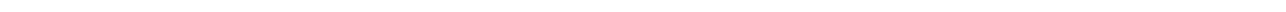




**WIR HEISSEN SIE
HERZLICH WILLKOMMEN IM**

RESTAURANT





~SUPPEN~

	€
KLARE RINDFLEISCHSUPPE MIT EINLAGE	5.00
KLARE HÜHNERSUPPE MIT EINLAGE	5.00
TOMANTENCREMESUPPE MIT BASILIKUMPESTO	6.00

~KALTE UND WARME VORSPEISEN~

HALBES DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN MIT KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER GRATINIERT	8.70
LAUWARMES ANTI-PASTI GEMÜSE MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN	11.50
GEBACKENER SCHAFSKÄSE (PANIERT) AUF EINEM RUCOLABETT SERVIERT, DAZU PREISELBEEREN	9.50
SCHAFSKÄSE IN FOLIE MIT FRISCHEM MARKTGEMÜSE	10.50
HARTKÄSE AUS DER REGION LA-MANCHA MIT WEINTRAUBEN UND FEIGEN-SENF-SAUCE	11.80
DALMATINISCHER PRŠUT LUFTGETROCKNETER DALMATINISCHER LANDSCHINKEN	11.80
VORSPEISEN VARIATION ANTI-PASTI-GEMÜSE, TOMATEN-MOZZARELLA-SALAT, HARTKÄSE AUS LAMANCHA UND DALMATINISCHER LANDSCHINKEN	13.50

~SALATE~

ALLE SALATE WERDEN MIT UNSEREM HONIG-SENF-HAUSDRESSING ANGEMACHT

MARKTFRISCHER GARTENSALAT MIT KAREMELLISIERTEN PUTENBRUSTSTREIFEN (CA.150 GR.)	12.50
---	--------------



	€
MARKTFRISCHER GARTENSALAT MIT SAFTIGEN RUMPSTEAKSTREIFEN (CA. 150 GR.) VOM ARGENTINISCHEN BLACK-ANGUS RIND	14.50
MARKTFRISCHER GARTENSALAT MIT LUFTGETROCKNETEN DALMATINISCHEN LANDSCHINKEN UND GEHOBELTEN MANCHEGO-KÄSE	12.50
MARKTFRISCHER GARTENSALAT MIT ZIEGENKÄSE AUS FRANKREICH, GRATINIERT MIT HONIG UND VERFEINERT MIT WALNÜSSEN	12.50
GROSSER GEMISCHTER SALAT	6.90

~SPEZIALITÄTEN~
~AUF DEM LAVASTEINGRILL ZUBEREITET~

* ZU DEN GERICHTEN GIBT ES EINEN BEILAGENSALAT *

ČEVAPČIĆI MIT STEAKHOUSEPOMMES UND ĐUVEČREIS	12.90
RAŽNJIĆI ZWEI SCHWEINEFLEISCHSPIESSE MIT STEAKHOUSEPOMMES UND ĐUVEČREIS	12.90
PLJESKAVICA HACKSTEAK MIT SCHAFSKÄSE GEFÜLLT, DAZU STEAKHOUSEPOMMES UND ĐUVEČREIS	14.50
MIXGRILL HACKSTEAK, PUTENSTEAK, RINDERSTEAK VOM BLACK-ANGUS, RAŽNJIĆI, ČEVAPČIĆI, SPECK UND SCHAFSKÄSE MIT STEAKHOUSEPOMMES UND ĐUVEČREIS	16.90

**UNSER HACKFLEISCH WIRD VOM KÜCHENCHEF NACH
EIGENS ENTWICKELTER REZEPTUR HERGESTELLT**



	€
GRILLTELLER LAMMKARREE, HACKSTEAK GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE RUMPSTEAK VOM BLACK-ANGUS, DAZU ROSMARINKARTOFFELN	18.50
FILETSPIESS VOM BLACK-ANGUS MIT PAPRIKASTREIFEN IN KNOBLAUCH GESCHWENKT, DAZU ROSMARINKARTOFFEL	22.90
LAMMKARREE VOM IRISCHEN SALZWIESEN-LAMM AUF ROSMARINKARTOFFELN	22.90
PUTENSTEAK MIT ANANAS UND KÄSE ÜBERBACKEN, DAZU EIERSPÄTZLE	17.50
PUTENBRUSTFILET MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS IN KNOBLAUCHBUTTER GESCHWENKT, DAZU HAUSGEMACHTE BRATKARTOFFEL	16.90

REITERSCHÄNKE
~STEAKS~
~AUF DEM LAVASTEINGRILL ZUBEREITET~
NEU ISENBURG

*ZU DEN GERICHTEN GIBT ES EINEN BEILAGENSALAT *

RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN BLACK-ANGUS RIND
MIT KRÄUTERBUTTER UND GEBACKENER KARTOFFEL MIT
SAUERRAHM

200 GR.	20.90
300 GR.	26.90

RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN BLACK-ANGUS RIND
MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN UND HAUSGEMACHTEN BRATKARTOFFELN

200 GR.	22.90
300 GR.	28.90



€

**ENTRECÔTE VOM ARGENTINISCHEN BLACK-ANGUS RIND
MIT KRÄUTERBUTTER UND STEAKHOUSEPOMMES**

200 GR.	21.90
300 GR.	27.90

**FILET VOM ARGENTINISCHEN BLACK-ANGUS RIND
MIT KRÄUTERBUTTER UND GEBACKENER KARTOFFEL
MIT SAUERRAHM**

200 GR.	24.90
300 GR.	31.90

**FILET VOM ARGENTINISCHEN BLACK-ANGUS RIND
MIT PFEFFERRAHMSAUCE, DAZU HAUSGEMACHTE BRATKARTOFFEL**

200 GR.	25.90
300 GR.	32.90

~KLASSIKER~

*ZU ALLEN GERICHTEN GIBT ES EINEN BEILAGENSALAT *

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ (PANIERT) MIT SALZKARTOFFELN UND PREISELBEEREN	13.50
--	--------------

SCHWEINESCHNITZEL (PANIERT) AN FEINER RAHM-SAUCE, DAZU POMMES FRITES	14.90
---	--------------

SCHWEINESCHNITZEL (PANIERT) MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN UND HAUSGEMACHTEN BRATKARTOFFELN	14.90
---	--------------

CORDON BLEU (PANIERT) SCHWEINESCHNITZEL GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE, DAZU POMMES FRITES	15.90
--	--------------

PUTENSCHNITZEL (PANIERT) MIT SAUCE HOLLANDAISE UND EIERSPÄTZLE	15.50
---	--------------



~FISCHGENUSS~

* ZU DEN GERICHTEN GIBT ES EINEN BEILAGENSALAT*

	€
STEAK VOM WEISSEN HEILBUTT SERVIERT AUF GESCHWENKTEM KARTOFFEL-MARKTGEMÜSE	20.90
FILET – DORADE ROYAL MIT LEICHTER CHILI-NOTE, SERVIERT AUF GESCHWENKTEM KARTOFFEL-MARKTGEMÜSE	20.90
FILET VOM ZANDER SERVIERT AUF GESCHWENKTEM KARTOFFEL-MARKTGEMÜSE	20.90
FILET VOM LACHS MIT SESAMKRUSTE SERVIERT AUF GESCHWENKTEM KARTOFFEL- MARKTGEMÜSE	20.90

~WEITERE BEILAGEN~

BRATKARTOFFEL	3.80 €	GEMÜSE	3.30 €
BUTTERREIS	3.30 €	POMMES FRITES	3.30 €
DUVEČREIS	3.30 €	STEAKHOUSEPOMMES	3.30 €
EIERSPÄTZLE	3.30 €	ROSMARINKARTOFFEL	3.30 €
FRISCHE CHAMPIGNONS	3.30 €	BEILAGENSALAT	4.00 €
GEBACKENE KARTOFFEL MIT SAUERRAHM	3.90 €		

~FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE~

SCHWEINESCHNITZEL MIT POMMES FRITES	7.20
DREI ČEVAPČIĆI MIT POMMES FRITES	7.20
FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITES	7.20



~DESSERT~

€

PALATSCHINKEN (1 STCK.) MIT VANILLEEIS GEFÜLLT, GARNIERT MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SAHNE	6.80
PALATSCHINKEN (1 STCK.) MIT MARMELADE ODER NUTELLA	6.50
WARMES HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN, DAZU VANILLEEIS UND SAHNE (ZUBEREITUNGSZEIT CA. 15 MIN.)	6.90
WARMER APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS UND SAHNE SERVIERT	5.50
EIS - VARIATION AUS VANILLE,- SCHOKOLADEN, UND ERDBEEREIS MIT SAHNE	4.20
COUPE DENMARK VANILLEEIS MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SAHNE	4.80
SÜSSER TRAUM VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN UND SAHNE	5.20

~KAFFEESPEZIALITÄTEN~

CAFE CREMA	2.20
ESPRESSO	2.20
ESPRESSO MACCHIATO	2.30
DOPPELTER ESPRESSO	3.30
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO	3.50
CAPPUCCINO	2.80
MILCHKAFFEE	3.50
LATTE MACCHIATO	3.80



~TEE/HEISSE SCHOKOLADE~

	€
(KAMILLENTÉE, PFEFFERMINZTEE, GRÜNER TEE, SCHWARZER TEE, FRÜCHTETEE UND HAGEBUTTENTEE)	2.20
ITALIENISCHE HEISSE SCHOKOLADE	3.30
KAKAO MIT SAHNE	2.80

~ALKOHOLFREIE GETRÄNKE~

SELTERS CLASSIC GASTRO	0.25L	2.50
SELTERS CLASSIC GASTRO	0.75L	5.50
SELTERS NATURELL GASTRO	0.25L	2.50
SELTERS NATURELL GASTRO	0.75L	5.50
SELTERS MEDIUM GASTRO	0.75L	5.50
COCA COLA / LIGHT / ZERO	0.30L	2.90
COCA COLA / LIGHT / ZERO	0.40L	3.50
MEZZO MIX / FANTA / SPRITE	0.30L	2.90
MEZZO MIX / FANTA / SPRITE	0.40L	3.50
RAPP'S APFELSAFT / SCHORLE	0.30L	3.20
RAPP'S APFELSAFT / SCHORLE	0.40L	3.80
RAPP'S ORANGENSAFT / SCHORLE	0.30L	3.20
RAPP'S ORANGENSAFT / SCHORLE	0.40L	3.80
RAPP'S KIRSCHSAFT	0.20L	2.50
RAPP'S KIRSCHSAFTSCHORLE	0.40L	3.80
RAPP'S JOHANNISBEERSAFT	0.20L	2.50
RAPP'S JOHANNISBEERSAFTSCHORLE	0.40L	3.80
SCHWEPPE'S BITTER LEMON	0.20L	2.80
SCHWEPPE'S TONIC WATER	0.20L	2.80
RICHARD'S SUN ICETEAD PEACH	0.33L	3.30

~BIERE~

VELTINS PILSENER VOM FASS	0.25L	2.80
VELTINS PILSENER VOM FASS	0.40L	3.50
GREVENSTEINER ORIGINAL	0.30L	3.10
VELTINS ALKOHOLFREI	0.33L	2.90
MAISEL'S WEISSE ORIGINAL	0.50L	4.00
MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI	0.50L	4.00



~POSSMANN APFELWEIN~

		€
PUR / SAUER / SÜSS	0.25L	2.20
PUR / SAUER / SÜSS	0.50L	4.00

~WEISSWEINE~

	0.20L	0.75L
GRAUBURGUNDER, TROCKEN WOLFSHEIM WGT. BERNHARD KLARE, GOLDGELBE FARBE. SEIN KOMPLEXER KÖRPER WIRD VON INTENSIV,FRUCHTIGEN NOTEN NACH BIRNE UND QUITTE UNTERMALT.	6.50	23.00
RIESLING, TROCKEN KIEDRICH WGT. SPEICHER-SCHUTH DIESER TROCKENE RHEINGAU RIESLING PUNKTET MIT SEINER FRISCHEN UND SPRITZIGEN ART.IM GLAS ENTFALTEN SICH AROMEN VON ZITRUS, GRÜNEM APFEL UND PFIRSICH.	6.50	23.00
SAUVIGNON BLANC, TROCKEN APPENHEIM WGT. FRANZ TYPISCHER SAUVIGNON GEPRÄGT DURCH GRÜNE NOTEN UND EXOTISCHE FRÜCHTE IM GERUCH UND GESCHMACK.	6.50	23.00
CHARDONNAY, TROCKEN BUBENHEIM WGT. FINKENAUER DER TROCKENE CHARDONNAY ZEIGT SEHR SCHÖNE AROMEN. AM GAUMEN FÜLLIG, SAFTIG, TOLLES SPIEL, SEHR SCHÖNER SCHMELZ, FEINFRUCHTIG, MINERALISCH, FINESSENREICH, SEHR ELEGANT UND LANGE ANHALTEND.	6.00	21.00
GRAŠEVINA -"G·TOČKA", TROCKEN KROATIEN WELSCHRIESLING WGT. GALIĆ DIE ZARTEN AROMEN GRÜNER ÄPFEL SIND BEI DIESEM WEIN MIT WEINBERGPFIRSICH- UND KAMILLEAROMEN VERKNÜPFT. DER WEIN HAT EINEN ABGERUNDETEN UND VERFÜHRERISCHEN KÖRPER MIT ANGENEHMEN UND ERFRISCHENDEN SÄUREN.	5.50	19.50



€

PINOT SIVI „GRIS“, TROCKEN | KROATIEN 6.20 22.00
WGT. KUTJEVO

PINOT SIVI ODER AUCH PINOT GRIS GENANNT, HAT EINE GELBGRÜNE FARBE UND EIN FEINES MINERALISCHES UND SORTENTYPISCHES AROMA. DER GESCHMACK IST HARMONISCH, VOLL UND WEICH.

WEISSWEINSCHORLE 4.80 -

~ROSÉWEIN~

0.20L 0.75L

ROSÉ, TROCKEN | APPENHEIM 6.50 23.00
(PORTUGIESER/SPÄTBURGUNDER)
WGT. FRANZ

LACHSFARBENE ROSÉ MIT INTENSIVEN BEERENDUFT. EIN CUVÉE AUS PORTUGIESER- UND SPÄTBURGUNDER-TRAUBEN. ER IST WEICH, SAFTIG UND BEERIG.

ROSÉ „ORIGINES“, TROCKEN | FRANKREICH 5.20 18.50
CÔTES DE GASCOGNE IGP
WGT. VIGNOBLES DUFFOUR

IN DER NASE FRUCHTBETONT MIT FRISCHEN, ROTEN UND KANDIERTEN FRÜCHTEN. AM GAUMEN LEBENDIG, FRISCH UND IM ABGANG INTENSIV.

~ROTWEINE~

PLAVAC MALI „VINOLINE“, TROCKEN | KROATIEN 5.50 -
WGT. ZLATAN OTOK

EIN TROCKENER ROTWEIN AUS TRAUBEN DER AUTOCHTHONEN REBSORTE PLAVAC MALI. SORTENTYPISCHE FRUCHTIGE AROMEN NACH DUNKLEN WALDFRÜCHTEN UND BEEREN. DER WEIN WIRD IN GROSSEN EICHENFÄSSERN AUSGEBAUT.

PELJEŠAC, HALBTROCKEN | KROATIEN 5.20 -
WGT. DUBROVAČKI PODRUMI
MILD, MITTELTIEFES ROT, FEINE FRUCHT



€

TEMPRANILLO/MONASTRELL, TROCKEN | SPANIEN 6.00 21.00
WGT. BODEGAS ARRÀEZ

DER WEIN ZEIGT AROMEN VON BROMBEEREN, PFLAUMEN, KIRSCHEN, VANILLE, KAKAO, ETWAS NELKEN, RAUCHFLEISCH, LEICHT BALSAMISCHE ANKLÄNGE UND VEILCHEN. AM GAUMEN FLEISCHIG, SAFTIG, SAMTIG, WÜRZIGE FRUCHT.

MERLOT „LES ACANTHES“, TROCKEN | FRANKREICH 5.50 19.50
WGT. LES VIGNERONS DE TAVEL

ER DUFTET NACH WEISSEM PFEFFER UND ROTEN FRÜCHTEN. AM GAUMEN IST ER ÜPPIG, WARM, MIT AROMEN VON KIRSCHKONFITÜRE UND SÜSSHOLZ.

PRIMITIVO DI MANDURIA, TROCKEN | ITALIEN 7.00 25.00
WGT. CONTE DI CAMPIANO

EIN WEIN VON RUBINROTER FARBE MIT VIOLETTEN REFLEXEN. DAS INTENSIVE UND KOMPLEXE BOUQUET ERINNERT AN KIRSCHEN, PFLAUMEN UND BROMBEEREN. IM GESCHMACK IST DER WEIN WEICH, HARMONISCH MIT ANGENEHMEN TANNINEN.

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES AOP | FRANKREICH 7.00 25.00
LAUDUN – DOMAINE CROIX DU VERGER, TROCKEN
WGT. LES VIGNERONS DE TAVEL

BRILLANTE UND TIEF KIRSCHROTE FARBE. AUSDRUCKSSTARKE ROTE FRÜCHTE MIT EINEM HAUCH VON GEWÜRZEN. AM GAUMEN IST ER WEICH UND WARM MIT EINER BEEINDRUCKENDEN FÜLLE UND KRAFT.

~SEKT/PROSECCO~

PROSECCO LE CONTESSA S.R.L.	0.10L	3.80
PROSECCO LE CONTESSA S.R.L.	0.75L	28.50
RIESLINGSEKT BRUT RUPPERT RÖSCH	0.75L	23.00
PROSECCO AUF EIS	0.20L	6.50
LILLET WILDBERRY	0.20L	6.50
APEROL SPRITZ	0.20L	6.50
RAMAZZOTTI ROSATO	0.20L	6.50
HUGO	0.20L	6.50



REITERSCHÄNKE
NEU ISENBURG

LONGDRINKS 4cL

JACK DANIELS COLA	7.50 €
BOMBAY TONIC LEMON	7.50 €
VODKA LEMON	7.50 €
VODKA O-SAFT	7.50 €
BACARDI COLA	7.50 €
CUBA LIBRE	7.50 €
CUBA CORRECT	7.50 €
CAMPARI SODA ORANGE	7.50 €

APERITIV/BITTERS/LIKÖRE 4cL

MARTINI BIANCO,ROSSO	4.50 €
AMARETTO	5.00 €
BAILEYS	5.00 €
KRUŠKOVAC	4.00 €
APEROL	4.50 €
CAMPARI	4.50 €
AVERNA	4.50 €
RAMAZZOTTI	4.50 €
FERNET BRANCA,MENTA	4.50 €
JÄGERMEISTER	4.50 €
PELINKOVAC	4.00 €

OBSTBRÄNDE/GRAPPA 4cL

WILLIAMS CHRIST	4.50 €
HIMBEERGEIST	4.50 €
KIRSCHWASSER	4.50 €
SLIVOVITZ	4.00 €
LOZA	4.00 €
GRAPPA DI PROSECCO	5.00 €



REITERSCHÄNKE
NEU ISENBURG

VODKA/GIN/RUM 4cl

ABSOLUT BLUE	5.00 €
THREE SIXTY	5.00 €
SMIRNOFF	5.00 €
BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN	5.50 €
HAVANNA CLUB 3 YEARS	6.00 €
BACARDI SUPERIOR	5.50 €

WHISKEY 4cl

BALLANTINES FINEST	6.50 €
CHIVAS REGAL 12YEARS	7.00 €
JACK DANIELS	6.50 €
JOHNNIE WALKER RED	7.00 €

COGNAC/BRANDY 4cl

ASBACH URALT	5.00 €
HENNESSY	7.00 €
REMY MARTIN V.S.O.P	7.00 €



REITERSCHÄNKE
NEU ISENBURG

BEDIENUNGSGELD UND MEHRWERTSTEUER SIND IN DEN PREISEN ERHALTEN

TRIEBWEG 250
63263 NEU-ISENBURG
TEL. 06102 38546
WWW.REITERSCHAENKE.COM
KONTAKT@REITERSCHAENKE.COM

ÖFFNUNGSZEITEN:

DIENSTAG – SAMSTAG:
12:00 UHR – 14:30 UHR
17:30 UHR – 22:30 UHR

SONNTAG:
11:30 UHR – 21:00 UHR

MONTAG:
RUHETAG