



REITSCHULE
CAFE · RESTAURANT
SEIT 1927

VORSPEISEN

TATAKI VOM THUNFISCH

zweierlei Seealgen, Teriyaki,
Sesam, Ingwer, Krabbenchip **22.5**

CARPACCIO

Rind, Waldpilzsalat, Trüffel-
Mayonnaise, Schnittlauch **22.5**

OFEN-BLUMENKOHL (V)

geröstet, Hummus, rote Bete, Tahini,
Falafel, Granatapfel, Mandel **18**

KLASSIKER & GRILL

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN

Bratkartoffeln oder Pommes Frites,
Beilagensalat, Preiselbeeren **33.5**

BOEUF TATAR (L,G)

Paniertes Eigelb, Kräutersalat,
Röstzwiebelcrème, Brotchip,
Pommes Frites oder Beilagensalat
160g **21.5** 200g **28**

FILET VOM LOUP DE MER

Wildfang, auf der Haut gebraten,
tomatisiertes Ofen-Gemüse,
Kartoffelspalten, Olivenöl, Kräuter 180g **32.5**

HÄHNCHENKEULEN

gegrillt, ausgelöst,
tomatisiertes Ofen-Gemüse,
Kartoffelspalten, Olivenöl, Kräuter 200g **27**

ENTRECÔTE „PRIME“, Irland

tomatisiertes Ofen-Gemüse,
Kartoffelspalten, Olivenöl, Kräuter 250g **49.5**

SALATE

BABY BLATTSALAT (V)

Wildkräuter, Gurken, Karotten,
Kirschtomaten, rote Zwiebeln,
Kresse, Balsamicodressing **16**

CAESAR SALAT (G,V)

Romanasalat, gehobelter
Parmesan, krosser Speck,
Croûtons, Caesardressing **18**

TOPPINGS

Gratinierter Ziegenkäse **6.5**
Wildfanggarnele (1 Stück) **6**
Hähnchenkeule (1 Portion) **5.5**

PASTA & RISOTTO

SPAGHETTI (V,G)

Tomatensauce, veganer Rahm,
Chili, Knoblauch, Oregano **16.5**
+ 5 Stück Black Tiger Garnelen **28.5**

SAFRANRISOTTO (L)

Meeresfrüchte mit Oktopus,
Garnelen, Calamari, Frühlingzwiebel,
Knoblauch, Zitrone, Petersilie **23.5**

DESSERT

SCHOKOLADEN-SOUFFLÉ (L,G)

lauwarm, Vanilleeis, Kirschragout **13.5**

ZITRONENSORBET (V)

Wodka, Mojito-Espuma **8.5**



REITSCHULE
CAFE · RESTAURANT
SEIT 1927

STARTERS

TUNA TATAKI

two kinds of seaweed, teriyaki,
sesame, ginger, crab chip

22.5

CARPACCIO

beef, wild mushroom salad,
truffle salad, mayonnaise, chives

22.5

OVEN CAULIFLOWER (V)

roasted, hummus, beet, tahini,
falafel, pomegranate, almond

18

CLASSICS & GRILL

WIENER SCHNITZEL SADDLE OF VEAL

fried potatoes or french fries,
side salad, cranberries

33.5

BOEUF TATAR (L,G)

breaded egg yolk, herb salad,
fried onion cream, bread chip,
french fries oder side salad

160g 21.5 200g 28

FILET OF LOUP DE MER

wild caught, fried on skin,
tomatized oven vegetables,
potato wedges, olive oil, herbs

180g 32.5

CHICKEN DRUMSTICKS

grilled, pulled,
tomatized oven vegetables,
potato wedges, olive oil, herbs

200g 27

ENTRECÔTE „PRIME“, Ireland

tomatized oven vegetables,
potato wedges, olive oil, herbs

250g 49.5

SALADS

BABY LEAF LETTUCE (V)

wild herbs, cucumbers, carrots,
cherry tomatoes, red onions,
cress, balsamic dressing

16

CAESAR SALAD (G,V)

romaine lettuce, sliced
parmesan cheese, crispy bacon,
croutons, caesar dressing

18

TOPPINGS

goat's cheese au gratin 6.5

wild prawn (1 piece) 6

chicken drumstick (1 portion) 5.5

PASTA & RISOTTO

SPAGHETTI (V,G)

tomato sauce, vegan cream,
chili, garlic, oregano
+ 5 Black Tiger prawns

16.5

28.5

SAFFRON RISOTTO (L)

seafood with octopus,
prawns, calamari, spring onion,
garlic, lemon, parsley

23.5

DESSERT

CHOCOLATE SOUFFLÉ (L,G)

lukewarm, vanilla ice cream, cherry ragout

13.5

LEMON SORBET (V)

Vodka, mojito espuma

8.5