

# 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