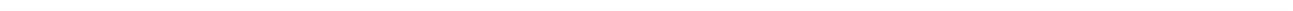




**WIR HEISSEN SIE  
HERZLICH WILLKOMMEN IM**

**RESTAURANT**





### ~SUPPEN~

	€
<b>KLARE RINDFLEISCHSUPPE MIT EINLAGE</b>	<b>5.00</b>
<b>KLARE HÜHNERSUPPE MIT EINLAGE</b>	<b>5.00</b>
<b>TOMANTENCREMESUPPE MIT BASILIKUMPESTO</b>	<b>6.00</b>

### ~KALTE UND WARME VORSPEISEN~

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

### ~SALATE~

\*ALLE SALATE WERDEN MIT UNSEREM HONIG-SENF-HAUSDRESSING ANGEMACHT\*

<b>MARKTFRISCHER GARTENSALAT MIT KAREMELLISIERTEN PUTENBRUSTSTREIFEN (CA.150 GR.)</b>	<b>12.50</b>
---	--------------



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

**~SPEZIALITÄTEN~**  
**~AUF DEM LAVASTEINGRILL ZUBEREITET~**

\* ZU DEN GERICHTEN GIBT ES EINEN BEILAGENSALAT \*

<b>ČEVAPČIĆI</b> MIT STEAKHOUSEPOMMES UND ĐUVEČREIS	12.90
<b>RAŽNJIĆI</b> ZWEI SCHWEINEFLEISCHSPIESSE MIT STEAKHOUSEPOMMES UND ĐUVEČREIS	12.90
<b>PLJESKAVICA</b> HACKSTEAK MIT SCHAFSKÄSE GEFÜLLT, DAZU STEAKHOUSEPOMMES UND ĐUVEČREIS	14.50
<b>MIXGRILL</b> 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**



	€
<b>GRILLTELLER</b> LAMMKARREE, HACKSTEAK GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE RUMPSTEAK VOM BLACK-ANGUS, DAZU ROSMARINKARTOFFELN	18.50
<b>FILETSPIESS VOM BLACK-ANGUS</b> MIT PAPRIKASTREIFEN IN KNOBLAUCH GESCHWENKT, DAZU ROSMARINKARTOFFEL	22.90
<b>LAMMKARREE VOM IRISCHEN SALZWIESEN-LAMM</b> AUF ROSMARINKARTOFFELN	22.90
<b>PUTENSTEAK</b> MIT ANANAS UND KÄSE ÜBERBACKEN, DAZU EIERSPÄTZLE	17.50
<b>PUTENBRUSTFILET</b> 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 \*

<b>RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN BLACK-ANGUS RIND</b> MIT KRÄUTERBUTTER UND GEBACKENER KARTOFFEL MIT SAUERRAHM	
200 GR.	20.90
300 GR.	26.90
<b>RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN BLACK-ANGUS RIND</b> 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 \*

<b>SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ (PANIERT) MIT SALZKARTOFFELN UND PREISELBEEREN</b>	<b>13.50</b>
--	--------------

<b>SCHWEINESCHNITZEL (PANIERT) AN FEINER RAHM-SAUCE, DAZU POMMES FRITES</b>	<b>14.90</b>
---	--------------

<b>SCHWEINESCHNITZEL (PANIERT) MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN UND HAUSGEMACHTEN BRATKARTOFFELN</b>	<b>14.90</b>
---	--------------

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

<b>PUTENSCHNITZEL (PANIERT) MIT SAUCE HOLLANDAISE UND EIERSPÄTZLE</b>	<b>15.50</b>
---	--------------



## ~FISCHGENUSS~

\* ZU DEN GERICHTEN GIBT ES EINEN BEILAGENSALAT\*

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

<b>SCHWEINESCHNITZEL MIT POMMES FRITES</b>	7.20
<b>DREI ČEVAPČIĆI MIT POMMES FRITES</b>	7.20
<b>FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITES</b>	7.20



---

**~DESSERT~**

€

<b>PALATSCHINKEN (1 STCK.)</b>	<b>7.00</b>
MIT VANILLEEIS GEFÜLLT, GARNIERT MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SAHNE	
<b>PALATSCHINKEN (1 STCK.)</b>	<b>6.80</b>
MIT MARMELADE ODER NUTELLA UND SAHNE	
<b>WARMES HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENTÖRTCHEN</b>	<b>7.20</b>
MIT FLÜSSIGEM KERN, DAZU VANILLEEIS UND SAHNE (ZUBEREITUNGSZEIT CA. 15 MIN.)	
<b>WARMER APFELSTRUDEL</b>	<b>5.90</b>
MIT VANILLEEIS UND SAHNE SERVIERT	
<b>EIS - VARIATION</b>	<b>4.50</b>
AUS VANILLE,- SCHOKOLADEN, UND ERDBEEREIS MIT SAHNE	
<b>COUPE DENMARK</b>	<b>5.20</b>
VANILLEEIS MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SAHNE	
<b>SÜSSER TRAUM</b>	<b>5.60</b>
VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN UND SAHNE	

**~KAFFEE SPEZIALITÄTEN / TEE~**

<b>CAFE CREMA</b>	<b>2.40</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>2.40</b>
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>2.50</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO</b>	<b>3.50</b>
<b>DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO</b>	<b>3.80</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>3.00</b>
<b>MILCHKAFFEE</b>	<b>3.80</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>4.00</b>
<b>TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)</b>	<b>2.50</b>

---



### ~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
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 KIRSCHAFT	0.20L	2.50
RAPP'S KIRSCHAFTSCHORLE	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	3.00
VELTINS PILSENER VOM FASS	0.40L	3.80
GREVENSTEINER ORIGINAL	0.30L	3.30
VELTINS ALKOHOLFREI	0.33L	3.20
MAISEL'S WEISSE ORIGINAL	0.50L	4.30
MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI	0.50L	4.30

### ~POSSMANN APFELWEIN~

PUR / SAUER / SÜSS	0.25L	2.40
PUR / SAUER / SÜSS	0.50L	4.40



## ~WEISSWEINE~

	0.20L	0.75L
<b>GRAUBURGUNDER, TROCKEN   WOLFSHEIM WGT. BERNHARD</b>	6.70	24.00
KLARE, GOLDGELBE FARBE. SEIN KOMPLEXER KÖRPER WIRD VON INTENSIV,FRUCHTIGEN NOTEN NACH BIRNE UND QUITTE UNTERMALT.		
<b>RIESLING, TROCKEN   KIEDRICH WGT. SPEICHER-SCHUTH</b>	6.50	23.00
DIESER TROCKENE RHEINGAU RIESLING PUNKTET MIT SEINER FRISCHEN UND SPRITZIGEN ART.IM GLAS ENTFALTEN SICH AROMEN VON ZITRUS, GRÜNEM APFEL UND PFIRSICH.		
<b>SAUVIGNON BLANC, TROCKEN   FRANKREICH WGT. DOMAINE DES ECHARDIÈRES</b>	6.70	24.00
DER PIKANT-FRUCHTIGE TOURAINE SAUVIGNON BLANC VERSTRÖMT FRISCHE AROMEN VON STACHELBEERE UND APRIKOSE UND AM GAUMEN ZEIGT DER TROCKENE UND ELEGANTE WEISSWEIN EINE WUNDERBARE BALANCE AUS FRUCHT, FINESSE UND FEINEN WÜRZNOTEN.		
<b>CHARDONNAY, TROCKEN   BUBENHEIM WGT. FINKENAUER</b>	6.70	24.00
DER TROCKENE CHARDONNAY ZEIGT SEHR SCHÖNE AROMEN. AM GAUMEN FÜLLIG, SAFTIG, TOLLES SPIEL, SEHR SCHÖNER SCHMELZ, FEINFRUCHTIG, MINERALISCH, FINESSENREICH, SEHR ELEGANT UND LANGE ANHALTEND.		
<b>GRAŠEVINA -“G·TOČKA“, TROCKEN   KROATIEN WELSCHRIESLING WGT. GALIĆ</b>	5.70	20.50
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.		
<b>PINOT SIVI „GRIS“, TROCKEN   KROATIEN WGT. KUTJEVO</b>	6.20	22.00
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.		



## ~ROSÉWEIN~

	0.20L	0.75L
<b>BRISE MARINE, TROCKEN   FRANKREICH</b>	<b>5.20</b>	<b>18.50</b>
<b>WGT. ESTANDON VIGNERONS</b>		
EIN MUND VOLL AROMA VON WALDBEEREN, ROTEN STACHELBEEREN UND CASSIS. LEICHT UND FRISCH IM NACHHALL.		
<b>GRIS DE GRIS „DUNE“, TROCKEN   FRANKREICH</b>	<b>6.50</b>	<b>23.00</b>
<b>SABLE DE CAMARGUE</b>		
<b>WGT. CHÂTEAU L'ERMITAGE</b>		
DER NAME DER CUVÉE VERWEIST AUF DEN GRAUEN DÜNENSAND AUF DEM DIE WEINREBEN WACHSEN UND GEDEIHEN. DER LEBENDIGE ROSÉ ÜBERZEUGT MIT SEINER INTENSIVEN, REIFEN FRUCHT UND EINER FRISCHEN UND ANGENEHMEN SÄURE. IN DER NASE ZARTE AROMEN VON PFIRSICH UND MANDARINE, AM GAUMEN ZART UND ERFRISCHEND.		

## ~ROTWEINE~

<b>PLAVAC TROCKEN   KROATIEN</b>	<b>6.00</b>	<b>21.00</b>
<b>WGT. SKARAMUCA</b>		
EIN TROCKENER ROTWEIN AUS TRAUBEN DER AUTOCHTHONEN REBSORTE PLAVAC MALI. EIN SCHÖNES AUSGEPRÄGTES BUKETT KITZELT DEN GAUMEN MIT EINEM AROMA NACH KIRSCHEN, PFLAUMEN, KAFFEE UND VANILLE MIT EINER NOTE NACH DALMATINISCHEM GRAS.		
<b>TEMPRANILLO/MONASTRELL, TROCKEN   SPANIEN</b>	<b>6.00</b>	<b>21.00</b>
<b>WGT. BODEGAS ARRÀEZ</b>		
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.		
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, TROCKEN   ITALIEN</b>	<b>6.00</b>	<b>21.00</b>
<b>WGT. DI CAMILLO VINI</b>		
IN DER FARBE BIETET DIESER MONTEPULCIANO AUS DER LAGE TENUTE DEL POJO EIN INTENSIVES KIRSCHROT, IN DER NASE EINEN WÜRZIGEN DUFT NACH BROMBEERE UND KIRSCHEN. AM GAUMEN IST ER KRAFTVOLL, WEICH UND RUND.		



---

**PRIMITIVO DI MANDURIA, TROCKEN | ITALIEN** 7.80 28.50  
**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 CONTESSE S.R.L.	0.10L	3.80
PROSECCO LE CONTESSE 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 €
HIMBERGEIST	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 €

BEDIENUNGSGELD UND MEHRWERTSTEUER SIND IN DEN PREISEN ERHALTEN



---

**REITERSCHÄNKE**  
NEU ISENBURG

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

**ÖFFNUNGSZEITEN:**

**DIENSTAG – FREITAG:**  
**17:30 UHR – 22:30 UHR**

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

**SONNTAG:**  
**11:30 UHR – 21:00 UHR**

**MONTAG:**  
**RUHETAG**

---