

Speisekarte



Bellevue Spa & Resort

www.reiterhof-wirsberg.de
+ 49 (0) 9227 2040

Unser Restaurant ist täglich von 06:30 Uhr bis 23:00 Uhr für Sie geöffnet.
Mit warmer Küche verwöhnen wir Sie von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr
sowie von 17:30 Uhr bis 21:30 Uhr.

Auch unsere Wochenkarte lädt mit abwechslungsreichen
und saisonalen Spezialitäten dazu ein, entdeckt zu werden.
Am Nachmittag verwöhnen wir Sie gerne mit Kaffee- und Kuchen,
unserer Tagessuppe oder aber einer leckeren Brotzeit.

Klassiker aus dem Reiterhof

	Euro
Couvert	7,60
Würziges Reiterhofbrot nach altem Familienrezept mit Griebenschmalz vom Hausmetzger, Kräuterquark und Aromabutter	
Carpaccio vom Angusrinderfilet Zitrone, feinstes Olivenöl und Grana Padano	19,50
Pikantes Tatar vom Rind Sardellen, Kapern, Senf, Gewürzgurke, Zwiebel und Eigelb dazu Reiterhofbrot	19,50

Suppe

Fränkische Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln	9,50
---	------

Hauptgänge

Reiterhof Gemüsepfännchen mit Schafskäse und Kräutercrumble	21,00
Herzhafte Rindsroulade gefüllt mit Fleisch-Gemüse-Brät Dazu servieren wir Pfannengemüse und Scheiben vom Serviettenknödel	28,50
Fränkisches Schmankerlpfännchen	28,90

*Filetwürfel von Rind und Schwein in Speck-Champignonsoße,
Frisches Gemüse und knusprige Bratkartoffeln*

*Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter
Frisches Gemüse und knusprige Bratkartoffeln* 250 g 34,00

*Filetsteak vom Angusrind
Mit hausgemachter Pfeffersoße* 120 g 31,00
Frisches Gemüse und Gratin Kartoffeln 180 g 39,00

Genießen Sie Ihre Steaks als Surf & Turf

Upgrade zu den Steaks - 3 Garnelenschwänze 10,90

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

Euro

*Süßer Österreicher
Vanilleeis / Kürbiskernöl / Kürbiskerne / Schlagsahne* 6,50

Mousse au Chocolat 9,60

*Trilogie -saisonal-
Parfait – Creme und Fruchtiges* 10,60

Käse aus der BIO Manufaktur „Wohlfahrt“ mit Feigensenf 16,50

Die besondere Dessertempfehlung

Ab 2 Personen

*Crêpes Suzette mit Obst garniert dazu Vanilleeis
wird für Sie am Tisch flambiert*

p. P. 16,60

Täglich wechselndes Abendmenü

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

<i>3 Gänge Menü mit Suppe</i>	<i>47,20 €</i>
<i>3 Gänge Menü mit Vorspeise</i>	<i>52,60 €</i>
<i>4 Gänge Menü</i>	<i>57,30 €</i>

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

<i>zum 3 Gänge Menü p. P.</i>	<i>21,50 €</i>
<i>zum 4 Gänge Menü p. P.</i>	<i>26,50 €</i>

Unsere Edelbrände der Brennerei Haas

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

Wochenkarte

		Euro
<i>Blattsalate mit hausgemachtem Dressing Gurke, Tomate, Kresse</i>		9,60
<i>Dazu empfehlen wir:</i>		
· <i>Schafskäsewürfel</i>	80 g	7,80
· <i>gebratene Hähnchenbruststreifen</i>	160 g	12,90
· <i>Räucherlachs</i>	80 g	12,10
<i>Spargelcremesuppe</i>		8,90
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten dazu Gemüse – Kichererbsen Püree</i>		26,70
<i>Medaillons vom Parmaschwein in Pilzrahmsoße mit Kräuterspätzle und Gemüse garnitur</i>		26,90
<i>Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort Pfannengemüse und Serviettenknödel</i>		28,50
<i>Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte geschnitten knusprige Bratkartoffeln, handgerührte Preiselbeeren und Zitronenschnitz</i>		29,60
<u><i>Vegetarisch</i></u>		
<i>Portion frischer Spargel zerlassene Butter und neue Butter</i>		29,00