

Speisekarte

*Herzlich willkommen in unserem Restaurant
„Alte Reitschule“!*



Woher stammt der Name "Alte Reitschule"?

*Das an das Restaurant angrenzende Gebäude wurde 1703 - 1708 durch Julius Ludwig Rothweil erbaut und **als Reithalle genutzt**. Ab 1962 diente es als Bürgerhaus. 1972 wurde der Gebäudekomplex durch einen Großbrand zerstört und schließlich als Stadthalle wieder aufgebaut.*

Die Dokumentation über die in den Speisen enthaltenen Allergene stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.



Unsere Aperitifempfehlung

Our aperitif recommendation

<i>Lillet Wild Berry</i>	3,90 €
<i>Aperol Spritz</i>	6,50 €
<i>Campari Orange</i>	4,70 €
<i>Basilic Spring</i> (Gin, Tonic Water und Basilikum Sirup)	3,90€
<i>Veilchen Spritz</i> (Weisswein, Mineralwasser und Veilchensirup)	4,90€





Menü des Monats
Menu of the month

Kleiner Salatteller mit Croutons und Bacon

Schweinemedallions in Champignonsoße mit Kroketten

Nussknacker Eisbecher mit Karamellnüssen

24,50 € pro Person



Vorspeisen

Starters

Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen und Champignons

Mixed salad with roasted chicken and fried mushrooms

als Vorspeise

as a starter

€ 8,50

als Hauptgang

as a main course

€ 12,50

Serviettenknödel mit gebratenen Austernpilzen und Parmesanhobel an Salatstrauß

*roasted dumpling with fried oyster mushrooms and parmesan
slices on salad*

€ 9,10

Feldsalat in Balsamicodressing mit Feige und Gorgonzola

Corn salad in balsamic sauce with fig and gorgonzola

€ 8,50

Kürbisstrudel mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl an Salatbukett

*Pumpkin strudel with Pumpkin seeds
and pumpkin seed oil on salad*

€ 8,90



Suppen

Soups

Wirsingcremesuppe mit Räucherlachs

Savoy cream soup with smoked salmon

€ 5,10

Tafelspitz-Boullion mit Grießklösschen und Gemüseinlage

Boiled beef- Bouillon with semolina dumpling and vegetables

€ 4,50

Steinpilzsuppe mit Croutons und Petersilie

Porcini soup with croutons and parsley

€ 5,50

Fleischgerichte

Meat dishes

**Gebratene Perlhuhnbrust an Mandel-Honigsauce
dazu Broccolirößchen und Rosmarinkartoffeln** € 17,00

*Roasted breast of guinea fowl on almond-honey sauce with
broccoli florets*

**Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes Frites und Salat** € 12,50

Pork escalope "viennese style" with French fries and salad

**Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebelsauce
an Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln** € 22,50

*Argentinian rump steak with onion sauce and bacon-wrapped beans
and roast potatoes*

**Gesottener Rindertafelspitz dazu
gerahmter Wirsing und Salzkartoffeln** € 15,00

Prime boiled beef with cream savoy cabbage and boiled potatoes

**Rehrücken auf Preiselbeersöße
an Rotkraut und Haselnusspätzle** € 26,50

*Saddle of venison to cranberry sauce on red cabbage and hazelnut
spätzli*

**Kalbsrückenbraten an Pilzragout
mit Bandnudeln und Salatgarnitur** € 19,00

Veal loin roast on mushroom ragout with ribbon noodles and salad

Fischgerichte

Fish dishes

Gebratenes Kabeljaufilet € 16,50

mit gerahmten Rosenkohl und Salzkartoffeln

Roasted cod fillet with cream brussels sprout and boiled potatoes

Duett von Zander und Lachs € 17,00

an Fenchel-Paprikagemüse und Parpadelle

Roasted duet of pike-perch and salmon fillet on fennel – paprika stir-fried and parpadelle



Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Parpadelle mit Pilzragout und Parmesanhobel € 13,00

dazu servieren wir Ihnen einen kleinen Salat

Parpadelle with mushroom ragout to parmesan slices and salad

Kartoffel-Gemüsepfanne mit Feta gratiniert € 12,50

Potato-vegetable stir-fry with feta cheese

Dessert

Dessert



Crème Brûlée an warmen Kirschragout € 5,10

Crème brûlée on warm cherry ragout

Warmer Apfelstrudel mit € 5,50

Haselnusseis und Sahnehaube

Warm apple strudel with hazelnut ice cream and cream topping

Hausgemachtes Vanilleparfait mit karamellisierten Nüssen € 5,70

Homemade vanilla parfait with caramelised nuts

Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck € 6,50

Selection of cheese with grapes and savoury snacks

Es ist besser

zu genießen
und zu bereuen,
als zu bereuen,

dass man nicht genossen hat.

Boccaccio