

Frühlings frische Küche

€

Spargelrahmsuppe mit Bärlauchöl und gerösteten Mandelblättchen	6,50
Salat von grünem und weißem Spargel mit Erdbeeren, Rucolasalat, Limettendressing	12,00
1/2 Pfund Spargel hausgemachte Sauce Hollandaise, und Butterkartoffeln	17,00
1/2 Pfund Spargel, dazu Portion gemischter Schinken hausgemachte Sauce Hollandaise, und Butterkartoffeln	20,50
1/2 Pfund Spargel, dazu Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“ hausgemachte Sauce Hollandaise, und Butterkartoffeln	24,50
gebratene Rote Meerbarbe auf grünem und weißem Spargelragout Bärlauchpesto, neue Kartoffeln	24,50
rosa gebratenes Kalbrückensteak auf grünem und weißem Spargelragout Bärlauchpesto, Kartoffelkroketten	29,50

Vorspeisen

	€
Knoblauchtoast	3,50
2 Scheiben Toast mit hausgemachter Kräuterbutter und frischem Knoblauch	
Des „ Reiler's Leibgericht “ als Vorspeise	13,80
Portion Tatar 150 g auf knusprigem Röstikaler, Salatgarnitur	
Carpaccio vom Rind	13,80
mit Parmesanspänen, Rucolasalat, geröstete Pinienkerne Olivenöl, Balsamicoglace	

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	6,00
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroûton	6,50
Bärlauchcremesuppe mit Pinienkernen	6,50

knackige Salate

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

Hauptgerichte

	€
Reiler's Leibgericht Portion Tatar 250 g garniert mit Ei, Zwiebeln, Gewürzen, Bauernbrot und Butter	15,50
Spinat-Fettuccine mit gebratenen Riesengarnelen weißem Spargel, Kirschtomaten, Frühlingslauch, Parmesan	20,50
Kross gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce, Wurzelgemüse, Spinat-Fettuccine	21,50
Spinat-Parmesantörtchen auf knusprigem Kartoffelrösti mit Kräuter-Frischkäse-Dip	14,00
Thai-Gemüsecurry (vegan) mit Basmatireis, geröstete Cashewnüsse	15,00
Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat	16,50
Schweinerückenschnitzel „Jäger Art“ mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites und Salat	18,50

	€
Putensteak „Hawaii“ mit Currysauce	16,50
Ananas, Käse, Basmatireis, Salat	
Steak vom Schweinerücken	18,50
an Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten, Salat	
Medaillons vom Schweinefilet an Gorgonzolasauce	22,50
Wurzelgemüse, grüne Spinat-Fettuccine	
Grillteller „Heißer Stein“	24,50
Kleine Steaks von Rind, Kalb und Schwein, Rauchfleisch mit Jus, Kräuterbutter, Kartoffelkroketten und Salat	
„Cordon bleu“ vom Eifelkalb	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

	€
Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren	8,50
Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit Bourbon-Vanilleeis, Sahne	8,50
Marinierte Erdbeeren mit Bourbon-Vanilleeis und Sahne	8,50
Zitronen-Käsekuchen „New York Style“ mit Waldbeeren und Cassissorbet	8,50
1 Kugel Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	4,50

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Küchenteam !

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