



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 Service 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.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle & glückliche Zeit,

Ihr

Bernhard Reiser & Team

PS: Vergessen Sie nicht, das **erste und einzige** Kochbuch von Bernhard Reiser mit nach Hause zu nehmen: DER SCHICKIMICKIKOCH bietet Ihnen 60 bisher unveröffentlichte Rezepte, wundervolle Fotos, unterhaltsame Reportagen und ganz viel „REISER“. Unsere Service-KollegInnen bringen es Ihnen gerne an den Tisch. Genussinvestition 35 Euro.

EASY

Easy Monday

Vom Experiment zum Klassiker...:

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.

Menü 29. Juni 2020

Forellenfilet

Rote Bete, Koriander, Tomaten-Limettenchutney

Zweierlei aus der Lammkeule

Macaire Kartoffeln, Sellerie, Aubergine, konfierte Tomaten

Kirsch-Mandelkuchen

Joghurt-Kirschmousse, Vanilleeis

3-Gang Menü: € 39

Inklusive Weinbegleitung € 59

Die Sterneküche:...

Donnerstag & Freitag & Samstag

EASY

Tuesday SURPRISE

Ihr Menü

SURPRISE

3-Gang Menü: € 39
Inklusive Weinbegleitung € 59

Die Sterneküche:...
Donnerstag & Freitag & Samstag

EASY

Support-the-Local Wednesday

Zutaten aus dem eigenen Garten und von Partnern aus der Region werden zu wundervollen Arrangements auf dem Teller. Die Auszubildenden pflegen den Reiser-Garten und setzen in der Küche ihre spannenden Ideen um.

Menü 1. Juli 2020

Forelle "Müllerin Art"
Kartoffel-Radieschensalat, Gurke

Gegrillter Kalbstafelspitz
Meerrettichsoße, Preiselbeer-Maultaschen
Wurzelgemüse

Manu´s Kirschplotz
& Vanille-Eis

3-Gang Menü: € 39
Inklusive Weinbegleitung € 59

Die Sterneküche:...

Donnerstag & Freitag & Samstag

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.



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

Sie können das Freistil-Menü gerne auch in
drei (€ 80) oder vier (€ 95) Gängen genießen.

Klassik

Das Beste aus 25 Jahren der REISER

Langustenschwanz
Kalbsbacke, Rote Bete, Himbeere, Kohlrabi, Macadamianuss

Wilder Wolfsbarsch
Artischocke, Aprikose, Zitronenmelisse, Paprika

Risotto
Grüner Spargel, Erbse, Sanddorn, Kräuter

Flanksteak & Ochsenchwanz-Ravioli
Bohnen, Blumenkohl, Johannisbeeren

Reisers Zitronentarte
Baiser, Beeren, Joghurt-Eis

Unser 5 Gang Klassik - Menü € 125

inkl. 1 Glas Krug Grande Cuvée 164eme Edition, Magnum

Unser 5 Gang Klassik - Menü € 115

inkl. 1 Glas Winzersekt

Unser 5 Gang Klassik - Menü € 110

ohne Sekt und Champagner

Weinbegleitung € 55

Gerne können Sie das Klassik - Menü auch in
drei (€ 80) oder vier (€ 95) Gängen genießen.

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

EASY

Easy Monday

Vom Experiment zum Klassiker...:

Im REISERS am Stein übernehmen immer montags unsere 12 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!

3-Gang Menü: € 39 inklusive Weinbegleitung € 59

Tuesday SURPRISE

Lasst Euch überraschen...

3-Gang Menü: € 39 inklusive Weinbegleitung € 59

Support-the-Local Wednesday

Zutaten aus dem eigenen Garten und von Partnern aus der Region werden zu wundervollen Arrangements auf dem Teller. Die Auszubildenden pflegen den Reiser-Garten und setzen in der Küche ihre spannenden Ideen um.

3-Gang Menü: € 39 inklusive Weinbegleitung € 59

Die Sterneküche

Donnerstag & Freitag & Samstag

Die Sterneküche im REISERS am Stein

Zwei Menüs, welche Handwerk & Kunst auf Sterne-Niveau in sich vereinen, werden vom REISERS-Team hingebungsvoll kreiert und zubereitet.

Klassik: Das Beste aus 25 Jahren der REISER

Freistil: Das mittlerweile zum Klassiker avancierte Gourmetmenü aus dem Warenkorb

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.