



REITSCHULE

CAFE · RESTAURANT
SEIT 1927

VORSPEISEN

CREMIGE BURRATA

Artischockenpüree, schwarzer Sommertrüffel, Rucola 16.5

GEFÜLLTE ARTISCHOCKE

Bulgursalat, Avocadocrème, Granatapfel, Limetten-Vinaigrette 17.5

JAKOBSMUSCHEL

Auf der Aubergine gebacken, Kichererbsencrème, weiße Perlzwiebeln, Estragonöl 18.5

ANTIPASTI

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse, Prosciutto di Parma, gereifte Salami, Pancetta, Pecorino, Sardinenfilets, Oliven, Rucola, Grissini 16.5

THUNFISCH CARPACCIO

Scheiben vom Gelbflossen-Thunfisch, Avocado, Nocellara Kapern, Radieschen, Limetten-Vinaigrette 17.5

FRISCHE AUSTERN

Fines de Claires huîtres No3 Stück 3.5
Limetten-Vinaigrette, eingelegte Landgurke, Passionsfrucht, Zitrone, Tabasco

GRILL

HÜFTSTEAK

USA, Black Angus, 100 Tage spezielle Mais-Getreide Fütterung 220g 24

FILETSTEAK

Frankreich, Charolais Rind, sehr zart, feinste Marmorierung 200g 39

RIB EYE STEAK

Italien, Piemontese, Fassona Rind, schonende Reifung, feines und ausgeprägtes Fettauge 300g 39

GEGRILLTER TAFELSPITZ

USA, IBP, charakteristischer Fettdeckel, 120 Tage Freiland-Fütterung 220g 31

MAISHÄHNCHEN SUPREME

Frankreich, Aquitanien, Salbei, Piment d'Espelette Marinade 180g 18

THUNFISCH STEAK

Pazifik, Gelbflossen-Thunfisch, rosa gegrillt, leichter Zitronenpfeffer 160g 26

LACHSSTEAK

Schottland, kross auf der Haut gebraten, Safrancrème 200g 19

BLACK TIGER GARNELEN

Patagonien, ohne Kopf, in Knoblauch und Kräutern gebraten 7 Stück, ca. 240g 24

CATCH OF THE DAY

Täglich wechselndes Angebot an Fischen, Krusten- und Schalentieren
Gewicht und Preis nach Angebot

GARSTUFEN:

BLEU: ROHER, KALTER KERN **RARE:** BLUTIG, KALTER KERN **MEDIUM RARE:** LEICHT BLUTIG, WARMER KERN **MEDIUM:** ROSA, WARMER KERN **MEDIUM WELL:** LEICHT ROSA, HEISSER KERN **WELL DONE:** DURCHGEBRATEN, HEISSER KERN

SALATE & BOWLS

CAESAR SALAT

Romanasalat, Kapern, Sardellen, gehobelter Parmesan, krosser Speck, Kirschtomaten, Croûtons 13.5

BUNTER BLATTSALAT

Landgurke, Strauchtomate, Paprika, Karotte, Gartenkresse, Granatapfel, Blaubeer-Balsamico Dressing 12.5

GREEN BOWL

Bulgur, Baby Pak Choi, Avocado, Grünkohl, Cashew Kerne, gepuffter Amaranth, Passionsfrucht, Haferjoghurt-Marinade 15.5

SPICY CHICKEN BOWL

Teriyaki Hähnchen, Reis, Edamame, Gurke, Radieschen, Karotte, Frühlingszwiebel, Chili, Ingwer, Spicy-Citrus Mayonnaise 15.5

PEANUT TUNA BOWL

Thunfisch Sashimi, Reis, Edamame, Gurke, Rote Beete, Frühlingszwiebel, Ingwer, Erdnuss-Limetten Dip 16.5

WAHLWEISE ZU SALAT:

Gratinierter Ziegenkäse, Blütenhonig 5.5
Kräuter-Falafel Taler 5.5
Putenbrust Filetstreifen in Rosmarin-Zitrus-Marinade 6.5
Black Tiger Garnelen 3 Stück 10.5

PASTA, RISOTTO & GNOCCHI

GNOCCHI

Honig-Basilikum-Pesto, Pinienkerne, Ziegenkäse 14.5

TAGLIATELLE

Schwarzer Sommertrüffel, 42 Monate gereifter Parmigiano Reggiano 19.5

RIGATONI ALL'ARRABBIATA

Chili, Knoblauch, Basilikum, natives Olivenöl, Parmesan, bunte Kirschtomaten 12.5

RISOTTO MILANESE

Safran, rosa Pfeffer, Burrata di Andria 16.5

KLASSIKER

BOEUF TARTARE

Wachtelei, Kräutersalat, Brotchip, Röstzwiebelcrème, Pommes Frites 160g 15 200g 18.5

VEGAN BURGER

Green Force, Cheddar, Gewürzgurke, Tomate, Salat, geräucherte Mayonnaise, Tomaten-Paprika-Marmelade, Whiskyzwiebeln, Pommes Frites 16.5

WIENER SCHNITZEL

VOM KALBSRÜCKEN
Beilagensalat, Bratkartoffeln oder Pommes Frites, Wildpreiselbeeren 26.5

BEEF BURGER

Black Angus Rind (220g), Brioche, Cheddar, Gewürzgurke, Tomaten, Salat, geräucherte Mayonnaise, Bacon Jam, Whiskyzwiebeln, Pommes Frites 18.5

PROSECCO & SCHAUMWEIN

Prosecco Spumante

»extra dry« D.O.C Piadini, Venetien 0,1l 4.9 0,75l 36

Fritz Müller Perlwein rosé

Jürgen Hofmann, Rheinhessen 0,75l 39

»Der dicke Fritz« Müller Thurgau brut

Jürgen Hofmann, Rheinhessen 0,75l 47

2007 / 08 PINO Sekt Brut »Gold«

Ökonomierat Rebholz VDP, Pfalz 0,75l 75

ROSÉ

2020 / 21 Domaine Montrose IGP rosé

Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah, Domaine Montrose, Cotes de Thongue 35

2020 / 21 Scalabrone Bolgheri DOC Rosato

Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Guado al Tasso, Toskana 46

2020 / 21 Sancerre Rosé

»Le Grand Moulin« AC, Pinot Noir Patrick Girault, Loire 45

2020 / 21 »Whispering Angel«, Chateau de D'Esclans, Cotes de Provence

55

2019 »Clos du Temple«

Gerard Bertrand, Languedoc 249

BEILAGEN

Gerösteter wilder Brokkoli, Pinienkerne 5.5

Ratatouille, Paprika, Zucchini, Aubergine, Artischocke 5.5

Junger Blattspinat, Tomaten, Parmesan 5.5

Kartoffel-Zucchini Rösti, Sour Cream 5.5
Fregola Sarda, Schalotten, Petersilie 5.5

Beilagensalat 4.5

Bratkartoffeln 4.5

Kartoffel-Gurken Salat 4.5

Pommes Frites 4.5

Süßkartoffel Pommes, Sour Cream 6.5

SAUCEN & CO.

Sour Cream 1.0

Avocadocrème 1.5

Café de Paris Butter 1.5

Kalbsjus 2.0

Pikante BBQ Soße 2.0

TARTUFO POMMES FRITES

schwarzer Trüffel, getrüffelte Mayonnaise 11.5

WEINE OFFEN

WEISS

2020 / 21 Albarino Atlantico Val do Salnes D.O., Bodegas Mar de Frades, Rias Baixas 0,1l 4.9 0,75l 36.5

2020 / 21 Riesling VDP

Gutswein, Stefan Winter, Rheinhessen 0,1l 5.5 0,75l 41

2020 / 21 Grauburgunder

trocken, von der Mark Walter, Baden 0,1l 4.9 0,75l 36.5

2020 / 21 Grüner Veltliner

»Strassertal«, Johann Topf, Kamptal 0,1l 5.5 0,75l 41

2020 / 21 Sauvignon blanc

Jürgen Hofmann, Rheinhessen 0,1l 4.9 0,75l 36.5

ROSÉ

2020 / 21 »AIX« Rosé Coteau d'Aix en Provence AOP Maison Saint Aix, Provence 0,1l 7 0,75l 52 1,5l 109 3l 229

ROT

2020 Barbera d'Alba DOC Prunotto, Piemont 0,1l 4.9 0,75l 36.5

2018 / 19 Réserve Spéciale, Merlot

Gérard Bertraud, Languedoc 0,1l 4.9 0,75l 36.5

2013 / 14 Altos Ibéricos Reserva, Tempranillo

Miguel Torres, Rioja DOCa 0,1l 5.9 0,75l 45

2020 / 21 »Neprica« Primitivo

Puglia IGT, Tormaresca, Apulien 0,1l 4.9 0,75l 36.5

NATÜRLICH NEHMEN WIR RÜCKSICHT AUF UNVERTRÄGLICHKEITEN. GEBEN SIE UNS EINFACH EINEN HINWEIS UND WIR KÜMMERN UNS DARUM. Glutenfrei, vegetarisch, laktosefrei, vegan?

Unsere Speisekarte im Restaurant ist selbstverständlich hinreichend gekennzeichnet. Ferner haben wir noch eine Allergenspezialkarte, die all unsere Gerichte vorbildlich nach der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011 auszeichnet. Änderungen vorbehalten.

CHAMPAGNER

MOËT & CHANDON	Brut Magnum	1,5l	269
Brut Impérial	Vintage Brut 2008	0,75l	165
0,1l	15.5	0,75l	116
1,5l	299	3,0l	649
Ice Impérial		0,75l	139
Rosé Impérial		0,75l	139
		1,5l	289
LAURENT-PERRIER			
La Cuvée		0,75l	116
Cuvée rosé		0,75l	190
		1,5l	530
VEUVE CLICQUOT			
Brut		0,75l	119
	2006 / 2008 DOM PERIGNON VINTAGE	0,75l	350
	KRUG GRAND CUVÉE	0,75l	370

DEUTSCHLAND WEISS

2019 Grauburgunder QbA	2018 Bernkastler Badstube Riesling VDP , Kabinett, feinherb, Weingut Dr. H. Thanisch, Mosel		45
trocken bio, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen			
			39
2019 / 20 Weissburgunder »Triple G« QbA	2013 Monzinger Halenberg Riesling VDP , Großes Gewächs Weingut Emrich-Schönleber, Nahe		99
Weingut von der Mark*Walter, Baden			
			47
2020 / 21 Scheurebe VDP , Gutswein, Weingut Joh.Seb. Schäfer, Nahe	2015 Dorsheimer Goldloch Riesling VDP , Großes Gewächs, Schlossgut Diel, Nahe		85
			39
2017 / 18 Würzburger Stein Silvaner VDP , Erste Lage, Weingut Juliusspital, Franken	2012 Bockenauer Felseneck Riesling VDP , Großes Gewächs, Weingut Schäfer Fröhlich, Nahe		109
			49
2020 "Bretzenheimer Chardonnay" QbA , trocken, Weingut in den zehn Morgen, Nahe	2016 Birkweiler Kastanienbusch Riesling VDP , Großes Gewächs, Ökonomierat Rebholz, Pfalz		92.5
			49
2019 »Tonschiefer« Riesling VDP , Gutswein, Weingut Hermann Dönhoff, Nahe	2018 Morstein Riesling trocken , Gutswein, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen		95
			49

DEUTSCHLAND ROT

2017 / 18 »Cuvée N°1« QbA , Blaufränkisch, Spätburgunder, St.Laurent, Cabernet Sauvignon, Weingut Klumpp, Baden	2014 Pinot Noir VDP , Gutswein Weingut August Kessler, Rheingau		79
			42
2014 Klingenberg Spätburgunder »R« VDP , Ortswein, Weingut Stadt Klingenberg Benedikt Baltens, Franken	2009 Schweigener Kammerberg Spätburgunder VDP , Großes Gewächs Weingut Friedrich Becker, Pfalz		159
			79

ÖSTERREICH WEISS

2020 / 21 Ried Kollmitz Grüner Veltliner Federspiel	2018 / 19 Chardonnay »Hasel« QW		65
Domäne Wachau, Wachau	Weingut Johann Topf, Niederösterreich		
			39
2018 / 19 Loibener Loibenberg Grüner Veltliner Smaragd	2017 »Zeitspiel 2« QW , Sauvignon blanc Spätfüllung, Weingut Tement, Südsteiermark		49
Weingut F.X. Pichler, Wachau			
			89
2017 / 18 Pinot Blanc »Seeberg« QW	2013 Zöbinger Heiligenstein Riesling QW , Weingut Willi Bründlmayer, Kamptal		89
Weingut Georg Prieler, Burgenland			
			39

ÖSTERREICH ROT

2014 / 16 Blaufränkisch QW	2016 St. Laurent Reserve QW , Weingut Leo Aumann, Thermenregion		45
Weingut Uwe Schiefer, Burgenland			
			42
2015 Schützner Stein Merlot QW , Weingut Georg Prieler, Burgenland	2017 Opus Eximium Cuvée N.29 QW , Blaufränkisch, Zweigelt, St.Laurent Weingut Gesellmann, Burgenland		59
			59

SPANIEN WEISS

2020 / 21 Verdejo DO	2020 / 21 Godello Val do Salnes DO		39
Bodegas José Pariente, Rueda	Bodegas Mar de Frades, Rias Baixas		
			35

SPANIEN ROT

2010 / 12 Lanzaga DOCa	2014 Pintia Toro DO		89
Tempranillo, Graciano, Garnacha, Telmo Rodriguez, Rioja	Tempranillo, Bodegas Pinta, Toro		
			45
2009 RODA I Rioja Reserva DOCa	2009 Unico Ribera del Duero DO		459
Tempranillo, Graciano, Bodegas Roda, Rioja	Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Bodega Vega Sicilia, Ribera del Duero		
			99
2013 / 15 Ferrer Bobet DOCa	2011 Ramon Bilbao Gran Reserva DOCa , Tempranillo, Graciano, Bodega Ramon Bilbao, Rioja		49
Caringnan, Garnacha, Syrah, Ferrer Bobet, Priorat			
			69

ITALIEN WEISS

2021 Weissburgunder DOC	2020 / 21 »Prestige« Lugana DOP		42
Cantina Terlan, Südtirol	Cà Maiol, Lombardia		
			45
2019 Sauvignon Blanc »Winkl« DOC	2020 / 21 »Valentino« Gavi DOCG		36.5
Cantina Terlan, Südtirol	La Scolca, Piemont		
0,75l			65
1,5l			139
2020 Greco di Tufo DOCG	2020 / 21 Vermentino »Sanremy« DOC		29
Feudi di San Gregorio, Kampanien	Ferruccio Deiana, Sardinien		
			36.5
2020 / 21 Pinot Grigio IGT	2019 / 20 Cervaro della Sala IGT		119
Silvio Jermann, Friaul	Chardonnay, Grechetto, Castello della Sala, Umbrien		
			45

ITALIEN ROT

2017 / 18 Lagrein Riserva »Gries« DOC	2015 »Guado al Tasso« Bolgheri DOC		189
Kellerei Cantina Terlan, Südtirol	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Tenuta Guado al Tasso, Toskana		
			59
2020 Barolo DOCG	2017 Guidalberto IGT		75
Nebbiolo, Pio Cesare, Piemont	Cabernet Sauvignon, Merlot, Tenuta San Guido, Toskana		
			199
2017 Amarone della Valpolicella Classico DOCG , Corvinone, Corvina Veronese, Rondinella, Oseleta, Allegrini, Valpolicella	Tignanello IGT		175
	Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tenuta Tignanello, Toskana		
			99
2019 Veruzzo DOC	2016 0,75l 175		189
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Syrah, Montevero, Toskana	2017 0,75l 189		429
	2018 1,5l 429		
			26.5
2018 Montepulciano d'Abruzzo DOC	Solaia Toskana IGT		399
Farnese, Abruzzen	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Tenuta Tignanello, Toskana		
			37
2018 Nero d'Avola »Chiamante« IGT , Firriato, Sizilien	2015 0,75l 399		499
	2016 0,75l 499		
			79
2016 Badia a Passignano-Chianti Classico DOCG , Gran Selezione Badia a Passignano, Toskana	2016 Sassicaia DOC		499
	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Tenuta Guado al Tasso, Toskana		
			109
2015 »Pian delle Vigne« Brunello di Montalcino DOCG			
Sangiovese grosso, Tenuta Pian delle Vigne, Toskana			
			109

FRANKREICH WEISS

2019 Crozes Hermitage »Les Jalets blanc« AOP , Marsanne, Domaine Paul Jaboulet Aîné, Rhône	2018 Pouilly-Fuissé AOC		75
	Chardonnay, Domaine Ferret, Mâconnais		
			49
2018 Chateau la Sauvageonne	2017 / 18 Chablis Vaillons 1er Cru		59
Genache blanc, Vermentino, Viognier, Roussanne, Gerard Bertrand, Languedoc	Chardonnay, Domaine Jean-Paul & Benoît Droin, Burgund		
			79
2019 / 20 Sancerre »Le Chêne du Roy« AC , Sauvignon blanc, Domaine Patrick Girault, Loire	2017 Côte d'Or Bourgogne AC		89
	Chardonnay, Domaine Pierre Morey, Burgund		
			45
2019 / 20 Pouilly Fumé AC	2018 Puligny, Montrachet »Let Vieillet Vignet« , Chardonnay, Domaine Vincent Girardin, Burgund		129
Sauvignon blanc, Domaine Serge Dagueneau, Loire			249
			49

FRANKREICH ROT

2018 Chateau l'Hospitalent	2002 Château Le Bon Pasteur Pomerol AC		99
Syrah, Genache, Mouvèdre, Gerard Bertrand, Languedoc	Domaines Rolland, Bordeaux		
			79
2017 Les Peyrousses AC	2011 Le Carillon de l'Angélus Saint Emilion Grand Cru		189
Syrah, Domaine Alain Voge, Rhône	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Château Angélus, Bordeaux		
			49
2016 Côtes du Rhône Villages AC	2002 Château Haut-Marbuzet		79
Grenache, Syrah, Domaine de la l'Amauve, Rhône	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Cru Bourgeois, Saint-Estèphe AC, Bordeaux		
			39
2012 Châteauneuf du Pape AC	2008 Château d'Armailhac 5ème Cru Classé		99
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Muscardin, Cunoise, Château la Nerthe, Rhône	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Pauillac AC, Bordeaux		
			75
2014 Santenay »Les Champs Claude« Rouge AC , Pinot Noir, Domaine Jean, Marc Pillot, Burgund	2010 Moulin Riche		79
	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, St. Julien AC, Bordeaux		
			109
2005 Gevrey-Chambertin »Vieilles Vignes« AC			
Pinot Noir, Domaine Alain Burguet, Burgund			
			109
2016 Gevrey-Chambertin »Les Combottes« 1er Cru , Pinot Noir, Domaine Pierre Amiot et Fils, Burgund			
			1,5l 259

All unsere Weine & Schaumweine sind Qualitätsweine, trocken und beinhalten 0,75l pro Flasche, sofern nicht anders angegeben.

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal. In allen ausgezeichneten Preisen, angegeben in Euro, ist die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.