

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
18:00 Uhr 21:00 Uhr.

Vorspeisen

Euro

Couvert

6,90

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

Carpaccio vom Angusrind

17,90

mit Zitrone, Olivenöl und Grana Padano

Matjesfilet auf Gurkencarpaccio und pikante Soße

14,90

Räucherlachsrose mit Gemüsegel und Wildkräuter

16,90

Aus unserem Suppentopf

Fränkische Kartoffelsuppe

aufgeschmolzen mit Speck und Zwiebeln

8,50

Tomaten - Cocossuppe

8,50

Pfifferlingsrahmsuppe

mit Bergbrotcrôutons

8,90

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	43,00
3 Gänge Menü mit Vorspeise	48,00
4 Gänge Menü	52,00

Zum Menü haben Sie auch die Möglichkeit, sich auf die Reiterhof-Weinreise mit begleitenden Weinen zum Menü entführen zu lassen

zum 3 Gänge Menü für 21,50 € / Person
zum 4 Gänge Menü für 26,50 € / Person

Gerichte aus der kalten Küche

	Euro
Salatteller Blattsalate mit Balsamico Bianco, Olivenöl, Gurke und Tomate dazu Brotauswahl mit Butter	9,50
Empfehlung zum Salatteller:	
· Schafskäsewürfel	80 g 5,60
· gebratene Pfifferlinge	120 g 12,90
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	18,90
Räucherlachs mit kleinem Salat, 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	18,90

Aus Rohr und Pfanne

Euro

Vegetarisch

Süßkartoffelragout mit Pfannengemüse
und Ziegenkäse von der Bio-Hofkäserei Wohlfahrt überschmolzen 18,90

Pfifferlings gebraten, im Rührei
dazu knusprige Bratkartoffeln 21,80

Pfifferlinge im Kräuterrahm
dazu hausgemachte Serviettenkloßscheiben 21,80

Fisch und Fleisch

Gebratenes Zanderfilet
an Zitronensoße, Basilikumgemüse und Butterkartoffeln 24,00

Fränkisches Schmankerlpfännchen
Filetwürfel von Rind und Schwein in Speck-Pfifferlingssoße
mit Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln 26,00

**Geschmortes Kalbsbäckchen in Portweinsoße
mit sommerlichem Gemüse und Serviettenkloßscheiben 26,00**

**Rinderfiletsteak vom Angusrind mit Pfeffersoße,
Gemüse und knusprigen Bratkartoffeln 180 g 38,00**

120 g 32,00

Für etwaige Umbestellungen berechnen wir einen Aufpreis von 1,00€.

Dessert & Käse

Euro

Erdbeervariation, marinierte Erdbeeren - Parfait – Mousse 9,50

Mousse au chocolat 8,90

*Käseteller mit Feigensenf
von der Bio-Hofkäserei Wohlfahrt* 19,90

Unsere Edelbrände der Brennerei Haas

Mirabelle 6,70

Schlehengeist 6,70

Himbeergeist 6,70

Quittenbrand 6,70

Haselnuss 6,70

Williams Christ Birne 6,70

Obstler 6,70

Aprikose 6,70