

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.

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 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

Dessert & Käse Euro

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

Mousse au Chocolat 9,60

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

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

<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>

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

		Euro
Zu unserem Salatteller oder zur Brotauswahl empfehlen wir:		
· Schafskäsewürfel	80 g	7,80
· gebratene Hähnchenbruststreifen	160 g	12,90
· Räucherlachs	80 g	12,10
· gebratene Pfifferlinge	100 g	15,50

Suppe

Pfifferlings-Rahmsuppe 9,50

Fischgerichte

Zanderfilet gebraten, dazu Zitronensoße und Pfifferlings-Gemüsekartoffeln 27,80

Matjesfilets nach Hausfrauenart in Joghurtsoße, dazu Brotauswahl oder Petersilienkartoffeln

-klein-	16,80
-groß-	19,50

Fleischgerichte

Medaillons vom Parmaschwein in Rahmpfifferlingen und Butterspätzle 26,90

Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort mit Pfannengemüse und Serviettenkloßscheiben 28,90

Vegetarisch

Pfifferlinge in Kräuterrahm mit hausgemachten Serviettenknödelscheiben 27,90

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

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