

Frühlings frische Küche

€

Spargelrahmsuppe mit Sahnehaube und gerösteten Mandelblättchen	5,50
Salat von grünem und weißem Spargel mit Erdbeeren, Rucolasalat, Limettendressing	9,50
1/2 Pfund Spargel, dazu Portion gemischter Schinken hausgemachte Sauce Hollandaise, und Butterkartoffeln	16,50
1/2 Pfund Spargel, dazu Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“ hausgemachte Sauce Hollandaise, und Butterkartoffeln	18,50
Gebratenes Doradenfilet auf grünem und weißem Spargelragout, Bärlauchpesto, Kartoffelgnocchi	20,50
Steak vom Eifelkalb auf grünem und weißem Spargelragout Bärlauchpesto, Kartoffelkroketten	23,50

Vorspeisen

€

Knoblauchtoast	2,70
2 Scheiben Toast mit hausgemachter Kräuterbutter und frischem Knoblauch	
Duett vom Ziegenkäse	9,50
lauwarmer Ziegencamembert an Rosmarinkaramell und Ziegen-Kräuterfrischkäse auf Kartoffelrösti, Wildkräutersalat	
Asiatischer Glasnudelsalat mit Soja-Sesam-Dressing	9,50
gebackene Gemüse-Wantan mit Cashewkernen	
Carpaccio vom Rind	12,80
mit Parmesanspänen, Rucolasalat, geröstete Pinienkerne Olivenöl, Balsamicoglace	
Des Reiler's Leibgericht als Vorspeise	9,80
Tatar vom Rind auf Kartoffelrösti	

Suppen

€

Käse-Rieslingsuppe	4,50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûton	4,50
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	4,50
Fruchtige Tomatensuppe mit Sahnehaube und Brotcroûtons	4,50

knackige Salate

Nalbach's Feinschmeckersalat Großer Salatteller mit Cocktaildressing, Schinken, Käse, Mais und gebratenen Putenbruststreifen	10,80
Knackige Blattsalate mit Limettendressing gebratene Riesengarnelen	15,50
Bunte Blattsalate mit Essig-Öl-Dressing gebratenen Waldpilzen und Tranchen vom Roastbeef	17,50

Pasta

	€
Orecchiette mit Kirschtomaten, Zuckerschoten, Pesto, Parmesan	9,50
Tagliatelle mit Riesengarnelen Tomate, Frühlingszwiebeln, Rucola, Pesto, Parmesan	16,50
Tagliatelle mit Lachs und grünem Spargel an Limettenrahmsauce	16,50

Fischgerichte

Kross gebratenes Zanderfilet auf Riesling-Risotto, Pesto, Salat	19,50
Tranche vom Lachs an Safransauce auf Erbsenpüree, Salat	19,50

Vegetarisch

€

Polentaschnitte mit Haselnusskruste
Riesling-Rahmspitzkohl, Kirschtomaten 13,50

Hausgemachte Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und Salat 10,50

Veganes Gericht

Thai-Gemüsecurry 12,50
mit Basmatireis, geröstete Cashewnüsse

Hauptgerichte

	€
Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat	13,50
Schweinerückenschnitzel „Jäger Art“ mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und Salat	14,50
Putensteak „Hawaii“ mit Currysauce Ananas, Käse, Basmatireis, Salat	14,50
Grillteller „Heißer Stein“ Kleine Steaks von Rind, Kalb und Schwein, Rauchfleisch mit Thymiansauce, Kartoffelkroketten, Salat	19,00
„Cordon bleu“ vom Eifelkalb gefüllt mit Kochschinken und Käse, Pommes Frites und Salat	20,50
Rumpsteak vom argentinischen Angusrind mit Meerrettich, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	21,80
Wiener Rostbraten vom Angusrind mit Thymianjus, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	21,80
Medaillons vom Schweinefilet mit Waldpilzen in Rahm, hausgemachte Spätzle, Salat	20,50
Omelette mit Waldpilzen	13,50

angebraten mit Speck und Zwiebeln, Bratkartoffeln, Salat

Winzers Brotzeit

€

„Strammer Max“

7,80

Bauernbrot mit saftigem Kochschinken, 2 Spiegeleier

„Winzervesper“

8,80

Hausmacher Blut-und Leberwurst, Zwiebelmett

Kochschinken, Rauchschinken, Bauernbrot und Butter

Reiler's Leibgericht

12,00

Portion Tatar 250 g garniert mit Ei, Zwiebeln,

Gewürzen, Bauernbrot und Butter

Dessert

€

Orangen Panna cotta mit marinierten Erdbeeren	6,50
Marinierte Erdbeeren mit Pistazieneis, Vanilleeis und Sahne	6,50
Hausgemachtes Schokoladenkuchlein mit Kirschsorbet	7,50
Variation von hausgemachten Sorbets	8,00
Kleine Käseauswahl mit Mus vom Weinbergspfirsich, Trauben, Brot	8,50

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Küchenteam !

Unsere Karte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen sowie der