

# Speisekarte

*Unser Restaurant ist täglich von 06:30 Uhr bis 23:00 Uhr für Sie geöffnet.  
Mit warmer Küche verwöhnen wir Sie täglich von 12:00 Uhr - 14:00 Uhr  
sowie von 17:30 Uhr 21:30 Uhr. – Am Nachmittag verwöhnen wir Sie mit Kaffee- und Kuchen,  
sowie mit unserer Suppe des Tages oder einer Brotzeit.*

## Vorspeisen

Euro

*Couvert*

7,60

*Würziges Reiterhofbrot nach altem Familienrezept  
mit Griebenschmalz vom Hausmetzger, Kräuterquark  
und Aromatenbutter*

*Carpaccio vom Angusrind  
mit Zitrone, Olivenöl und Grana Padano*

19,50

## Aus unserem Suppentopf

*Fränkische Kartoffelsuppe  
mit Speck und Zwiebeln*

9,50

*Hokkaido – Kürbissuppe  
mit gerösteten Kernen*

9,50

## *Täglich für Sie*

Zusätzlich verwöhnen wir Sie jeden Abend,  
mit Vorbestellung bis 16:30 Uhr an unserer Rezeption,  
mit einem

3 Gänge Menü mit Suppe	47,20 €
3 Gänge Menü mit Vorspeise	52,60 €
4 Gänge Menü	57,30 €

Zum Menü haben Sie die Möglichkeit, sich auf die Reiterhof-Weinreise  
mit begleitenden Weinen zum Menü entführen zu lassen

zum 3 Gänge Menü p. P.	21,50 €
zum 4 Gänge Menü p. P.	26,50 €

## *Gerichte aus der kalten Küche*

Euro

Salatteller Blattsalate mit Balsamico Bianco, Olivenöl, Gurke und Tomate dazu Brotauswahl mit Butter	9,60
---	------

Empfehlung zum Salatteller:

· Schafskäsewürfel	80 g	7,80
· gebratene Hähnchenbruststreifen	160 g	10,90
· Räucherlachs	80 g	12,10

-Reiterhofbrotzeit- Deftiger weißer und roter Presssack von unserem Hausmetzger, Schwarzwälder- und Kochschinken, Salami, Käse dazu würziges Reiterhofbrot und Butter	19,50
--	-------

Räucherlachsrose mit Sahnemeerrettich und Baguette	19,50
---	-------

Matjesfilet auf „Hausfrauen – Joghurtsoße“ dazu Salzkartoffeln oder Brotauswahl	19,50
--	-------

Pikantes Tatar vom Rind mit Sardellen, Kapern, Senf Gewürzgurke, Zwiebel und Eigelb dazu Reiterhofbrot	19,50
--	-------

# Aus Rohr und Pfanne

Euro

## Vegetarisch

Reiterhof-Pfannengemüse  
mit Schafskäse und Kräutercrumble 21,00

Glasierte Hokkaidokürbisspalten  
auf Tortelloni 21,00

## Fisch und Fleisch

Gebratenes Zanderfilet 26,70  
an Rieslingschaum, Basilikumgemüse  
und Tagliarini

Medaillons vom Parma-Schweinefilet 24,90  
mit Pfefferrahm, dazu Reiterhofgemüse und Spätzle

Herzhafte Rindsroulade gefüllt mit Fleisch-Gemüse-Brät 28,50  
dazu Gemüse und Servietten Kloßscheiben

Fränkisches Schmankerlpfännchen 28,90  
Filetwürfel von Rind und Schwein in Speck-Champignonsoße,  
Reiterhofgemüse und knusprigen Bratkartoffeln

Niedertemperatur gegarte Gänsebrust 28,50  
In eigener Soße, an Apfelrotkohl, mit kleinen Klößen umlegt

Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter, 250 g 34,00  
Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln

Rinderfiletsteak vom Angusrind mit Pfeffersoße,  
Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln 180 g 39,00

120 g 31,00

# Die besondere Empfehlung

Ab 2 Personen

Chateaubriand - Doppeltes Filetsteak vom Angusrind  
Pfeffersoße, Kräuterbutter, Marktgemüse,  
Kartoffelgratin und fränkischen Bratkartoffeln  
-für Sie am Tisch tranchiert-

mit Vorbestellung bis 17:00 Uhr

p. P. 39,00

## *Dessert & Käse*

	<i>Euro</i>
<i>Mousse au Chocolat</i>	9,90
<i>Trilogie -saisonal-</i>	10,60
<i>Käseteller mit Feigensenf von der Bio-Hofkäserei Wohlfahrt</i>	22,10

## *Die besondere Empfehlung*

*Ab 2 Personen*

*Crêpes Suzette mit Obst garniert dazu Vanilleeis  
wird für Sie am Tisch flambiert* *p. P. 16,60*

## *Unsere Edelbrände der Brennerei Haas*

<i>Mirabelle</i>	6,70
<i>Schlehengeist</i>	6,70
<i>Himbeergeist</i>	6,70
<i>Quittenbrand</i>	6,70
<i>Haselnuss</i>	6,70
<i>Williams Christ Birne</i>	6,70
<i>Obstler</i>	6,70
<i>Aprikose</i>	6,70
<i>Wildkirsche</i>	8,20