

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.

Seit 2013 verwöhnt Sie Carsten di Lorenzi mit einer unverfälschten Küche, die Wert auf Regionalität legt.

BACH-MAYER

Winzersekt

	0,1l	0,75l
<i>Hausaperitiv</i>	5,00 €	

Weingut Fitz-Ritter

Riesling Sekt extra trocken	6,00 €	36,00 €
Riesling Sekt extra brut	6,00 €	36,00 €
Fitz Zero perlender Traubensaft	3,30 €	19,00 €
Weissburgunder brut		37,00 €

Weingut Reichsrat von Buhl

Weißer Burgunder & Chardonnay Reserve brut	6,50 €	39,00 €
2015 Riesling Sekt brut	6,00 €	36,00 €

Champagner

2014 J.P. Gaudinat extra brut		54,00 €
2011 J.P. Gaudinant brut Millèsime		63,00 €

Durstlöscher

	0,25l	0,33l Fl.	0,5l
Riesling Schorle	3,30 €		4,90 €
Rosé Schorle	3,30 €		4,90 €
Rothaus Tannezäpfle Pils <i>Baden</i>		3,30 €	
Rothaus Hefeweizen <i>Baden</i>		3,30 €	
Stiegl Goldbräu Pils <i>Salzburg</i>		3,30 €	
Stiegl Grapefruit Radler <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 Senf-Dill Creme

12,30 €

Spargelschaumsuppe mit Einlage

6,90 €

Zweierlei vom Lamm
mit Bohngemüse und Rosmarinkartoffeln

23,90 €

Honigwabe mit Schmetterling,
Rhabarber und Sorbet

8,70 €

4 Gang Menü 42,00 €

mit Weinreise 62,00 €

3 Gang Menü(ohne Suppe) 37,00 €

mit Weinreise 52,00 €

Vorspeisen

gratinierter Ziegenkäse mit geschmortem Rhabarber und Rauke

7,40 €

gemischte Blattsalate mit Kürbiskernpesto

6,30 €

Primtjes Matjes mit Apfel Meerrettich und Sauerrahm

10,50 €

Lauwarmer Spargelsalat vom Gönzheimer Spargel
mit rohem Schinken

9,60 €

Suppen

Spargelschaumsuppe mit Einlage

6,90 €

Rinderkraftbrühe
mit Wurzelgemüse und Frittaten

6,50 €

BACH-MAYER

deftige Gerichte

Blutwurstgeröstl
mit Speck-Krautsalat und Rührei im Reindl serviert
11,70 €

Backhend'l
mit Rahmgurkensalat und Schnittlauchsauce
15,20 €

Meine Pfalz
Saumagen, Bäckchen, gebratene Blutwurst, Jacobsmuschel,
Speck und schwarze Bohnen
19,40 €

Unsere Weinempfehlung

2016 Grüner Veltliner
Weingut Nimmervoll, Wagram
klassisch, unbeschwert, geradlinig
0,25l 5,90 €

2016 Sauvignon Blanc
Weingut Kranz, Ilbesheim
Duft nach Passionsfrucht, mineralische Frische
0,25l 7,00 €

Fisch

Steinköhler
mit Spargelgemüse und Erbsen-Bärlauchrisotto
22,90 €

Seeteufelmedaillons
auf Belugalinsen Gemüse und Wildkräuter
23,90 €

Fleisch

gesottenes Rinderbugblatt
mit grüner Sauce und kleinen Kartoffeln
21,70 €

Kaninchenrücken im Schinkenmantel
mit Artischocken Gemüse und kleinen Kartoffeln
22,30 €

BACH-MAYER

Dessert

Dreierlei hausgemachte Sorbets
6,90 €

Espresso "Drei Steine"
6,20 €

Honigwabe mit Schmetterling,
Rhabarber und Sorbet
8,70 €

im Glas serviert

SchwarzwälderKirsch
mit Schwarzkirschsorbet
6,40 €

Hafer Paradies
mit Joghurt-Hafer Riwwel und Sorbet
6,40 €

"Kalter Kaffee"
Vanille, Schokoladen Mascarponecreme
6,40 €

Käse

Käseauswahl mit hausgemachten Chutneys

3 Sorten 9,70 €
5 Sorten 13,80 €

Dessertweine

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