

# 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

*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*

## Aus unserem Suppentopf

*Fränkische Kartoffelsuppe aufgeschmolzen mit Speck und Zwiebeln*

*Spargelcremesuppe*

*Süßkartoffelsuppe mit Pinienkernen*

## *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*

## *Gerichte aus der kalten Küche*

Euro

*Salatteller*

*Blattsalate mit Balsamico Bianco, Olivenöl,  
Gurke und Tomate  
dazu Brotauswahl mit Butter*

*Empfehlung zum Salatteller:*

- Schafskäsewürfel 80 g*
- gebratene Hähnchenbruststreifen 160 g*
- gebratene Riesengarnelenschwänze 180 g*
- Räucherlachs 80 g*

*-Reiterhofbrotzeit-*

*Deftiger weißer und roter Presssack  
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

## Fisch und Fleisch

Gebratenes Zanderfilet  
an Rieslingschaum, Basilikumgemüse  
und Butterkartoffeln

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

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

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

Geschmorte Rindsroulade  
mit Gemüse-Brätfüllung an Senfsoße  
und Serviettenkloßscheiben

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

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-

## *Dessert & Käse*

*Trilogie -saisonal-*

*Mousse au Chocolat*

*Käseteller mit Feigensenf  
von der Bio-Hofkäserei Wohlfahrt*

## *Die besondere Empfehlung*

*Ab 2 Personen*

*Crêpes Suzette mit Obst garniert dazu Vanilleeis  
mit Vorbestellung bis 16:00 Uhr  
wird für Sie am Tisch flambiert*

## *Unsere Edelbrände der Brennerei Haas*

*Mirabelle*

*Schlehengeist*

*Himbeergeist*

*Quittenbrand*

*Haselnuss*

*Williams Christ Birne*

*Obstler*

*Aprikose*

*Wildkirsche*