



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...:

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: € 46 inklusive Weinbegleitung € 66

Tuesday SURPRISE

Lasst Euch überraschen...

3-Gang Menü: € 46 inklusive Weinbegleitung € 66

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: € 46 inklusive Weinbegleitung € 66

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.

Freistil: Das mittlerweile zum Klassiker avancierte Gourmetmenü aus dem Warenkorb

KRUG X Onion Menü mit sensationeller Jahrgangs-Champagner-Begleitung

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.

Büffel
Ochsenschwanz
Bottarga
Gin Tonic
Tomate
Lamm
SEETEUFEL
Weiße Bohnen
Nektarine

Büffel
BURRATA
Pfeffer-Zwetschgen
Weiße Schokolade
Pfifferlinge
LIMETTE
Flusskrebs
Artischocke
Brokkoli

Taggiasca Olive
SCHAFFJOGHURT

Unser 5-Gang Menü aus dem Warenkorb € 135
inkl. 1 Glas Krug Grande Cuvée 166eme Edition, Magnum
Unser 5-Gang Menü aus dem Warenkorb € 125
inkl. 1 Glas Winzersekt
Unser 5-Gang Menü aus dem Warenkorb € 120
ohne Sekt und Champagner

Weinbegleitung € 60

Sie können das Freistil-Menü gerne auch in
drei (€ 90) oder vier (€ 105) Gängen genießen.

KRUG X Onion Menü

Gillardeau Auster
Spitzkohl, Stör Kaviar, Rote Wildgarnele
Jasminblüte, Honigmelone

Gebeizter Adlerfisch
Krabbensalat, Frühlingslauch

Glasiertes Kalbsbries
Erdbeere, Bottarga, Geflügel-Ravioli, Schwarzer Trüffel

Entenbrust und Herz a la „SI-BEE“
Kaffee, Wilder Brokkoli, Schalotte, Himbeere

Topfensouffle
Aprikose, Lavendel, Safran, Vanille

Das 5-Gang-Menü mit Krug Champagner Begleitung € 298

Das 5-Gang KRUG X Onion Menü € 120

ohne Aperitif

Das 5-Gang KRUG X Onion Menü € 125

inkl. 1 Glas Winzersekt

Weinbegleitung € 60

Sie können das KRUG X Onion-Menü gerne auch in
drei (€ 90) oder vier (€ 105) Gängen genießen.

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

Hinweis zu Allergien und Unverträglichkeiten:

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

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

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