

# Speisekarte



*Bellevue Spa & Resort*

[www.reiterhof-wirsberg.de](http://www.reiterhof-wirsberg.de)

Tel. +49/9227/2040

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 18:00 Uhr - 22:00 Uhr.

Zusätzlich zum folgenden á la carte-Angebot bieten wir ein täglich wechselndes 3 oder 4 Gänge Menü am Abend, aus dem auch einzelne Gänge bestellt werden können sowie Mittag und Abend unser Reiterhof Traditions-Menü mit traditionellen Gerichten aus der Hotel- und Restaurant Geschichte.

## Reiterhof-Traditions-Menü

*Pikante Tatarpralinen vom Rind*

\*\*\*

*Fränkische Kartoffelsuppe*

*mit herzhaftem Speckschaum*

\*\*\*

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet*

*mit Rieslingsoße*

*Basilikumgemüse und Tagliarini*

oder

*-Fränkisches Schmankerlgeschnetzeltes-*

*Filetwürfel von Rind und Schwein*

*in Champignon-Specksoße*

*mit würzigem Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln*

oder

*-Deftige Reiterhofbrotzeit-*

*Deftiger weißer und roter Presssack von unserem Hausmetzger, Wacholder- und*

*Kochschinken, Salami, Käse dazu würziges Reiterhofbrot und Butter*

\*\*\*

*Dunkle Schokoladenmousse verfeinert mit Rum*

*4-Gang Menü zum Preis von 39,00 €*



# Vorspeisen

Euro

<i>Würziges Reiterhofbrot nach altem Familienrezept mit Griebenschmalz vom Hausmetzger, Kräuterquark und Aromatenbutter</i>	5,90
<i>Carpaccio vom Angusrind mit Zitrone, Basilikumöl und frisch gehobeltem Grana Padano</i>	13,90
<i>Hirschschinken und Ziegenfrischkäse an Granatapfelglace</i>	13,90
<i>Gebratene Jakobsmuscheln an Rucola-Pestotagliarini</i>	17,90

# Four for two

*Stellen Sie sich Ihre Vorspeise selbst zusammen...  
(für 2 oder mehr Personen)*

p. P. 19,90

*Auswahl:*

- *Carpaccio vom Angusrind mit Zitrone, Basilikumöl  
und frisch gehobeltem Grana Padano*
- *Frisches Tatar vom Rind -pikant zubereitet*
- *hausgeräucherter Lachs*
- *Hirschschinken*
- *3 gebratene Riesengarnelenschwänze*
- *2 gebratene Jakobsmuscheln*
- *hausgeräucherter Thunfisch*

# Aus unserem Suppentopf

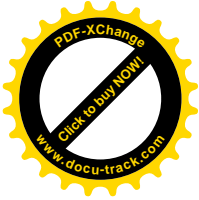
<i>Fränkische Kartoffelsuppe mit herzhaftem Speckschaum</i>	5,50
<i>Reiterhof-Bergbrotsuppe Kräftige Rinderbouillon mit Gewürzbrotcroûtons Bauchspeck, Zwiebel und Eierstich</i>	5,90
<i>Meerrettichsüppchen</i>	6,50
<i>Karotten-Ingwersuppe mit gerösteten Pinienkernen</i>	6,50



# Gerichte aus der kalten Küche

	<i>Euro</i>
<i>Salatteller mit Balsamico Bianco, Olivenöl, Gurke, Tomate und Kresse dazu Brotauswahl mit Butter</i>	<i>*7,90 11,50</i>
<i>Gerne bereiten wir Ihnen den Salatteller mit fränkischem Dressing zu. · Weißweinessig, Rapsöl, feine Zwiebel- und gebratene Bauchspeckwürfel und Kartoffeln- Als Alternative servieren wir den Salat mit einem Joghurtdressing.</i>	
<i>Empfehlung zum Salatteller:</i>	
<i>· Schafskäsewürfel</i>	<i>80 g 4,50</i>
<i>· Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust</i>	<i>160 g 6,90</i>
<i>· Hausgeräucherter Thunfisch</i>	<i>80 g 6,90</i>
<i>· Gebratene Riesengarnelenschwänze</i>	<i>180 g 15,90</i>
<i>Matjesfilets mit Apfel und roten Zwiebeln in Joghurtsauce, dazu Brotauswahl oder Salzkartoffeln</i>	<i>*10,90 14,90</i>
<i>Fjordlachs aus der hauseigenen Räucherammer mit kleinem Salat, Sahnemeerrettich und Baguette</i>	<i>*11,90 16,90</i>
<i>Frisches Tatar vom Rind -pikant zubereitet mit Kapern, Sardellen, Gewürzgurke, Schalotten, Ei, Senf, Cognac dazu unser würziges Reiterhofbrot und Butter</i>	<i>*14,90 18,50</i>
<i>Deftige Reiterhofbrotzeit Deftiger weißer und roter Presssack von unserem Hausmetzger, Wacholder- und Kochschinken, Salami, Käse dazu würziges Reiterhofbrot und Butter</i>	<i>15,50</i>

*\*Portion in Vorspeisengröße*



# Vegetarische Gerichte

Euro

*Reiterhof-Gemüsepfännchen  
Gedünstetes Rosmaringemüse mit Schafskäse gratiniert*

15,90

*Rübenpotpourri  
von Pastinake, Karotte, Rote Bete  
im Tagliariniest*

15,90

# Fischgerichte

*Gebratenes Zanderfilet auf Zitronensoße,  
Basilikumgemüse und Tagliarini*

18,90

*Atlantik-Saiblingsfilet auf der Haut gebraten  
mit Süßkartoffel-Gemüseragout*

19,90

*Gebratene Riesengarnelenschwänze  
auf Rucolarisotto*

20,90

# Fisch avec l' amour

ab 2 Personen

## **Ganzer Fisch im Salzteig gebacken**

*· Für Sie am Tisch filetiert - Wir bitten um Bestellung einen Tag im Voraus. -  
an Zitronensauce mit Blattspinat, Tagliarini und Salzkartoffeln*

p. P. 38,50

## **-Edelfischplatte-**

*Gebratene Fischfilets, Garnelen und Jacobsmuscheln  
mit Zitronensauce, Gemüsetagliarini und Kräuterreis*

p. P. 33,50

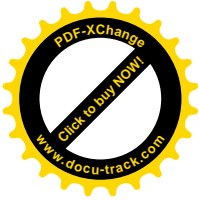


# Stellen Sie Ihr Gericht individuell zusammen...

		<i>Euro</i>
<i>Gebratene Riesengarnelenschwänze</i>	<i>180 g</i>	<i>16,90</i>
<i>Gebratene Jakobsmuscheln</i>	<i>180 g</i>	<i>24,90</i>
<i>Filetsteak vom argentinischen Angusrind „Lady Cut“</i>	<i>120 g</i>	<i>19,90</i>
<i>Rumpsteak vom argentinischen Angusrind klassisch gebraten an eigenem Fett</i>	<i>250 g</i>	<i>23,80</i>
<i>Filetsteak vom argentinischen Angusrind</i>	<i>180 g</i>	<i>26,90</i>

*Wir empfehlen dazu:*

<i>Hausgemachte Kräuterbutter</i>	<i>1,40</i>
<i>Zitronensoße zum Fisch</i>	<i>2,70</i>
<i>Pfeffersoße</i>	<i>3,20</i>
<i>Mediterran abgeschmecktes Pfannengemüse</i>	<i>3,80</i>
<i>Fränkische Bratkartoffeln knusprig mit Bauchspeck, Kümmel, Zwiebellauch und Majoran</i>	<i>3,80</i>
<i>Ofenkartoffel, gefüllt mit hausgemachtem Kräuterquark</i>	<i>3,80</i>
<i>Blattsalatvariation</i>	<i>4,90</i>



# Aus Rohr und Pfanne

	Euro
<i>Jungschweinefilet mit Portweinsoße, rahmigen Wirsing und Kartoffelbaumkuchen</i>	18,00
<i>Kalbsbäckchen in Rotwein geschmort, mit Gemüse und Serviettenkloßscheiben</i>	18,90
<i>Fränkisches Schmankerlgeschnetzertes Filetwürfel von Rind und Schwein in herzhafter Champignon-Specksoße dazu Marktgemüse und knusprige Bratkartoffeln</i>	18,90
<i>Rosa Barbarieentenbrust an Rosmarinsoße und gebratenen Rosenkohl – Kartoffelspalten</i>	19,00
<i>Spieß vom Angusrind von Rücken und Filet, dazu pikante Soße, Gemüse und Grillkartoffel</i>	25,00
<i>Pfefferfiletsteak vom Angusrind mit Cognac-Pfeffersoße, dazu herzhaftes Pfannengemüse und knusprige Bratkartoffeln</i>	31,90

## Die besondere Empfehlung

ab 2 Personen

*Chateaubriand - Doppeltes Filetsteak vom Angusrind  
mit Pfeffersauce, Kräuterbutter,  
Basilikumgemüse, knusprigen Bratkartoffeln und Rösti*

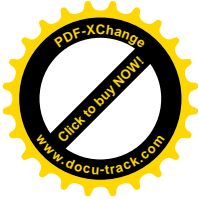
p. P. 33,50

## Unser Geheimtipp: Genuss Dinner

*Gönnen Sie sich das Besondere!*

- Als Aperitif öffnen Sie eine Flasche Champagner mit dem Säbel (0,375l).  
· Ein Sabrierdiplom gehört natürlich auch dazu.*
- Wir verwöhnen Ihren Gaumen mit einem exklusiven 6 Gänge Dinner bei Kerzenschein  
inklusive doppeltem Rinderfilet mit passenden Beilagen als Hauptgang.*
- Begleitet wird Ihr Menü von korrespondierenden Weinen und viel Liebe!*

*Preis pro Person: 98,00 €*



# Dessert & Käse

	<i>Euro</i>
<i>Mousse au Chocolat von dunkler belgischer Schokolade gesüßt mit Stevia</i>	6,50
<i>Orangierte Crème Bruleé und Casheweis</i>	6,90
<i>Nougatparfait auf Patisseriecreme</i>	7,00
<i>Reiterhoftrilogie</i>	8,90

## Unsere Eissorten

- Vanille · Erdbeere · Schoko · Haselnuss · Walnuss · Zitrone · Espresso-Krokant
- Mango-Joghurt · Himbeer-Sahnemousse · Bananeneis · Stracciatella

## Käseteller

*mit Feigensenf und Butter sowie Reiterhofbrot  
mit knackigen Nüssen & Trauben garniert* 9,80

## Dessert Highlights *ab 2 Personen*

### **Crêpes Suzette**

*für Sie am Tisch flambiert mit Obst garniert dazu Vanilleeis* p. P. 10,90  
**oder**  
*mit Apfel und Calvados flambiert* p. P. 10,90

## Unsere Edelbrände der Brennerei Haas

<i>Mirabelle</i>	6,50
<i>Schlehengeist</i>	6,50
<i>Himbeergeist</i>	6,50
<i>Quittenbrand</i>	6,50
<i>Haselnuss</i>	6,50
<i>Williams Christ Birne</i>	6,50
<i>Obstler</i>	6,50
<b>Unsere Cocktailempfehlung</b>	
<i>Island Cooler (alkoholfrei)</i>	5,50

*Orangensaft, Lime Juice, Ananassaft, Grenadine, Soda*