

Herzlich willkommen im Bach-Mayer

Die Weinstube wurde 1770 von Fürst Karl Friedrich Wilhelm zu Leiningen als Jagdhaus erbaut. Später wurde an dieser Stelle ein imposanter Neubau errichtet, dessen prachtvolles Portal aus dem 18. Jahrhundert auch noch heute an die Hochherrschaftliche Zeit erinnert.

Im Jahre 1867 ging das Anwesen in den Besitz von Karl-Ludwig Mayer über, der hier eine Weinstube einrichtete und mit seiner Lage am Isenach-Bach den bis heute gültigen Namen „Bach-Mayer“ prägte.

Sekte

	0,1l	0,75l
<i>Hausaperitif der Saison</i>	4,50 €	
<u>Weingut Fitz-Ritter</u>		
Riesling Sekt extra trocken	5,90 €	32,00 €
Riesling Sekt extra brut	5,90 €	32,00 €
Fitz Zero perlender Traubensaft	2,80 €	17,00 €
<u>Weingut Reichsrat von Buhl</u>		
Weißer Burgunder & Chardonnay Reserve brut	6,50 €	39,00 €

Durstlöscher

	0,25l	0,33l Fl.	0,5l
Riesling Schorle	3,30 €		4,90 €
Rosé Schorle	3,30 €		4,90 €
Rothaus Tannezapfle Pils <i>Baden</i>		3,30 €	
Rothaus Hefeweizen <i>Baden</i>		3,30 €	
Stiegl Pils <i>Salzburg</i>		3,30 €	
Stiegl Grapefruit <i>Salzburg</i>		3,30 €	

**Laut Lebensmittelinformationsverordnung möchten wir Sie darauf hinweisen, dass in einigen der Gerichte die 14 verordnungspflichtigen Allergene vorkommen.
Für weitere Fragen stehen Ihnen gerne unsere Mitarbeiter zur Verfügung.**

BACH-MAYER

Bach-Mayer Menü

Graved Färöer Wildlachs
mit Kresse

9,80 €

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Krevetten

6,50 €

Rosa Kalbsteak
mit Pilzragout und Stampfkartoffeln

22,30 €

Lauwarmer Rhabarber Streusel
mit Erdbeer-Rhabarber Salat und Butterkekseis

7,50 €

4 Gang Menü 39,00 €
mit Weinreise 59,00 €

3 Gang Menü(ohne Suppe) 35,00 €
mit Weinreise 50,00 €

Vorspeisen

gratinierter Ziegenkäse mit geschmortem Rhabarber
und Rauke

6,90 €

gemischte Blattsalate mit Kürbiskernpesto

5,70 €

Scheiben von der geräucherten Entenbrust
mit Quitte und kleinen Salaten

8,90 €

Suppen

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Krevetten

6,50 €

Rinderkraftbrühe
mit Wurzelgemüse und Frittaten

6,50 €

BACH-MAYER

deftige Gerichte

Blutwurstgeröstl
mit Speck-Krautsalat und Rührei im Reindl serviert
10,70 €

Backhend'1
mit Rahmgurkensalat und Schnittlauchsauce
14,70 €

Meine Pfalz
Saumagen, Bäckchen, gebratene Blutwurst, Jacobsmuschel,
Speck und schwarze Bohnen
18,90 €

Unsere Weinempfehlung

2016 Riesling "EY mal 1", trocken *Weingut Pfeffingen, Ungstein*
elegant, knackig, saftig
0,25l 5,70 €

2016 Cuvée Biodynamite *Weingut Pflüger, Bad Dürkheim*
animierend, harmonisch, frisch
0,25l 5,90 €

Fisch

gebratenes Saiblingsfilet
mit geschmolzenen Tomaten, Queller und Tomatenrisotto
21,70 €

Steinköhler
mit Artischocken Fregola Gemüse und Reiskrusteln
21,90 €

Fleisch

Kotelett vom Ambiel Schwein
mit Speck-Bohnen und Kartoffeltaler
21,90 €

Zwischenrippenstück (Entrecôte)
mit Rosmarin Kartoffeln und gemischte Blattsalate
21,90 €

BACH-MAYER

Dessert

Dreierlei hausgemachte Sorbets
6,70 €

Lauwarmer Rhabarber Streusel
mit Erdbeer-Rhabarber Salat und Butterkekseis
7,50 €

Espresso "Drei Steine"
5,80 €

im Glas serviert

SchwarzwälderKirsch
mit Joghurt-Hafer-Brösel
5,80 €

Rhabarber Erdbeeren Mascarponecreme
mit Mandelriwwel
5,80 €

Käse

Käseauswahl mit hausgemachten Chutneys

3 Sorten 9,00 €
5 Sorten 12,50 €

Dessertweine

2011 Forster Schnepfenflug
Huxelrebe Beerenauslese
Weingut Darting
5 cl 4,90 €