

# Speisekarte



**Bellevue Spa & Resort**

[www.reiterhof-wirsberg.de](http://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 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

### *Couvert*

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

*Roastbeef rosa am Stück gebraten  
kalt geschnitten mit Pesto aus getrockneten Tomaten*

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

*Getrüffelte Tagliarini mit weißem Portweinschaum*

## Aus unserem Suppentopf

*Fränkische Kartoffelsuppe  
mit Speck und Zwiebeln*

*Klare Gemüse-Suppe mit Tofu und Kräutern*

*Süßkartoffelsuppe mit Pinienkernen*

*Alle Preisangaben in Euro inkl. 19% MwSt. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.*

## *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*

*3 Gänge Menü mit Vorspeise*

*4 Gänge Menü*

*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.*

*zum 4 Gänge Menü p. P.*

## *Gerichte aus der kalten Küche*

*Salatteller*

*Blattsalate mit Balsamico Bianco, Olivenöl,*

*Gurke und Tomate*

*dazu Brotauswahl mit Butter*

*Empfehlung zum Salatteller:*

- Schafskäsewürfel 80 g*
- gebratene Hähnchenbruststreifen 160 g*
- gebratene Pfifferlinge 100 g*
- Räucherlachs 80 g*

*-Reiterhofbrotzeit-*

*Deftiger weißer und roter Pressack*

*von unserem Hausmetzger, Schwarzwälder- und Kochschinken,*

*Salami, Käse dazu würziges Reiterhofbrot und Butter*

*Räucherlachsrose*

*mit Sahnemeerrettich und Baguette*

*Matjesfilet auf „Hausfrauen – Joghurtsoße“*

*dazu Salzkartoffeln oder Brotauswahl*

*Pikantes Tatar vom Rind*

*mit Sardellen, Kapern, Senf*

*Gewürzgurke, Zwiebel und Eigelb dazu Reiterhofbrot*

# Aus Rohr und Pfanne

## Vegetarisch

*Gebratene Meersalzkartoffeln mit Rosmarin  
jungem Spinat und Pesto aus getrockneten Tomaten*

*Reiterhof-Pfannengemüse  
mit geräuchertem Tofu und Kräutercrumble*

*Frische Sommertrüffel mit Tagliarini  
in weißen Portweinschaum*

## Fisch und Fleisch

*Gebratenes Zanderfilet  
an Rieslingschaum, Basilikumgemüse  
und Tagliarini*

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

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

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

*„Surf and Turf“ von Roastbeef und Garnelen  
mit Café de Paris Butter, Basilikumgemüse und Kartoffelgratin*

*Rinderfiletsteak vom Angusrind mit Pfeffersoße,  
Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln*

180 g

120 g

## 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*

## *Dessert & Käse*

*Euro*

*Mousse au Chocolat*

*Sorbet -saisonal-*

*Käseteller mit Feigensenf  
von der Bio-Hofkäserei Wohlfahrt*

## *Die besondere Empfehlung*

*Ab 2 Personen*

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

## *Unsere Edelbrände der Brennerei Haas*

*Mirabelle*

*Schlehengeist*

*Himbeergeist*

*Quittenbrand*

*Haselnuss*

*Williams Christ Birne*

*Obstler*

*Aprikose*

*Wildkirsche*