

# 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*

|  |             |              |
|--|-------------|--------------|
|  | <b>0,1l</b> | <b>0,75l</b> |
| <i>Hausaperitiv</i>                                      | 5,00 €      |              |
| <br><u><i>Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim</i></u>      |             |              |
| Riesling extra trocken                                   | 6,00 €      | 36,00 €      |
| Weissburgunder brut                                      | 6,00 €      | 36,00 €      |
| Fitz Zero perlender Traubensaft                          | 3,30 €      | 19,00 €      |
| <br><u><i>Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim</i></u> |             |              |
| Weißer Burgunder & Chardonnay Reserve brut               | 6,50 €      | 39,00 €      |
| <br><u><i>Sekthaus Griesel, Bensheim</i></u>             |             |              |
| 2014 Riesling extra brut                                 | 7,50 €      | 43,00 €      |
| 2015 Spätburgunder Rosè extra brut                       | 7,50 €      | 43,00 €      |

## *Durstlöscher*

|  |              |                  |             |
|--|--------------|------------------|-------------|
|  | <b>0,25l</b> | <b>0,33l Fl.</b> | <b>0,5l</b> |
| Riesling Schorle                         | 3,30 €       |                  | 4,90 €      |
| Weissherbst Schorle                      | 3,30 €       |                  | 4,90 €      |
| Rothaus Tannezapfle 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 Balsamico Rote Bete und Meerrettich

13,50 €

\*\*\*

Kürbiscremesuppe  
mit Kernöl und Kracherle

6,90 €

\*\*\*

Rinderrücken  
mit Kohlrabigemüse und Kartoffelnocken

25,90 €

\*\*\*

lauwarmer Frankfurter Kuchen  
mit Birnen und Sorbet

8,90 €

3 Gang Menü(ohne Suppe) 41,00 €

4 Gang Menü 46,00 €

Gerne können Sie eine begleitende Weinreise (je 0,11) dazu bestellen

## *Vorspeisen*

gratinierter Ziegenkäse mit süß-saurem eingelegtem Kürbis  
und Rauke

7,90 €

gemischte Blattsalate mit Kürbiskernpesto

6,70 €

Printjes Matjes  
mit Apfel Meerrettich und Sauerrahm

10,70 €

# BACH-MAYER

## Unsere Weinempfehlung

2019 Sauvignon Blanc  
*von befreundeten Winzern*  
herrlich trocken, grasig, kühl  
0,25l 7,90 €

2019 Sauvignon Blanc  
*Weingut Hensel, Bad Dürkheim*  
knackig frisch, grüne Paprika  
0,25l 7,90 €

## Suppen

Kürbiscremesuppe  
mit Kernöl und Kracherle  
6,90 €

Rinderkraftbrühe  
mit Wurzelgemüse und Frittaten  
6,50 €

## Fisch

Kabeljau  
mit Kürbisgemüse und Junglauchrisotto  
24,90 €

## Fleisch

Backhend'1  
mit Rahmgurkensalat und Schnittlauchsauce  
15,70 €

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

Brust und Keule von der Bauernente  
mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree  
23,90 €

Kotelett vom Duroc Schwein  
mit Blutwurst, Pimentos und Drillingskartoffeln  
24,90 €

# BACH-MAYER

## *Dessert*

Dreierlei hausgemachte Sorbets  
6,90 €

Espresso "Drei Steine"  
6,40 €

Topfencrème brûlée  
mit Zwetschgen und Sorbet  
9,30 €

### *im Glas serviert*

SchwarzwälderKirsch  
mit Sorbet  
6,70 €

Schokoladentrio mit Schokoladenerde  
und Sorbet  
6,70 €

## *Dessertweine*

2011 Forster Schnepfenpflug  
Huxelrebe Beerenauslese  
*Weingut Darting*  
5 cl 6,40 €