

# 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*

*Roastbeef rosa am Stück gebraten*

18,90

*kalt geschnitten mit Pesto aus getrockneten Tomaten*

*Carpaccio vom Angusrind*

19,50

*mit Zitrone, Olivenöl und Grana Padano*

## Aus unserem Suppentopf

*Fränkische Kartoffelsuppe*

9,50

*aufgeschmolzen mit Speck und Zwiebeln*

*Klare Gemüse-Suppe mit Tofu und Kräutern*

9,50

*Süßkartoffelsuppe mit Pinienkernen*

9,50

## *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	47,20 €
3 Gänge Menü mit Vorspeise	52,60 €
4 Gänge Menü	57,30 €

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.	21,50 €
zum 4 Gänge Menü p. P.	26,50 €

## *Gerichte aus der kalten Küche*

Euro

Salatteller Blattsalate mit Balsamico Bianco, Olivenöl, Gurke und Tomate dazu Brotauswahl mit Butter	9,60
---	------

Empfehlung zum Salatteller:

· Schafskäsewürfel	80 g	7,80
· gebratene Hähnchenbruststreifen	160 g	10,90
· gebratene Riesengarnelenschwänze	180 g	18,80
· Räucherlachs	80 g	12,10

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

Räucherlachsrose mit Sahnemeerrettich und Baguette	19,50
---	-------

Matjesfilet auf „Hausfrauen – Joghurtsoße“ dazu Salzkartoffeln oder Brotauswahl	19,50
--	-------

Pikantes Tatar vom Rind mit Sardellen, Kapern, Senf Gewürzgurke, Zwiebel und Eigelb dazu Reiterhofbrot	19,50
--	-------

# Aus Rohr und Pfanne

Euro

## Vegetarisch

Gebratene Meersalzkartoffeln mit Rosmarin  
jungem Spinat und Pesto aus getrockneten Tomaten 21,00

Reiterhof-Pfannengemüse  
mit geräuchertem Tofu und Kräutercrumble 21,00

## Fisch und Fleisch

Gebratenes Zanderfilet  
an Rieslingschaum, Basilikumgemüse  
und Butterkartoffeln 26,70

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

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

Stielkotelett vom Strohschwein  
mit Café de Paris-Butter, Gemüse  
und gebratenen Meersalzkartoffeln 28,90

Geschmorte Rindsroulade  
mit Gemüse-Brätfüllung an Senfsoße  
und Serviettenkloßscheiben 28,50

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

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-

p. P. 44,90

## *Dessert & Käse*

*Euro*

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

## *Die besondere Empfehlung*

*Ab 2 Personen*

<i>Crêpes Suzette mit Obst garniert dazu Vanilleeis mit Vorbestellung bis 16:00 Uhr wird für Sie am Tisch flambiert</i>	<i>p. P. 16,60</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>