

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 €
--	--------	---------

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 Gewürzwildlachs
mit Balsamico Bete

12,30 €

Schaumsuppe vom Muskatkürbis
mit Mixed Pickels

5,50 €

Rosa Entenbrust
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

23,70 €

Zwetschgen Tarte
mit Kompott und Sauerrahmeis

8,90 €

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 €

Printjes Matjes
mit Apfel Meerrettich und Sauerrahm

10,50 €

Roastbeefröllchen gefüllt
mit Rauke und Parmesan

11,70 €

Suppen

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit Mixed Pickles

5,50 €

Tomatenkraftbrühe mit Basilikum und Mozzarella

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

2017 Riesling Fuchsmantel
Weingut Hensel, Bad Dürkheim
Aromen von Quitte und Äpfeln
0,25l 7,80 €

2017 Riesling Fuchsmantel
Weingut Pflüger, Bad Dürkheim
kräftig, mineralisch
0,25l 7,80 €

Fisch

Rotbarsch
mit Kürbis-Junglauchrisotto
24,90 €

gebratener Saibling
auf Pilzgeröstl und Zartweizen
23,90 €

Fleisch

Wildschweinrücken mit Zwetschup,
Speck-Bohnen und Süßkartoffelpommes
23,70 €

Rinderroulade
mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree
21,90 €

BACH-MAYER

Dessert

Espresso "Drei Steine"
6,20 €

Zwetschgen Tarte
mit Kompott und Sauerrahmeis
8,90 €

im Glas serviert

SchwarzwälderKirsch
mit Schwarzkirschsorbet
6,40 €

Käse

Käseauswahl mit hausgemachten Chutneys
3 Sorten 9,70 €

Dessertweine

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