Wir heissen Sie
herzlich Willkommen im

Restaurant



REITERSCHÄNKE
NEU ISENBURG

Suppen

	EUR
Klare Rindfleischsuppe mit Einlage	6.00
Klare Hühnersuppe mit Einlage	6.00
Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto	7.00

Kalte und Warme Vorspeisen

Halbes Dutzend Weinbergschnecken 10.50
mit Knoblauch-Kräuterbutter gratiniert, dazu Toast

Lauwarmes Anti-Pasti Gemüse 12.50
mit Mozzarella überbacken

Gebackener Schafskäse (paniert) 11.50
auf einem Rucolabett serviert, dazu Preiselbeeren

Schafskäse in Folie 12.50
mit frischem Marktgemüse

Hartkäse aus der Region La-Mancha 13.80
mit Weintrauben und Feigen-Senf-Sauce

Dalmatinischer „Pršut“ 13.80
Landschinken aus Dalmatien

VorspeisenVariation 15.50
Anti-Pasti-Gemüse, Tomaten-Mozzarella,
Hartkäse aus LaMancha und Landschinken aus Dalmatien

Salate

alle Salate werden mit unserem Honig-Senf-Hausdressing angemacht

Marktfrischer Gartensalat 14.50
mit karamellisierten Putenbruststreifen

REITERSCHÄNKE
NEU ISENBURG

	EUR
Marktfrischer Gartensalat mit saftigen Rumpsteakstreifen vom Argentinischen Black-Angus Rind	16.50
Marktfrischer Gartensalat Landschinken aus Dalmatien und Manchego-Käse	14.50
Marktfrischer Gartensalat mit Ziegenkäse aus Frankreich, gratiniert mit Honig und verfeinert mit Walnüssen	14.50
Grosser gemischter Salat	8.00

Spezialitäten
auf dem Lavastein Grill zubereitet

* zu den Gerichten gibt es einen Beilagensalat *

Ćevapčići mit Steakhousepommes uns Đuvečreis	13.90
Ražnjići Zwei Schweinefleischspiesse mit Steakhousepommes und Đuvečreis	13.90
Pljeskavica Hacksteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Steakhousepommes und Đuvečreis	14.50
MixGrill Hacksteak, Putensteak, Rindersteak, Ražnjići, Ćevapčići, Speck und Schafskäse mit Steakhousepommes und Đuvečreis	16.90

Unser Hackfleisch wird vom Küchenchef nach eigens entwickelter Rezeptur hergestellt

REITERSCHÄNKE
NEU ISENBURG

	EUR
GrillTeller Lammkarree, Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, Rumpsteak vom Black-Angus, dazu Rosmarinkartoffeln	20.50
Filetspiess vom Black-Angus mit Paprikastreifen in Knoblauchöl geschwenkt, dazu Rosmarinkartoffel	24.90
Lammkarree vom Neuseeländischen Lamm auf Rosmarinkartoffeln	25.90
Putensteak mit Ananas und Käse überbacken, dazu Eierspätzle	18.50
Putenbrustfilet mit frischen Champignons in Knoblauchöl geschwenkt, dazu hausgemachte Bratkartoffel	18.90

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

REITERSCHÄNKE
NEU ISENBURG

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

REITERSCHÄNKE
NEU ISENBURG

Fischgenuss

* zu den Gerichten gibt es einen Beilagensalat*

	EUR
Steak vom weissen Heilbutt serviert auf geschwenktem Kartoffel-Marktgemüse	22.90
Filet – Dorade Royal mit leichter Chili-Note, serviert auf geschwenktem Kartoffel-Marktgemüse	22.90
Filet vom Zander serviert auf geschwenktem Kartoffel-Marktgemüse	22.90
Filet vom Lachs mit Sesamkruste serviert auf geschwenktem Kartoffel- Marktgemüse	22.90

Beilagen

Bratkartoffel	4.50 €	Gemüse	4.50 €
Butterreis	4.00 €	Pommes frites	4.00 €
Đuvečreis	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

REITERSCHÄNKE
NEU ISENBURG

Süsses

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

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

		EUR
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 Kirschsaft	0.20	3.0
Rapp´s Kirschsaftschorle	0.40	4.1
Rapp´s Johannisbeersaft	0.20	3.0
Rapp´s Johannisbeersaftschorle	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	4.3

Bier

Pülleken helles vom Fass	0.30	3.8
Pülleken helles vom Fass	0.50	5.8
Veltins Pilsener vom Fass	0.25	3.2
Veltins Pilsener vom Fass	0.40	4.2
Grevensteiner Original	0.33	3.8
Veltins Alkoholfrei	0.33	3.8
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

REITERSCHÄNKE
NEU ISENBURG

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 Luberon AOP, trocken	6.5	23

Famille Perrin | Frankreich

Der Roséwein Luberon AOP ist ein erfrischender und fruchtiger Wein aus dem renommierten Anbaugebiet Côtes du Lubéron in der Provence. In der Nase ein Aroma von roten Beeren, Zitrusfrüchten und Blüten. Am Gaumen präsentiert er sich lebendig und ausgewogen mit angenehmer Säure und langen, fruchtigen Abgang.

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 edlesBukett. Harmonisch ausbalancierst,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 exellence. 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

	EUR
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 (*Traubenbrand*)	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

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