

Donnerstag,

22. Juli 2021

Menü € 40,00 / ohne Vorspeise € 36,00

Avocadocrème mit Koriander und Scampi

~

Geeiste Bouillabaise, Sauce Rouille

~

Kallszüngerl in Dillsauce mit Risi-Bisi

~

Whiskey- Limonen Parfait mit Ananas- Kokossalat

Burlesque - hausgemachter Holunderblütensirup mit Cava aufgefüllt 0,1l 6,00

Champagne Grand Cru Brut, Francois Secondé 0,1l 12,00

Sangria - erfrischend mit leichter Würze 0,1l 5,50

Reindl's Tagesspezialität

Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce mit Semmelknödel

€ 18,00

Vorspeisen

Hausgemachte Frühlingsrolle und Dimsum auf Ananas- Chilissalat, süß-sauer Dip 15,00

Neue holländische Matjesfilets "Hausfrauen Art" oder mit Dill- Senfsauce und Kartoffeln 14,00

kleine Portion 10,00

Carpaccio mit Rind und Kalb mit Trüffel und Parmesan 16,00

Hansgebeizter norwegischer Wildlachs mit Dillsenfauce un Thai Spargel 17,50

Suppen

Consommé mit Pfannkuchenstreifen und frischem Liebstöckl 6,50

Reindl's Hummerrahmsuppe mit Remy Martin 8,50

Französische Fischsuppe mit Sauce Rouille und Knoblauchtoast 9,50

Hauptgänge

Tatar vom Werdenfelser Rind roh, pikant am Tisch angemacht, Mixed pickles, Salatbouquet und Kartoffelrösti		23,00
Schweinefilet mit Dörripflaumen, Madeirasauce, buntes Gemüse, pommes duchesse		26,00
	kleine Portion	23,00
Tranche vom Heilbutt auf Dijonsensauce mit Gemüse vom Markt und Creoler Reis		28,00
Entrecote vom bayerischen Ochsen mit grüner Pfeffersauce, Grilltomate, Süßkartoffelfries		30,00
Nordsee Steinbutt mit beurre rouge, Kartoffel- Pfifferlinggröstl		30,00
	kleine Portion	26,00
Werdenfelser Rehrückenfilet auf Preiselbeersauce mit Selleriegemüse, Pfifferlinge und Spätzle		32,00
	kleine Portion	28,00

Desserts

Whiskey- Lemon Parfait mit Ananas- Kokossalat		9,00
Crème Brûlée mit Lavendel parfümiert, Beerenragout		9,00
Crêpes Suzettes am Tisch flambiert		12,00
Variation von französischen Käse mit hausgemachten Chutneys		13,00

Weine

2019 Schloss Vollrads Riesling QbA, Rheingau	0,20 l	8,00
2020 Arneis, Az. Agr. Fontanabianca, Piemont	0,20 l	8,00
2019 Sauvignon Blanc, Dourthe No. 1, Bordeaux	0,20 l	8,00
2019 Rosé, Domaine Croix Belle, Languedoc	0,20 l	7,00
2016 "Drei Reben" Cuvée, Egon Schmitt, Pfalz	0,20 l	8,00
2015 Vina Pergueta Reserva, Navarra	0,20 l	7,00
2015 Petite Sirène, AC Bordeaux	0,20 l	8,00
2016 Petit Guiraud, Sauternes (Süßwein)	0,10 l	10,00
2017 Roero Arneis, Vietti	0,75 l	38,00
2011 Pessac-Léognan de Château Latour Marillac rouge	0,75 l	46,00

Digestif

Vieille Prune, Massenez	2 cl	4,50
Framboise Sauvage, Hagmeyer 43%	2 cl	4,80
Wilde Wasser Süsskirsche, Gutzler	2 cl	4,50

Spezialbiere

Paulaner Zwickl Kellerbier naturtrüb	0,4 l	4,30
--------------------------------------	-------	------

Auf Vorbestellung!

Knusprige Schweinshaxe mit der passenden Beilage – ab 2 Personen € 13,50 je Person
Fleischfondue mit Bouillon, 250 g. verschiedene Filets und Hähnchen,
verschiedene Saucen, Kartoffeln – ab 2 Personen € 35,00 je Person

Wir verwenden vorwiegend regionale Produkte!