

# Speisekarte

## Vorspeisen

Euro

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

5,90

Parmaschinken auf fränkischem Pfifferlingssalat

13,90

Carpaccio vom Angusrind  
mit Zitrone, Olivenöl und Grana Padano

15,90

Vorspeisenvariation mit Garnele, Räucherlachs und Roastbeef

18,90

## Aus unserem Suppentopf

Fränkische Kartoffelsuppe  
mit aufgeschmolzenem Speck und Zwiebeln

7,00

Pfifferlingssuppe mit Bergbrotcroûtons

7,50

## Täglich für Sie

Am Abend haben Sie die Wahl zwischen  
einem 3-Gänge- oder einem 4-Gänge-Menü.  
Zum Menü entführen wir Sie auf eine Weinreise  
zum Preis von 19,50 €/ Person.

## *Gerichte aus der kalten Küche*

Euro

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

8,90

*Empfehlung zum Salatteller:*

- Schafskäsewürfel* 80 g 4,90
- Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust* 160 g 6,90
- Gebratene Pfifferlinge* 120 g 9,80
- Gebratene Riesengarnelenschwänze* 180 g 16,90

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

15,90

## *Kindergerichte*

*Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Ketchup*

7,50

*Spätzle in Rahmsauce mit Käse überbacken*

4,00

## *Pfifferlings- und Fischgerichte*

*Euro*

*Pfifferlinge in Kräuterrahm  
dazu hausgemachte Serviettenkloßscheiben* 18,90

*Gebratenes Zanderfilet auf Pfifferlings-Risotto* 19,90

*Gebratene Riesengarnelenschwänze  
an Hummer-Tagliarini* 22,80

## *Aus Rohr und Pfanne*

*Jungschweinemedallions  
mit Pfeffersoße, Broccoli und Butterspätzle* 18,80

*Surf and Turf“ vom Kalbsrücken und Garnele  
mit Kräuterbutter, Basilikumgemüse und Kartoffelgratin* 33,50

*Pfeffersteak vom Angusrinderfilet* 180 g 33,50

*Lady Cut* 120 g 29,50

*mit Pfeffersoße, dazu Basilikumgemüse und knusprige  
Bratkartoffeln*

## *Dessert & Käse*

Euro

*Mousse au Chocolat von dunkler belgischer Schokolade*

7,50

*Käseauswahl mit Feigensenf  
Von der Bio-Hofkäserei Wohlfahrt*

10,90

## *Unsere Edelbrände der Brennerei Haas*

*Mirabelle*

6,50

*Schlehengeist*

6,50

*Himbeergeist*

6,50

*Quittenbrand*

6,50

*Haselnuss*

6,50

*Williams Christ Birne*

6,50

*Obstler*

6,50

## *Unsere Cocktailempfehlung*

*Island Cooler (alkoholfrei)*

6,50

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

# Unsere Eis- und Kuchenkarte

<b>Eissorten:</b>		1,50
<i>Vanille • Erdbeere • Schoko • Walnuss • Zitrone • Espresso-Krokant • Mango-Joghurt</i>		
<b>Gemischtes Eis</b>		
3 Sorten nach Wahl, garniert mit Eiswaffeln		4,10
	mit Sahne	5,40
<b>Eis mit heißen Himbeeren</b>		
<i>Kombination aus cremigem Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i>		
		6,50
<b>Vitalbecher</b>		
<i>Kombination aus Mango-Joghurteis, fruchtigem Erdbeereis und Naturjoghurt, garniert mit leckeren Früchten</i>		
		6,90
<b>Nussbecher</b>		
<i>Cremiges Walnuss- und Vanilleeis mit Eierlikör, garniert mit Sahne</i>		
		6,90
<b>Bananensplit</b>		
<i>Traumduett aus cremigem Vanille- und Schokoladeneis, serviert mit Bananenstückchen, Sahne und Schokosauce</i>		
		6,50
<b>Erdbeertraum</b>		
<i>Cremiges Vanille- und Erdbeereis mit Erdbeeren, Sahne und Fruchtsauce (Saisonbedingt)</i>		
		6,90
<b>Schokobecher</b>		
<i>Cremiges Schokoladeneis mit Sahne und Schokosauce</i>		
		6,50
<b>Sanfter Engel</b>		
<i>Erfrischendes Getränk aus cremigem Vanilleeis in Orangensaft</i>		
		3,90
<b>Eiskaffee/Eisschokolade</b>		
<i>Kaffeegenuss mit leckerem Vanilleeis oder flüssiger Schokoladentraum trifft leckeres Vanille- und Schokoladeneis, gekrönt mit Sahne</i>		
		5,40
<b>Mäusefalle</b>		
<i>Eis nach Wahl auf Sahne, dekoriert mit Süßigkeiten</i>		
		3,10
<b>Apfelstrudel mit Vanilleeis</b>		
<i>garniert mit Sahne</i>		
		6,50
<b>Kuchen und Torten</b>		
nach Auswahl	Stück Kuchen	3,20
	Stück Torte	3,70