REISERS
restaurant am stein

Liebe Gäste,

herzlich willkommen!

Wir sind stolz darauf, Sie heute Abend bewirten und verwöhnen zu dürfen. Wir wissen es zu schätzen, dass Sie uns Ihr Vertrauen schenken, Ihr Interesse und Ihre Zeit. Wir kennen unsere Verantwortung und haben den Wunsch, dass Sie nach Ihrem Aufenthalt im „Reisers am Stein“, nach einem köstlichen Essen bei uns und nach dem Erlebnis eines erstklassigen Services glücklich(er) und zufrieden sind.

Hier im Restaurant Reisers am Stein arbeitet ein motiviertes und kompetentes Team mit Konzentration und Kreativität an der Qualität des Angebotes. Tradition und Moderne, Franken und die Welt verschmelzen in unseren Speisen zu einem harmonischen Gesamterlebnis. Die klassische Spitzenküche hier und da mit überraschenden Elementen zu flankieren, macht uns große Freude und Ihnen hoffentlich auch.

KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND; DENN DER EINDRUCK,
DEN ER ZURÜCKLÄSST, IST BLEIBEND.

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen & glücklichen Abend,

Ihr

Bernhard Reiser & Team

Freistil

Das REISERS Team spielt mit den unterschiedlichsten Zutaten und lässt seiner Kreativität freien Lauf. Lassen Sie sich inspirieren von einer modernen Küche, die mit neuen Geschmackserlebnissen aus unserem Warenkorb entstehen.

November Birne

Ora King Lachs

Quitte

Dattel

Schafjoghurt

Schwarzwurzel

CLEMENTINE

Parmesan

Gillardeau Auster

WALNUSS

Languste

Alba Trüffel

LANGPFEFFER

PASTINAKE

Grünkohl

Savarin

Flanksteak vom Kalb

Guajana Schokolade

Unser 5-Gang Menü aus dem Warenkorb € 125
(inkl. 1 Glas Krug Grande Cuvée 164eme Edition, Magnum)
Unser 5-Gang Menü aus dem Warenkorb € 115
(inkl. 1 Glas Winzersekt)
Unser 5-Gang Menü aus dem Warenkorb € 110
(ohne Sekt und Champagner)

Weinbegleitung € 55

Vorspeisen

Gänseleber, Quitte, Marone, Brioche
€ 32

Tartar vom Rind, Alba Trüffel, Allgäuer Bergkäse, Bio-Ei, Gewürz, Schokolade
€ 36

Zwischengänge

Hummerravioli, Maracuja, Kimchi, Zuckerschoten, Speckschaum
€ 26

Steinpilz Gnocchi, Mangold, Foie Gras Beurre Blanc
€ 24

Hauptgänge

Loup de mer
Bouillabaisse Schaum, Schmorfenchel, Romanesco, Kalbsschwanz-Graupenrisotto
€ 48

Zweierlei von der Ente, Holunderbeeren, Kürbis
€ 46

Iberico Schweinekinn, Jakobsmuschel Maultaschen
Nam Prik Jus, Sanddornbeeren, Grüner Thai Spargel
€ 52

Dessert

Stracchiatella-Parfait, Blaubeere, Kaffee-Mousse
€ 14

Banana Split, Passionsfrucht-Kokossorbet
€ 14

Käsevariation
Chutney, Nüsse
€ 14

Bei besonderen Wünschen, Allergien oder Unverträglichkeiten bereiten wir gerne individuelle Gerichte für Sie zu. Das REISERS Team freut sich, Sie zu beraten.

Easy Monday im REISERS am Stein

Ein Experiment wird zum Klassiker…:

Im REISERS am Stein übernehmen immer montags unsere 15 Auszubildenden das Ruder. Die Stein-Küche wird zur aktiven Lehrwerkstatt und unsere Auszubildenden kreieren und kochen das Menü des „Easy Monday“ alleine.
Der Chef persönlich oder einer seiner vier Ausbilder stehen mit Rat & Tat zur Seite.
Sie, unsere Gäste, begleiten diesen Wachstumsprozess der jungen Menschen direkt und persönlich – unsere Auszubildenden freuen sich auf Ihren Besuch!

Hinweis zu Allergien und Unverträglichkeiten:

14 Zutaten und Stoffe,
welche Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

Eier	Erdnüsse
Fisch	Glutenhaltiges Getreide
Krebstiere	Lupine
Milch	Schalenfrüchte
Sellerie	Senf
Sesamsamen	Sojabohnen
Schwefeldioxid und Sulfite	Weichtiere

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich gerne an unseren Service, das REISERS – Team freut sich, Sie zu beraten.

REISERS
restaurant am stein