

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.

Klassiker aus dem Reiterhof

Couvert

Euro

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 28,50
Dazu servieren wir Pfannengemüse und Scheiben vom Serviettenknödel

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

Dazu empfehlen wir:

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

Spargelcremesuppe	9,50
-------------------	------

Zanderfilet auf der Haut gebraten dazu Gemüse – Kichererbsen Püree	26,70
---	-------

Medaillons vom Parmaschwein in Pilzrahmsoße mit Kräuterspätzle und Gemüse garnitur	26,90
---	-------

Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort Pfannengemüse und Serviettenknödel	28,90
---	-------

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

Vegetarisch

Portion frischer Spargel zerlassene Butter und neue Butter	29,00
---	-------