



**WIR HEISSEN SIE
HERZLICH WILLKOMMEN IM**

RESTAURANT





SUPPEN

EUR

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, DAZU TOAST	10.50
LAUWARMES ANTI-PASTI GEMÜSE MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN	12.50
GEBACKENER SCHAFSKÄSE (PANIERT) AUF EINEM RUCOLABETT SERVIERT, DAZU PREISELBEEREN	11.50
SCHAFSKÄSE IN FOLIE MIT FRISCHEM MARKTGEMÜSE	12.50
HARTKÄSE AUS DER REGION LA-MANCHA MIT WEINTRAUBEN UND FEIGEN-SENF-SAUCE	13.80
DALMATINISCHER „PRŠUT“ LANDSCHINKEN AUS DALMATIEN	13.80
VORSPEISEN VARIATION ANTI-PASTI-GEMÜSE, TOMATEN-MOZZARELLA, HARTKÄSE AUS LA MANCHA UND LANDSCHINKEN AUS DALMATIEN	15.50

SALATE

ALLE SALATE WERDEN MIT UNSEREM HONIG-SENF-HAUSDRESSING ANGEMACHT

MARKTFRISCHER GARTENSALAT MIT KARAMELLISIERTEN PUTENBRUSTSTREIFEN	14.50
---	--------------



MARKTFRISCHER GARTENSALAT	EUR
MIT SAFTIGEN RUMPSTEAKSTREIFEN	16.50
VOM ARGENTINISCHEN BLACK-ANGUS RIND	

MARKTFRISCHER GARTENSALAT	14.50
LANDSCHINKEN AUS DALMATIEN UND MANCHEGO-KÄSE	

MARKTFRISCHER GARTENSALAT	14.50
MIT ZIEGENKÄSE AUS FRANKREICH,	
GRATINIERT MIT HONIG UND VERFEINERT MIT WALNÜSSEN	

GROSSER GEMISCHTER SALAT	8.00
---------------------------------	-------------

SPEZIALITÄTEN
AUF DEM LAVASTEIN GRILL ZUBEREITET

* ZU DEN GERICHTEN GIBT ES EINEN BEILAGENSALAT *

ĆEVAPČIĆI	13.90
MIT STEAKHOUSEPOMMES UND ĐUVEČREIS	

RAŽNJIĆI	13.90
ZWEI SCHWEINEFLEISCHSPIESSE MIT	
STEAKHOUSEPOMMES UND ĐUVEČREIS	

PLJESKAVICA	14.50
HACKSTEAK MIT SCHAFSKÄSE GEFÜLLT,	
DAZU STEAKHOUSEPOMMES UND ĐUVEČREIS	

MIXGRILL	16.90
HACKSTEAK, PUTENSTEAK, RINDERSTEAK, RAŽNJIĆI,	
ĆEVAPČIĆI, SPECK UND SCHAFSKÄSE	
MIT STEAKHOUSEPOMMES UND ĐUVEČREIS	

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



EUR

GRILLTELLER

20.50

LAMMKARREE, HACKSTEAK GEFÜLLT MIT SCHAFSKÄSE,
RUMPSTEAK VOM BLACK-ANGUS, DAZU ROSMARINKARTOFFELN

FILETSPIESS VOM BLACK-ANGUS

24.90

MIT PAPRIKASTREIFEN IN KNOBLAUCHÖL GESCHWENKT,
DAZU ROSMARINKARTOFFEL

LAMMKARREE VOM NEUSEELÄNDISCHEN LAMM

25.90

AUF ROSMARINKARTOFFELN

PUTENSTEAK

18.50

MIT ANANAS UND KÄSE ÜBERBACKEN, DAZU EIERSPÄTZLE

PUTENBRUSTFILET

18.90

MIT FRISCHEN CHAMPIGNONS IN KNOBLAUCHÖL GESCHWENKT,
DAZU HAUSGEMACHTE BRATKARTOFFEL

STEAKS

AUF DEM LAVASTEIN GRILL ZUBEREITET

*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)	15.50
MIT SALZKARTOFFELN UND PREISELBEEREN	

SCHWEINESCHNITZEL (PANIERT)	16.90
AN FEINER RAHM-SAUCE, DAZU POMMES FRITES	

SCHWEINESCHNITZEL (PANIERT)	16.90
MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN UND HAUSGEMACHTEN BRATKARTOFFELN	

CORDON BLEU (PANIERT)	17.90
SCHWEINESCHNITZEL GEFÜLLT MIT SCHINKEN UND KÄSE, DAZU POMMES FRITES	

PUTENSCHNITZEL (PANIERT)	17.50
MIT SAUCE HOLLANDAISE UND EIERSPÄTZLE	



FISCHGENUSS

* ZU DEN GERICHTEN GIBT ES EINEN BEILAGENSALAT*

EUR

STEAK VOM WEISSEN HEILBUTT

20.90

SERVIERT AUF GESCHWENKTEM KARTOFFEL-MARKTGEMÜSE

FILET – DORADE ROYAL

20.90

MIT LEICHTER CHILI-NOTE,

SERVIERT AUF GESCHWENKTEM KARTOFFEL-MARKTGEMÜSE

FILET VOM ZANDER

20.90

SERVIERT AUF GESCHWENKTEM KARTOFFEL-MARKTGEMÜSE

FILET VOM LACHS MIT SESAMKRUSTE

20.90

SERVIERT AUF GESCHWENKTEM KARTOFFEL- MARKTGEMÜSE

BEILAGEN

BRATKARTOFFEL	4.50 €	GEMÜSE	4.50 €
BUTTERREIS	4.00 €	POMMES FRITES	4.00 €
DUVEČREIS	4.00 €	STEAKHOUSEPOMMES	4.00 €
EIERSPÄTZLE	4.50 €	ROSMARINKARTOFFEL	4.50 €
FRISCHE CHAMPIGNONS	4.00 €	BEILAGENSALAT	4.50 €
BACKKARTOFFEL SAUERRAHM	4.50 €	ZWIEBEL (GERÖSTET)	2.50 €
SAUCE (RAHM, PFEFFERRAHM, SAUERRAHM, HOLLANDAISE, AJVAR)			2.00 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

SCHWEINESCHNITZEL MIT POMMES FRITES

8.50

DREI ĆEVAPČIĆI 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



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
Ramazzotti 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

6.2 22

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.

Lugana DOC – Estate Grown Grapes, trocken

8 29

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.

Sauvignon Blanc/Semillon, trocken

7 25.5

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.

Südt. Chardonnay DOC, trocken

7.2 26

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.

Pinot Sivi „Gris“, trocken

6.5 23

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.

Rotwein

0.20 0.75
EUR

Primitivo di Manduria DOC "1 Uno", trocken

8 29

Masseria La Volpe / Italien

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

Plavac, trocken

6 21

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.

Excellens Crianza Rioja Spezial, trocken

7.2 26

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.

Côtes du Rhone AOC, trocken

7.5 27

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.



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



Vodka / Gin / Rum 4cl

EUR

Absolut Blue	5
Tanqueray London Dry Gin	5.5
Havanna 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

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**