



REITERSCHÄNKE
NEU ISENBURG

**WIR HEISSEN SIE
HERZLICH WILLKOMMEN IM**

RESTAURANT



REITERSCHÄNKE
NEU ISENBURG



~SUPPEN~

	<i>EUR</i>
KLARE RINDFLEISCHSUPPE MIT EINLAGE	5.00
KLARE HÜHNERSUPPE MIT EINLAGE	5.00
TOMATENCREMESUPPE 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
---	--------------



	<i>EUR</i>
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**



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

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



EUR

**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*

	<i>EUR</i>
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	8.50
DREI ČEVAPČIĆI MIT POMMES FRITES	9.00
FISCHSTÄBCHEN MIT POMMES FRITES	8.50



~SÜSSES~

EUR

PALATSCHINKEN (1 STCK.) MIT VANILLEEIS GEFÜLLT, GARNIERT MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SAHNE	7.50
PALATSCHINKEN (1 STCK.) MIT MARMELADE ODER NUTELLA UND SAHNE	7.20
WARMES HAUSGEMACHTES SCHOKOLADENTÖRTCHEN MIT FLÜSSIGEM KERN, DAZU VANILLEEIS UND SAHNE (ZUBEREITUNGSZEIT CA. 15 MIN.)	8.00
WARMER APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS UND SAHNE SERVIERT	6.50
EIS - VARIATION AUS VANILLE,- SCHOKOLADEN, UND ERDBEEREIS MIT SAHNE	5.00
COUPE DENMARK VANILLEEIS MIT SCHOKOLADENSAUCE UND SAHNE	5.50
SÜSSER TRAUM VANILLEEIS MIT HEISSEN HIMBEEREN UND SAHNE	5.80

~KAFFEE / TEE~

CAFE CREMA	2.60
ESPRESSO	2.60
ESPRESSO MACCHIATO	2.80
DOPPELTER ESPRESSO	3.80
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO	4.00
CAPPUCCINO	3.50
MILCHKAFFEE	4.00
LATTE MACCHIATO	4.50
TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)	2.80



REITERSCHÄNKE
NEU ISENBURG

~SOFTDRINK~

EUR

SELTERS CLASSIC GASTRO	0.25L	2.80
SELTERS CLASSIC GASTRO	0.75L	6.00
SELTERS NATURELL GASTRO	0.25L	2.80
SELTERS NATURELL GASTRO	0.75L	6.00
COCA COLA / LIGHT / ZERO	0.30L	3.20
COCA COLA / LIGHT / ZERO	0.40L	3.80
MEZZO MIX / FANTA / SPRITE	0.30L	3.20
MEZZO MIX / FANTA / SPRITE	0.40L	3.80
RAPP'S APFELSAFT / SCHORLE	0.30L	3.50
RAPP'S APFELSAFT / SCHORLE	0.40L	4.10
RAPP'S ORANGENSAFT / SCHORLE	0.30L	3.80
RAPP'S ORANGENSAFT / SCHORLE	0.40L	4.10
RAPP'S KIRSCHAFT	0.20L	3.00
RAPP'S KIRSCHAFTSCHORLE	0.40L	4.10
RAPP'S JOHANNISBEERSAFT	0.20L	3.00
RAPP'S JOHANNISBEERSAFTSCHORLE	0.40L	4.10
SCHWEPPE'S BITTER LEMON	0.20L	3.40
SCHWEPPE'S TONIC WATER	0.20L	3.40
RICHARD'S SUN ICETEAD PEACH	0.33L	3.80

~BIER~

VELTINS PILSENER VOM FASS	0.25L	3.20
VELTINS PILSENER VOM FASS	0.40L	4.20
GREVENSTEINER ORIGINAL	0.30L	3.50
VELTINS ALKOHOLFREI	0.33L	3.50
MAISEL'S WEISSE ORIGINAL	0.50L	4.50
MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI	0.50L	4.50

~APFELWEIN~

PUR / SAUER / SÜSS	0.25L	2.50
PUR / SAUER / SÜSS	0.50L	4.50



~WEISSWEIN~

	0.20L	0.75L
GRAUBURGUNDER (BIO), TROCKEN WOLFSHEIM	7.00	25.50
WGT. BERNHARD		EUR
KLARE, GOLDGELBE FARBE. SEIN KOMPLEXER KÖRPER WIRD VON INTENSIV,FRUCHTIGEN NOTEN NACH BIRNE UND QUITTE UNTERMALT.		
RIESLING, TROCKEN KIEDRICH	7.00	25.50
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.		
SAUVIGNON BLANC, TROCKEN FRANKREICH	7.00	25.50
WGT. DOMAINE DES ECHARDIÈRES		
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.		
CHARDONNAY (BIO), TROCKEN BUBENHEIM	7.20	26.00
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.		
GRAŠEVINA -“G·TOČKA“, TROCKEN KROATIEN	6.20	22.00
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.		
PINOT SIVI „GRIS“, TROCKEN KROATIEN	6.50	23.00
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.		



~ROSÉWEIN~

	0.20L	0.75L
		EUR
BRISE MARINE, TROCKEN FRANKREICH	5.50	19.00
WGT. ESTANDON VIGNERONS		
EIN MUND VOLL AROMA VON WALDBEEREN, ROTEN STACHELBEEREN UND CASSIS. LEICHT UND FRISCH IM NACHHALL.		
GRIS DE GRIS „DUNE“, TROCKEN FRANKREICH	6.50	23.00
SABLE DE CAMARGUE		
WGT. CHÂTEAU L'ERMITAGE		
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.		

~ROTWEIN~

PLAVAC TROCKEN KROATIEN	6.00	21.00
WGT. SKARAMUCA		
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.		
TEMPRANILLO/MONASTRELL, TROCKEN SPANIEN	6.20	22.00
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.		
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, TROCKEN ITALIEN	6.20	22.00
WGT. DI CAMILLO VINI		
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.		



EUR

PRIMITIVO DI MANDURIA, TROCKEN | ITALIEN 8.00 29.00

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 7.20 26.00

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.

~APERETIF~

APEROL SPRITZ	0.20L	7.50
HUGO	0.20L	7.50
LILLET WILDBERRY	0.20L	7.50
LIMONCELLO SPRITZ	0.20L	7.50
PROSECCO LE CONTESSE S.R.L.	0.75L	30.00
PROSECCO LE CONTESSE S.R.L.	0.10L	4.20
PROSECCO AUF EIS	0.20L	7.50
RAMAZZOTTI ROSATO	0.20L	7.50



REITERSCHÄNKE
NEU ISENBURG

LONGDRINKS 4CL

	EUR
CAMPARI SODA ORANGE	7.50
CUBA LIBRE	8.50
GIN TONIC	9.50
JACK DANIELS COLA	9.50
VODKA LEMON TONIC	8.50

BITTERS / LIKÖRE 4CL

AMARETTO	5.00
APEROL	5.00
AVERNA	4.50
BAILEYS	5.00
CAMPARI	5.00
FERNET BRANCA	4.50
JÄGERMEISTER	4.50
KRUŠKOVAC	4.00
LIMONCELLO	5.00
MARTINI BIANCO	4.50
PELINKOVAC	4.00
RAMAZZOTTI	4.50

GRAPPA / OBSTBRAND 4CL

GRAPPA	5.50
LOZA (TRAUBENBRAND)	5.00
MIRABELLE	5.00
SLIVOVITZ	5.00
WILLIAMS CHRIST	5.00



REITERSCHÄNKE
NEU ISENBURG

VODKA / GIN / RUM 4CL

	<i>EUR</i>
ABSOLUT BLUE	5.00
TANQUERAY LONDON DRY GIN	5.50
HAVANNA CLUB 3 YEARS	6.00

WHISKEY 4CL

CHIVAS REGAL 12YEARS	8.00
JACK DANIELS	7.50
JOHNNIE WALKER RED	7.00

COGNAC 4CL

HENNESSY VS	8.00
REMY MARTIN V.S.O.P	8.00

BEDIENUNGSGELD UND MEHRWERTSTEUER SIND IN DEN PREISEN ERHALTEN



REITERSCHÄNKE
NEU ISENBURG

**TRIEBWEG 207
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**
