

# *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*

***Lillet Wild Berry*** **3,90 €**

***Aperol Spritz*** **6,50 €**

***Campari Orange*** **4,70 €**

***Basilic Spring*** *(Gin, Tonic Water und Basilikum Sirup)* **3,90€**

***Veilchen Spritz*** *(Weisswein, Mineralwasser und Veilchensirup)* **4,90€**



# ***Unser Menü des Monats September***



***Kartoffel-Steinpilzsuppe mit Croutons***



***Gebratene Doradenfilets  
mit Kartoffelwürfeln und Salatstrauß***



***Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne***

***Menüpreis***

***€ 24,50***

# 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 € 17,00**

**dazu Broccolirößchen und Rosmarinkartoffeln**

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

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

*Pork escalope "viennese style" with French fries and salad*

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

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

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

*Prime boiled beef with cream savoy cabbage and boiled potatoes*

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

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

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

*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*