasteter Brioche mit Portweinmayo, Salat, Gurke, Käse und Spiegelei. Dazu frische Pommes Frites	16,90
BBQ Spare - Ribs vom Schwäbisch Hallischen Landschwein Mit Pommes Frites oder Ofenkartoffel mit Kräuterquark und hasgemachter BBQ Sauce	20,90
Schwäbische Belugalinsen nach Oma´s Rezept mit Spätzle und Pärle Saitenwürstle	15,90
Spinat – Käse – Serviettenknödel vegetarisch Auf Pilzrahm mit gebratenen Champignons	17,50

Schweineschnitzel Wiener Art mit frischen Pommes	18,50
Schwarzwälder Käseschnitzel mit Käse und Pilzrahm überbacken, dazu Knusperspeck und Knöpfle	19,50
Hirtenschnitzel mit Paprikarahmsoße und Schafskäse, dazu frische Pommes	19,50
Gegrilltes Steak vom Blumenkohl vegetarisch Mit Hummus, Pesto, Granatapfel und Cashewkernen, Selleriepüree	20,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken mit Knöpfle, geschmolzenen Zwiebeln an feiner Bratensoße und Knusperspeck	29,90
Gebackenes Rotbarschfilet im Bierteig Mit Kartoffel - Gurkensalat und Sauce Remoulade	20,90
Gebrautes Lachsforellenfilet Auf Spargelragout und Kräuterkartoffeln mit Bärlauchpesto	25,90
Waldpilz-Ravioli vegetarisch In Salbeibutter geschwenkt mit Parmesanschaum und gebratenen Steinchampignons	23,90
Hausgebeizter Lachs Mit Reibeküchle und Wildkräutersalat an Apfelbalsamvinaigrette und gerösteten Kernen	20,90

Nachspeisen

Crème Brûlée von der Tonkabohne Mit Vanilleeis und marinierten Waldbeeren	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 frischen Waldbeeren	9,90

Gutshofmenü

Heritage Tomatensalat

Auf Zitronen – Tannenhonig - Quark mit lokalem Büffelmozzarella, altem Balsamico Essig und Basilikumöl

Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste

Mit gratiniertem Spargel, Kartoffel Fondant, Morchel - Rahm und Thymianjus

Valrhona Schokolade gar nicht süß!

Valrhona Schokolade, Mandarine, Safran, Pistazie

52,00

Empfehlungen des Küchenchefs ab 17.00 Uhr

Heritage Tomatensalat

Auf Zitronen – Honig - Quark mit lokalem Büffelmozzarella, altem Balsamico Essig und Basilikumöl

15,90

Mit Aioli gratiniertes Atlantik - Steinbuttfilet

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

32,90

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

28,80

Pluma vom Iberico

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

35,90

Valrhona Schokolade gar nicht süß!

Mandarine, Pistazie, Safran, Valrhona Schokolade

16,00

Alkoholfreie Getränke

Schwarzwälder Mineralwasser

Schwarzwaldsprudel medium/still 0,25l 2,60 - 0,75l 5,90

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

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
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 Affentaler Winzer eG Baden	0,25l 5,90
Grauer Burgunder Oberkircher Winzer eG Baden	0,25l 5,90
Sauvignon Blanc Frankreich	0,25l 5,90
Chardonnay Marcel Martin, Frankreich	0,25l 5,90
Cabernet Sauvignon Frankreich	0,25l 6,10
Merlot Cabernet Shiraz Cuvée Frankreich	0,25l 6,10
Spätburgunder Rotwein trocken Affentaler Winzer eG Baden	0,25l 6,10
Rose QbA trocken Affentaler Winzer eG Baden	0,25l 5,90

Mehr Auswahl finden Sie auf unserer separaten Weinkarte

Aperitifs

Sekt Hausmarke

Schloss Affaltrach
0,1l 6,50€

Aperol Spitz

Aperol, Sekt, Sekt und Soda

6,90

Hugo

Weißwein, Soda, Holunderblütensirup, Limette und Minze

6,90

Lillet Wild Berry

Lillet, Schweppes Russian Wild Berry und Beeren

6,90

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