

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

19,50

Zitrone, feinstes Olivenöl und Grana Padano

Pikantes Tatar vom Rind

19,50

Sardellen, Kapern, Senf, Gewürzgurke, Zwiebel und Eigelb
dazu Reiterhofbrot

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 250 g 34,00
Frisches Gemüse und knusprige Bratkartoffeln

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

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 6,50
Vanilleeis / Kürbiskernöl / Kürbiskerne / Schlagsahne

Mousse au Chocolat 9,60

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

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

Die besondere Dessertempfehlung

Ab 2 Personen

Crêpes Suzette mit Obst garniert dazu Vanilleeis 16,60
wird für Sie am Tisch flambiert

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 Garnelenschwänze</i>	160 g	17,90
· <i>Räucherlachs</i>	80 g	12,10
<i>Grießnockerl im Gemüse-Kräutersud</i>		8,90
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten dazu Gemüse – Kichererbsen Püree</i>		26,70
<i>5 Riesengarnelenschwänze auf Tagliarini und Hummersauce</i>		28,90
<i>Ochsenbäckchen in Rotwein geschmort Pfannengemüse und Serviettenknödel</i>		28,50
<i>Wiener Schnitzel aus der Kalbshälfte geschnitten Bratkartoffelsalat, handgerührte Preiselbeeren und Zitronenschnitz</i>		29,60
<u><i>Vegetarisch</i></u>		
<i>Linsenrisotto, Pfannengemüse mit Bergkäse aus der BIO Manufaktur Wohlfahrt, Edelsfeld</i>		19,50