

SPEISEN

Schwarzer-Reiter-Salat ^{2, 4, 5, 9, 13} 5,00 €
mit gerösteten Kernen, Buttercroûtons
und Hausdressing

als Hauptgang 10,00 €

wahlweise Hähnchenbruststreifen + 8,50 €

Rote-Beete-Carpaccio ^{2, 4, 9, 13} 9,50 €

mit Rucola, karamellisierten Walnüssen,
Feta und Birnendressing

Beef Tatar à la Reiter; leicht pikant ^{2, 3, 4, 5, 14}
12,50 €

mit Eigelbereme und hausgebackenem
gerösteten Brot

Brotgedeck à la Reiter ^{2, 4, 5, 8, 9, 13} 7,50 €
dreierlei Dips zum hausgebackenen Brot

SUPPEN

Samtige Tomatensuppe ^{3, 4, 5} 7,50 €
mit Knoblauch-Brotsticks und frischem Basilikum

Pfifferlingscremesuppe ^{4, 5, 13} 8,50 €
mit Buttercroûtons und frischen Kräutern

HAUPTSPEISEN

Filetsteak 200g (Rinderfilet) 37,00 €

Chateaubriand ca. 500 g 82,00 €
(für zwei Personen) Garzeit ca. 40 min.

Striploin-Steak 200 g 29,00 €
(aus dem hinteren Rücken)

Special Cut für eine / zwei Personen
Den heutigen Cut erfahren Sie über die Kollegen
im Service.

Alle Steaks werden mit marktfrischem
Gemüse und Café-de-Paris-Butter serviert.

Der „Special Cut für zwei Personen“ wird
zusätzlich mit Kartoffelpüree, Röstisticks und
Pommes serviert.

Allergene: ^{2, 3, 4, 6, 7, 9, 11, 13}

Beilagen à part:

Kartoffelstampf, Röstisticks, Pommes, kleiner
Beilagensalat

4,50 € je Schale

Portion gebratene Pfifferlinge

200 g 12,50 €

Cremiges Kürbisrisotto ^{4, 13} 17,00 €
mit geschmortem Kürbis, altem Parmesan,
gerösteten Kürbiskernen und bestem
steirischem Öl

wahlweise 5 Black-Tiger-Garnelen + 9,00 €

Gebratener Seeteufel ^{3, 11, 13} 27,00 €
mit feinem Pastinakenpüree und frischem Gemüse

Fränkischer Sauerbraten ^{2, 3, 4, 5, 13} 24,00 €
mit hausgemachtem Blaukraut und Klößen

Original Wiener Schnitzel
aus dem Kalbsrücken ^{2, 4, 5, 13, 14} 29,00 €
mit kalt gerührten Preiselbeeren und hausge-
machtem Kartoffel-Gurken-Salat und kleinem
Beilagensalat

FÜR DIE KLEINEN

Penne mit Tomatensauce ^{3, 5, 13} 4,50 €

Hähnchenschnitzel ^{4, 5, 14} 6,50 €
mit Pommes

Weitere Kindergerichte gern auf Nachfrage
(z. B. Nudeln mit Butter)

Bei Wünschen nach veganen und vegetari-
schen Alternativen melden Sie sich gern bei
unserem Team!

DESSERT

**Weißer Schoko-
Limetten-Mousse** ^{4, 9, 13} 6,50 €
mit Erdbeerragout

**Hausgemachter warmer
Apfelcrumble** ^{5, 13} 7,50 €
mit Sauerrahmeis

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

- ^A mit Farbstoff
- ^B mit Konservierungsstoff
- ^C enthält Sulfite
- ^D mit Süßungsmittel
- ^E mit Milcheiweiß (Fischerzeugnis)
- ^F mit Antioxidationsmittel
- ^G mit Phosphat
- ^H mit Geschmacksverstärker
- ^I chininhaltig
- ^J koffeinhaltig
- ^K geschwefelt
- ^L gewachst
- ^M enthält eine Phenylalanin-Quelle

- ¹ Soja
- ² Senf
- ³ Sellerie
- ⁴ Sulfite
- ⁵ Gluten
- ⁶ Lupine
- ⁷ Sesam
- ⁸ Erdnuss
- ⁹ Nüsse/Schalenfrüchte
- ¹⁰ Krebstiere
- ¹¹ Fisch
- ¹² Weichtiere
- ¹³ Milchprodukte
- ¹⁴ Eier