

Frühlingsfrische Küche

€

Spargelrahmsuppe	7,00
mit Bärlauchöl und gerösteten Mandelblättchen	
Salat von grünem und weißem Spargel	13,50
mit Erdbeeren, Rucolasalat, Limettendressing	
1/2 Pfund Spargel	17,50
hausgemachte Sauce Hollandaise, und Butterkartoffeln	
dazu Portion gemischter Schinken	5,50
dazu Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“	10,50
dazu gebratenes Kalbrückensteak	14,00
Zum süßen Abschluss	
Erdbeeren mit Bourbon Vanilleeis und Sahne	8,50

Vorspeisen

Knoblauchtoast	€ 3,50
2 Scheiben Toast mit hausgemachter Kräuterbutter und frischem Knoblauch	
Knuspriges Kartoffelrösti	13,80
mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich, Salatgarnitur	
Des „ Reiler's Leibgericht “ als Vorspeise	13,80
Portion Tatar 150 g auf knusprigem Röstitaler, Salatgarnitur	
Carpaccio vom Rind	13,80
mit Parmesanspänen, Rucola, Pinienkernen Olivenöl, Balsamicoglace	

Suppen

Zwiebelsuppe mit Käsecroûton	6,50
Hausgemachte Gulaschsuppe	7,50

knackige Salate

Nalbach's Feinschmeckersalat	€ 14,00
Großer Salatteller mit Cocktaildressing, Schinken, Käse, Mais und gebratenen Putenbruststreifen	
Knackige Blattsalate mit Kürbiskerndressing	17,50
in Kräuterbutter gebratene Riesengarnelen	

Hauptgerichte

Reiler's Leibgericht	€ 15,50
Portion Tatar 250 g garniert mit Ei, Zwiebeln, Gewürzen, Bauernbrot und Butter	
Spinat-Parmesantörtchen auf knusprigem Kartoffelrösti	14,00
mit Kräuter-Frischkäse-Dip	

Süßkartoffelstrudel an Rieslingsauce und Wurzelgemüse	14,00
Knuspriges veganes Schnitzel Erbsen, Pommes Frites	14,50
Spinat-Fettuccine mit gebratenen Riesengarnelen Kirschtomaten, grüner Spargel, Parmesan	21,50
Kross gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce, Wurzelgemüse, Spinat-Fettuccine	21,50
Putenschnitzel „Wiener Art“ Pommes Frites und Salat	16,50
Schweinerückenschnitzel „Jäger Art“ mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und Salat	18,50
Putensteak „Hawaii“ mit Currysauce Ananas, Käse, Basmatireis und Salat	16,50
Steak vom Schweinerücken mit Birne und Ziegenkäse gratiniert an Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten und Salat	19,50
Grillteller „Heißer Stein“ Kleine Steaks von Rind, Kalb und Schwein, Rauchfleisch	24,50

mit Jus, Kräuterbutter, Kartoffelkroketten und Salat	
„Cordon bleu“ vom Kalb	25,50
gefüllt mit Kochschinken und Käse, Pommes Frites und Salat	
Rumpsteak vom argentinischen Angusrind	26,00
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	
Wiener Rostbraten vom Angusrind	26,00
mit Thymianjus, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Speckbohnen	

Dessert

	€
1 Kugel Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	4,50
Warmes Schokoladenküchlein	8,50
Bourbon Vanilleeis und Sahne	
Crème Brûlée mit Schokoladeneis	8,50

Bitte fragen Sie nach unserer Eiskarte

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Küchenteam !

Unsere Karte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen sowie der Allergenkennzeichnung können Sie gerne einsehen. Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter