

Speisekarte

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

Euro

Couvert

7,60

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

Carpaccio vom Angusrind mit Zitrone, Olivenöl und Grana Padano

19,50

Aus unserem Suppentopf

Fränkische Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln

9,50

Hokkaido – Kürbissuppe mit gerösteten Kernen

9,50

Täglich für Sie

*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 zum Menü 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>

Gerichte aus der kalten Küche

Euro

<i>Salatteller</i>	<i>9,60</i>
<i>Blattsalate mit Balsamico Bianco, Olivenöl, Gurke und Tomate dazu Brotauswahl mit Butter</i>	

Empfehlung zum Salatteller:

<i>· Schafskäsewürfel</i>	<i>80 g</i>	<i>7,80</i>
<i>· gebratene Hähnchenbruststreifen</i>	<i>160 g</i>	<i>10,90</i>
<i>· Räucherlachs</i>	<i>80 g</i>	<i>12,10</i>

<i>-Reiterhofbrotzeit-</i>	<i>19,50</i>
<i>Deftiger weißer und roter Presssack von unserem Hausmetzger, Schwarzwälder- und Kochschinken, Salami, Käse dazu würziges Reiterhofbrot und Butter</i>	

<i>Räucherlachsrose</i>	<i>19,50</i>
<i>mit Sahnemeerrettich und Baguette</i>	

<i>Matjesfilet auf „Hausfrauen – Joghurtsoße“</i>	<i>19,50</i>
<i>dazu Salzkartoffeln oder Brotauswahl</i>	

<i>Pikantes Tatar vom Rind</i>	<i>19,50</i>
<i>mit Sardellen, Kapern, Senf Gewürzgurke, Zwiebel und Eigelb dazu Reiterhofbrot</i>	

Aus Rohr und Pfanne

Euro

Vegetarisch

Reiterhof-Pfannengemüse
mit Schafskäse und Kräutercrumble 21,00

Glasierte Hokkaidokürbisspalten
auf Tortelloni 21,00

Fisch und Fleisch

Gebratenes Zanderfilet 26,70
an Rieslingschaum, Basilikumgemüse
und Tagliarini

Medaillons vom Parma-Schweinefilet 24,90
mit Pfefferrahm, dazu Reiterhofgemüse und Spätzle

Herzhafte Rindsroulade gefüllt mit Fleisch-Gemüse-Brät 27,50
dazu Gemüse und Servietten Kloßscheiben

Fränkisches Schmankerlpfännchen 28,90
Filetwürfel von Rind und Schwein in Speck-Champignonsoße,
Reiterhofgemüse und knusprigen Bratkartoffeln

Niedertemperatur gegerate Gänsebrust 27,00
In eigener Soße, an Apfelrotkohl, mit kleinen Klößen umlegt

Rumpsteak vom Angusrind mit Kräuterbutter, 250 g 33,00
Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln

Rinderfiletsteak vom Angusrind mit Pfeffersoße,
Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln 180 g 39,00

120 g 31,00

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

	<i>Euro</i>
<i>Mousse au Chocolat</i>	9,90
<i>Trilogie -saisonal-</i>	10,60
<i>Käseteller mit Feigensenf von der Bio-Hofkäserei Wohlfahrt</i>	22,10

Die besondere Empfehlung

Ab 2 Personen

<i>Crêpes Suzette mit Obst garniert dazu Vanilleeis wird für Sie am Tisch flambiert</i>	<i>p. P. 16,60</i>
---	--------------------

Unsere Edelbrände der Brennerei Haas

<i>Mirabelle</i>	6,70
<i>Schlehengeist</i>	6,70
<i>Himbeergeist</i>	6,70
<i>Quittenbrand</i>	6,70
<i>Haselnuss</i>	6,70
<i>Williams Christ Birne</i>	6,70
<i>Obstler</i>	6,70
<i>Aprikose</i>	6,70
<i>Wildkirsche</i>	8,20