



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	7.5
dazu Vanilleeis, garniert mit Schokoladensauce und Sahne	
Palatschinken	7.2
mit Marmelade oder Nutella und Sahne	
Warmes hausgemachtes Schokoladentörtchen	8.0
mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und Sahne (Zubereitungszeit ca. 15 min.)	
Warmer Apfelstrudel	6.5
mit Vanilleeis und Sahne serviert	
Eis - Variation	5.0
aus Vanille,- Schokoladen, und Erdbeereis mit Sahne	
Coupe Denmark	5.5
Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne	
Süßer Traum	5.8
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	

Kaffee / Tee

Cafe Crema	2.6
Espresso	2.6
Espresso Macchiato	2.8
Doppelter Espresso	3.8
Doppelter Espresso Macchiato	4.0
Cappuccino	3.5
Milchkaffee	4.0
Latte Macchiato	4.5
Tee (verschiedene Sorten)	2.8



REITERSCHÄNKE
NEU ISENBURG

Softdrink

		<i>EUR</i>
Selters Classic Gastro	0.25	2.8
Selters Classic Gastro	0.75	6.0
Selters Naturell Gastro	0.25	2.8
Selters Naturell Gastro	0.75	6.0
Rapp´s Apfelsaft · Schorle	0.30	3.5
Rapp´s Apfelsaft · Schorle	0.40	4.1
Rapp´s Orangensaft · Schorle	0.30	3.8
Rapp´s Orangensaft · Schorle	0.40	4.1
Rapp´s Kirschsafft	0.20	3.0
Rapp´s Kirschsafftschorle	0.40	4.1
Rapp´s Johannisbeersaft	0.20	3.0
Rapp´s Johannisbeersafftschorle	0.40	4.1
Coca Cola · light · Zero	0.30	3.2
Coca Cola · light · Zero	0.40	3.8
Mezzo Mix · Fanta · Sprite	0.30	3.2
Mezzo Mix · Fanta · Sprite	0.40	3.8
Schweppes Bitter Lemon	0.20	3.4
Schweppes Tonic Water	0.20	3.4
Richard's Sun Icetead Peach	0.33	3.8

Bier

Pülleken helles vom Fass	0.30	3.5
Veltins Pilsener vom Fass	0.25	3.2
Veltins Pilsener vom Fass	0.40	4.2
Grevensteiner Original	0.30	3.5
Veltins Alkoholfrei	0.33	3.5
Maisel's Weisse Original	0.50	4.5
Maisel's Weisse Alkoholfrei	0.50	4.5

Apfelwein

Pur · sauer · süß	0.25	2.5
Pur · sauer · süß	0.50	4.5

Aperitif

EUR

Aperol Spritz	0.20	7.5
Hugo	0.20	7.5
Lillet Wildberry	0.20	7.5
Limoncello Spritz	0.20	7.5
Ramazotti Rosato	0.20	7.5
Sarti Spritz	0.20	8

Schaumwein

Prosecco Follador Brut Treviso El Brolo	0.10	4.2
Prosecco Follador Brut Treviso El Brolo	0.75	30
Prosecco auf Eis	0.20	7.5

Roséwein

	0.20	0.75
Rosé Petite Cavale AOP, trocken	6.5	23

La Cavale – Luberon | Frankreich

Wunderschöne Lachsfarbe mit silbernen Reflexen. Die Nase offenbart Zitrusaromen wie Pink Grapefruit. Im Mund ist der Auftakt offen und offenbart Noten von würzigen roten Früchten wie Johannisbeeren.

Weisswein

Grauer Burgunder QbA, trocken	7	25.5
--------------------------------------	---	------

WGT. Lergenmüller | Hainfeld

Angenehm elegante Säure. Abwechslungsreiche, typische Frucht. Eine animierende Frische mit zurückhaltender klarer Pinot-Charakteristik und langem Nachhall.

Riesling Erbacher Steinmorgen, trocken	7	25.5
---	---	------

WGT. Crass | Erbach

Ein Wein der ganz klassisch nach reifem Steinobst duftet. In der Nase Aromen von grünen Pflaumen, Stachelbeere und exotischen Früchten. Der Steinmorgen ist vollmundig, saftig und entwickelt einen wundervollen Druck am Gaumen. Die von Hand, einzeln gelesenen Trauben stammen aus dem Filetstück der Weinbergslage Erbacher Steinmorgen.



0.20 0.75
EUR

Graševina 'Welschriesling', trocken

WGT. Galić | Kroatien

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.

6.2 22

Lugana DOC – Estate Grown Grapes, trocken

Don Lorenzo della Grillaia | Italien

In der Nase weißer Pfirsich grüner Apfel und eine Hauch Marille. Am Gaumen frisch und klar mit Anklängen von Grapefruit und feiner Salzigkeit. Schlank, dennoch präsent, mit eleganter Mineralität und spannungsreichem Finale.

8 29

Sauvignon Blanc/Semillon, trocken

Chateau des Eyssards | Frankreich

"Left Bank of Bordeaux"

Ein frischer und dennoch komplexer Weißwein mit viel Ausdruck. In der Nase "explosive" Aromen und Zitrusnoten – typisch für die Sauvignon-Traube.

7 25.5

Südt. Chardonnay DOC, trocken

Kellerei Schreckbichl | Italien

Der Wein präsentiert sich in einer schönen hellgelblichen Farbe mit grünen Nuancen, sehr edles Bukett. Harmonisch ausbalanciert, mit typischen Noten wie Ananas und Mango.

7.2 26

Pinot Sivi „Gris“, trocken

WGT. Kutjevo | Kroatien

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.

6.5 23

Rotwein

0.20 0.75
EUR

Primitivo di Manduria DOC "1 Uno", trocken

Masseria La Volpe | Italien

Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen.
Der Duft reifer Früchte mit würzigen Noten,
ein balancierter und delikater Wein.

8 29

Plavac, trocken

WGT. Skaramuca | Kroatien

Ein trockener Rotwein aus Trauben der autochthonen
Rebsorte Plavac mali. Ein schönes ausgeprägtes Bukett,
mit einem Aroma nach Kirschen, Pflaumen, Kaffee und
Vanille mit einer Note nach dalmatinischem Gras.

6 21

Excellens Crianza Rioja Spezial, trocken

Marqués de Cáceres | Spanien

Ein Bukett von reifen Früchten und raffinierter Eiche.
Am Gaumen ein exzellenter Körper und ausgezeichnetes
Gleichgewicht. Die Vielfalt an Aromen und Tanninen
verschmelzen harmonisch zu einer eleganten Struktur.

7.2 26

Côtes du Rhone AOC, trocken

Reserve Rouge

Familie Perrin | Frankreich

Côtes du Rhone par excellence. Schöne rubinrote Farbe
mit violetten Untertönen. In der Nase intensive Noten
von roten Früchten, Himbeerkonfitüre, Gewürze, Pfeffer.
Im Mund weich und rund.

7.5 27



Longdrinks 4cl

	<i>EUR</i>
Campari Soda · Orange	7.5
Cuba Libre	8.5
Gin Tonic	9.5
Jack Daniels Cola	9.5
Vodka Lemon · Tonic	8

Bitters / Liköre 4cl

Amaretto	5
Aperol	5
Averna	4.5
Baileys	5
Campari	5
Fernet Branca	4.5
Jägermeister	4.5
Kruškovac	4
Limoncello	5
Martini Bianco	4.5
Pelinkovac	4
Ramazzotti	4.5

Grappa / Obstbrand 4cl

Grappa	5.5
Loza (<i>Traubenbrand</i>)	5
Mirabelle	5
Slivovitz	5
Williams Christ	5



REITERSCHÄNKE
NEU ISENBURG

Vodka / Gin / Rum 4cl

EUR

Absolut Blue	5
Tanqueray London Dry Gin	5.5
Havana Club 3 Years	6

Whiskey 4cl

Chivas Regal 12Years	8
Jack Daniels	7.5
Johnnie Walker Red	7

Cognac 4cl

Hennessy VS	8
Remy Martin V.S.O.P	8



REITERSCHÄNKE
NEU ISENBURG

BEDIENUNGSGELD UND MEHRWERTSTEUER SIND IN DEN PREISEN ERHALTEN

**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**