

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

6,50 €

Aperol Spritz

6,50 €

Campari Orange

4,70 €

Hugo

6,50 €



Unser Menü des Monats November

Kartoffel-Steinpilzsuppe



Hirschgulasch

serviert mit Butterspätzle und Beilagensalat



Schoko-Krokant-Eisbecher



Menüpreis

€ 24,50

Vorspeisen

Starters

Gemischter Salatteller

mixed salad

mit Räucherlachs

€ 12,50

with smoked salmon

mit gebratenen Pilzen und Croutons

€ 9,50

with fried mushrooms and croutons

mit Hähnchenbruststreifen und Champignons

€ 12,50

with chicken breast strips and mushrooms

Forellen-Tatar auf Pumpernickel an Salatstrauß

€ 9,80

trout tartare on pumpernickel with salad

Feldsalat in Balsamicodressing mit gebratenen Kürbis und Austernpilzen

€ 8,90

corn salad in balsamic dressing with roasted pumpkin and oyster mushrooms

Quiche von Lauch und Räucherlachs

€ 9,50

quiche of leek and smoked salmon



Suppen

Soups



Feine Kartoffelsuppe mit Croutons

€ 4,50

potato soup with croutons

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis

€ 4,80

cream soup from Hokkaido pumpkin

Tafelspitzbouillon mit Grießklößchen und Gemüse

€ 4,00

beef bouillon with semolina dumplings and vegetables



Fischgerichte

Fish dishes

Kabeljaufilet, gedämpft

€ 15,00

mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln

cod fillet, steamed with cream savoy cabbage and potatoes

Lachsschnitte unter einer Senf-Kruste

€ 16,50

mit gebackenen Kartoffelspalten und Salatstrauß

salmon slices under a mustard crust with baked potato wedges and salad bouquet

Fleischgerichte

Meat dishes

***Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Champignons
serviert mit Bandnudeln und Salat*** €16,50

veal creamed with mushrooms served with tagliatelle and salad

***Gesottener Rindertafelspitz auf gerahmten
Meerrettich-Wirsinggemüse mit Salzkartoffeln*** € 15,00

*sautéed beef topping on framed horseradish savoy cabbage with
boiled potatoes*

***Gebratene Entenbrust an Sesamjus mit Rosenkohl und
Butterspätzle*** € 18,00

*roasted duck breast with sesame jus with Brussels sprouts and
noodles*

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

pork escalope "viennese style" with French fries and salad

***Gebratener Hirschrücken an Sauerkirschsoße
mit Rotkraut und Schupfnudeln*** € 26,50

fried deer back with cherry sauce, red cabbage and potato noodles

***Rumpsteak in Champignon-Zwiebelsauce mit
Bratkartoffeln und Salat*** € 22,50

rumpsteak in mushroom onion sauce with fried potatoes and salad





Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

**Mediterrane Kartoffel-Gemüsepfanne
mit Feta gratiniert** € 12,50

mediterranean potato-vegetable stir-fry with feta cheese

**Bandnudeln mit Pilzragout, Parmesanhobel und
Beilagensalat** € 11,80

tagliatelle with mushroom ragout, parmesan and salad

Bandnudeln mit buntem Gemüse und Parmesanhobel € 10,50

tagliatelle with vegetables and parmesan

Dessert

Dessert



Lebkuchen-Parfait mit Rumkirschen € 5,80

gingerbread parfait with rum cherries

Karamellierte Apfelspalten an Birnensorbet € 5,80

caramelised apple slices on pear sorbet

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 5,50

apple strudel with vanilla ice cream and cream

Käseauswahl mit Trauben und Salzgebäck € 6,50

selection of cheese with grapes and savoury snacks