

Speisekarte

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.

Vorspeisen

Euro

Reiterhof-Gewürzbrot nach altem Familienrezept und Baguette
mit Butter

3,80

Couvert

7,60

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

Blattsalate mit hausgemachtem Dressing
Gurke, Tomate, Kresse

9,60

Dazu empfehlen wir:

· Schafskäsewürfel	80 g	7,80
· Räucherlachs	80 g	12,10

Gerichte aus der Kalten Küche

dazu Brotauswahl mit Butter

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

-Reiterhofbrotzeit-

19,50

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

Suppe

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

Hauptgänge

Vegetarisch

Reiterhof Gemüsepfännchen mit Schafskäse und Kräutercrumble	21,00
--	-------

Fleischgerichte

Wiener Schnitzel aus der Kalbshälfte geschnitten knusprige Bratkartoffeln, handgerührte Preiselbeeren und Zitronenschnitz	29,60
--	-------

Fränkisches Schmankerlpfännchen Filetwürfel von Rind und Schwein in Speck-Champignonsoße, Frisches Gemüse und knusprige Bratkartoffeln	28,90
--	-------

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

Dessert & Käse

Süßer Österreicher Vanilleeis / Kürbiskernöl / Kürbiskerne / Schlagsahne	Euro	6,50
---	------	------

Mousse au Chocolat	9,60
--------------------	------

Trilogie -saisonal- Parfait – Crème und Fruchtiges	10,60
---	-------

–Käseauswahl- Käse aus der BIO Manufaktur „Wohlfahrt“ mit Feigensenf und Baguette	-klein- -groß-	16,50 22,60
---	-------------------	----------------

Die besondere Dessertempfehlung

Ab 2 Personen

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

p. P. 16,60

Die mit Allergenen und Zusatzstoffen gekennzeichnete Speisekarte erhalten Sie an unserer Rezeption.

Unsere Edelbrände der Brennerei Haas

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

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>

Saison- u. Wochenkarte

Blattsalate mit hausgemachtem Dressing
Gurke, Tomate, Kresse Euro
9,60

Dazu empfehlen wir:

· Schafskäsewürfel	80 g	7,80
· gebratene Hähnchenbruststreifen	160 g	12,50
· Räucherlachs	80 g	12,10
· Balsamicokürbis	120 g	6,50

Kürbissuppe 9,50
mit kaltgepresstem Öl und gerösteten Kernen

Zanderfilet gebraten, dazu Zitronensoße 27,80
Basilikumgemüse und Petersilienkartoffeln

Matjesfilets nach Hausfrauenart in Joghurtsoße, 18,90
dazu Brotauswahl oder Petersilienkartoffeln

Medaillons vom Parmaschwein 26,90
in Pfefferrahm, Basilikumgemüse und Butterspätzle

Ochsenbacken in Rotwein geschmort 28,90
mit Pfannengemüse und Serviettenkloßscheiben

Vegetarisch

Glasierte Kürbisspalten 21,80
Im Tagliarininest

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

Die mit Allergenen und Zusatzstoffen gekennzeichnete Speisekarte erhalten Sie an unserer Rezeption.