



DIE SPEISEREI IM MAIER

»MUTTERTAGS MENÜ«

»MOTHERSDAY MENUE«

Heute sagen wir Danke – leise, ehrlich und von Herzen. Dieses Menü ist unseren Müttern gewidmet: den Händen, die tragen, den Stimmen, die Mut machen, den Blicken, die uns verstehen. Wir feiern Fürsorge, Wärme und kleine Alltagswunder – mit einem kulinarischen Dankeschön, das von Herzen kommt, und allem, was diesen Tag besonders macht.

Today we say thank you – quietly, sincerely, and from the heart. This menu is dedicated to our mothers: the hands that carry us, the voices that encourage us, the eyes that understand us. We celebrate care, warmth, and the small everyday miracles – with a culinary thank-you that comes from the heart, and everything that makes this day special.

KALT GERÄUCHTERTE LACHSFORELLE

Kräutermousse / Kaviarvinaigrette / Gurke 19,00
SMOKED LOCAL WHITE FISH / KAVIAR VINAIGRETTE / CUCUMBER

2024 Sauvignon Blanc BERGLAGE trocken 6,90
Weingut Vollmayer – Hilzingen – Baden – Deutschland

+++

BÄRLAUCH VON DER BRUNNISACH

Pochiertes Ei / Grüner Spargel / Brösel 17,00
WILD GARLIC / POACHED EGG / GREEN ASPARAGUS

2024 Grüner Veltliner „Liebkind“ trocken 6,40
Weingut Aufricht – Stetten – Baden – Deutschland

+++

BRUST UND KEULE VOM FREILANDHUHN

Landerer Spargel / Vercelli Gigante Risotto / Estragonjus 34,00
FREE RANGE CHICKEN / ASPARAGUS / RISOTTO

2022 Trollinger trocken 7,20
Weingut Jochen Beurer – Stetten – Württemberg – Deutschland

+++

ERDBEEREN VON ERICH PFLEGHAAR

Nussbutter Madeleine / Rharbarbersorbet / Heumilchjoghurt 14,00
LOCAL STRAWBERRIES / MADELEINE / RHUBARB SORBET

2024 Gewürztraminer 6,60
Weingut Kress – Überlingen / Hagnau – Baden – Deutschland

als 3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 62,00
dazu drei Gläser Getränkebegleitung 20,00

als 3-Gang-Menü (Suppe, Hauptgang, Dessert) 57,00
dazu drei Gläser Getränkebegleitung 20,00

als 4-Gang-Menü 73,00
dazu vier Gläser Getränkebegleitung 25,00