

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>Hausaperitif der Saison</i>	4,50 €	

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 €

Weingut Reichsrat von Buhl

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

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 Wasabicinge

10,70 €

Schaumsuppe vom Muskatkürbis
mit Kernöl und Kracherle

6,90 €

rosa Entenbrust mit Pfifferlingen,
glasierten Kumquats und Kartoffelkrusteln

22,90 €

Topfenknödel mit Butterbrösel,
Zwetschgenröster und Sauerrahmeis

(ca. 20 Min)

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 süß-saurem Kürbis
und Rauke

7,40 €

gemischte Blattsalate mit Kürbiskernpesto

6,30 €

Scheiben von der geräucherten Entenbrust
mit Quitte und kleinen Salaten

9,30 €

Suppen

Schaumsuppe vom Muskatkürbis
mit Kernöl und Kracherle

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'1
mit Rahmgurkensalat und Schnittlauchsauce
15,20 €

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

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 Artischocken Fregola Gemüse im Olivenölfond
22,30 €

Island Wildlachs
mit Kürbis-Junglauchrisotto
21,90 €

Fleisch

Kaninchenrücken im Schinkenmantel
auf Rahmwirsing, Cassis-Feigen und Kartoffelklößchen
22,30 €

Zwischenrippenstück (Entrecôte)
mit Rosmarin Kartoffeln und gemischte Blattsalate
23,90 €

BACH-MAYER

Dessert

Dreierlei hausgemachte Sorbets
6,90 €

Topfenknödel mit Butterbrösel,
Zwetschgenröster und Sauerrahmeis
(ca. 20 Min)
8,70 €

Espresso "Drei Steine"
6,00 €

im Glas serviert

SchwarzwälderKirsch
mit Joghurt-Hafer-Brösel
6,40 €

Schoko-Kaffee-Canache
mit Erdnussbrösel
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 €