

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 €	

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	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 Wasabiacreme

10,70 €

Ingwer-Lauchcreme Suppe
mit Shrimps

6,90 €

Rosa Kalbsrücken
mit Schwarzwurzel a la crème
und Kartoffelkrusteln

22,90 €

Topfencrème brûlée mit Zwergorangen
und Sorbet von tropischen Früchten

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 €

Scheiben von der geräucherten Entenbrust
mit Quitte und kleinen Salaten

9,30 €

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 Grünkohlgemüse und kleinen Kartoffeln
22,30 €

Island Rotbarsch
auf Rote Bete Graupen
21,90 €

Fleisch

geschmorte Rinderroulade
mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree
20,70 €

Kotelette vom Duroc Schwein
mit Speck-Rosenkohl und Majorankartoffeln
21,90 €

BACH-MAYER

Dessert

Dreierlei hausgemachte Sorbets
6,90 €

Topfencrème brûlée
mit Zwergorangen
und Sorbet von tropischen Früchten
9,30 €

Espresso "Drei Steine"
6,00 €

im Glas serviert

Schwarzwälderkersch
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 €