



Speisenkarte

€

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Öl	6,00
Zwiebelsuppe mit Käsecroûton	6,00
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	5,20
Knoblauchtoast	3,00
2 Scheiben Toast mit hausgemachter Kräuterbutter und frischem Knoblauch	
Des Reiler's Leibgericht als Vorspeise	11,50
Portion Tatar 150 g auf knusprigem Röstitaler ,Salatgarnitur	
Carpaccio vom Rind	13,80
mit Parmesanspänen, Feldsalat, gerösteten Pinienkernen Olivenöl, Balsamicoglace	
Reiler's Leibgericht	13,50
Portion Tatar 250 g garniert mit Ei, Zwiebeln, Gewürzen, Bauernbrot und Butter	
Nalbach's Feinschmeckersalat	13,50
Großer Salatteller mit Cocktaildressing, Schinken, Käse, Mais und gebratenen Putenbruststreifen	
Feldsalat mit lauwarmen Kartoffeldressing und Walnüssen	7,50
Kürbis-Kartoffelrösti mit Kräuterquark, Salatgarnitur	9,50
Cremiges Risotto mit gebratenen Pilzen	14,50
Lauch, Tomate und Parmesan, Pinienkerne, Salat	
Thai-Gemüsecurry	14,50
mit Basmatireis und gerösteten Cashewnüssen	
Rote Meerbarbe in Olivenöl gebraten auf Kürbisrisotto	22,00
Kross gebratenes Zanderfilet	20,50
auf Gräwes an Rotweinjus mit gebratener Blutwurst	

Eine Karte mit Allergenkezeichnung hält der Service gerne für Sie bereit



	€
Rinderroulade "Großmutter's Art" mit Gewürzgurke und Speck dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln	16,50
Wildedelgulasch mit Apfelrotkohl, hausgemachte Spätzle	18,50
Hirschbraten mit cremigen Speckrosenkohl und Serviettenknödel	19,50
geschmorte Kalbsbäckchen auf Selleriepüree mit Rahmwirsing	22,50
Rehnüsschen an Cassisjus cremiger Speckrosenkohl, hausgemachte Spätzle	25,50
Entenbrust an Orangen-Pfeffersauce Rote Beete Gemüse, Macaire-Kartoffeln	25,50
Schweinerückenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat	15,50
Schweinerückenschnitzel "Jäger Art" mit Champignonrahmsauce, Pommes Frites, Salat	16,50
Putensteak „Hawaii“ mit Currysauce Ananas, mit Käse gratiniert, Basmatireis, Salat	15,50
Steak vom Schweinerücken mit Birne und Ziegenkäse gratiniert an Pfeffersauce, Macaire-Kartoffeln, Salat	17,50
Grillteller „Heißer Stein“ Kleine Steaks von Rind, Kalb und Schwein, Rauchfleisch mit Jus, Kartoffelkroketten, Salat	21,50
„Cordon bleu“ vom Kalb gefüllt mit Kochschinken und Käse, Pommes Frites und Salat	23,50
Rumpsteak vom argentinischen Angusrind mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	24,50
Wiener Rostbraten vom Angusrind mit Thymianjus, Röstzwiebeln, Speckbohnen, Bratkartoffeln	24,50

1 Kugel Walnusseis mit Sahne und Eierlikör	4,50
Espresso-Creme Brûlée mit Waldbeerenkompott, Salted Caramel Eis	7,80
Duett vom Schokoladenmousse mit Rotweibirne	7,80
warmes Schokoküchlein mit Salted Caramel Eis	7,80