

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>Bellini</i>	7,00 €	
<u>Weingut Fitz-Ritter</u>		
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	8,00 €	54,00 €
2011 J.P. Gaudinant brut Millèsime	9,00 €	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 €

Ingwer-Lauchcreme Suppe
mit Shrimps

6,90 €

Rosa Kalbsrücken
mit Portweinkirschen,
Erdkohlraben und Kartoffelkrapfen

22,90 €

Topfencrème brûlée mit Zwetschgen
und Butterkekseis

9,30 €

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 €

Primtjes Matjes
mit Apfel Meerrettich und Sauerrahm

10,50 €

Suppen

Ingwer-Lauchcreme Suppe
mit Shrimps

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

2010 Spätburgunder, trocken Burrweiler Schlossgarten VDP 1. Lage
Weingut Meßmer, Burrweiler
elegant, vollmundig
0,25l 8,60 €

2014 Rotweincuveé Aufwind aus der Magnumflasche
Weingut Hensel, Bad Dürkheim
Cabernet Sauvignon, St. Laurent
0,25l 7,50 €

Fisch

gebratener Kabeljau Loin
mit Artischocken Gemüse und kleinen Kartoffeln
22,90 €

Seeteufelbäckchen
auf schwarzem Reis und Wildkräuter
23,70 €

Fleisch

Gulasch aus der Rinderwade
mit Topfenknöpfe und kleinen Beilagensalat
20,70 €

Entrecôte (Zwischenrippenstück)
mit Speck-Rosenkohl und Majorankartoffeln
24,90 €

BACH-MAYER

Dessert

Dreierlei hausgemachte Sorbets
6,90 €

Topfencrème brûlée
mit Zwetschgen und Butterkekseis
9,30 €

Espresso "Drei Steine"
6,00 €

im Glas serviert

SchwarzwälderKirsch
mit Joghurt-Hafer-Brösel
6,40 €

Schokotrio mit Schokoladenerde
und Sorbet
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 €