



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

## Easy Tuesday

Lasst Euch überraschen...

3-Gang Menü: € 46                      inklusive Weinbegleitung € 66

## Easy 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. Manchmal kommen wir aber nicht umhin auch andere Produkte zu verwenden.

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

Klassik: Das Beste aus 25 Jahren der REISER

# 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.

Ziegenfrischkäse

**PURPLE CURRY**

**Bouchot Muschel**

**Rote Wildgarnele**

**HEIDELBEERE**

Lavendel

**MAIS**

**Schwarzer Knoblauch**

**Adlerfisch**

**Hühnerhaut**

Olive

**WILDER BLUMENKOHL**

Johannisbeere

Gebackenes Kalbsbries

**Vanille**

**AUBERGINE**

Pfifferlinge

**Kartoffelkrapfen**

**Bergamotte**

**TOMATE**

Minze

**RUCOLA**

Erbse

**Flanksteak**

**APRIKOSE**

**Paprika**

Unser 5-Gang Menü aus dem Warenkorb € 150

inkl. 1 Glas Krug Grande Cuvée 168eme Edition, Magnum

Unser 5-Gang Menü aus dem Warenkorb € 140

inkl. 1 Glas Winzersekt

Unser 5-Gang Menü aus dem Warenkorb € 135

ohne Sekt und Champagner

Weinbegleitung € 70

Sie können das Freistil-Menü gerne auch in drei (€ 105) oder vier (€ 120) Gängen genießen.

# Klassik - Menü

Surf`n Turf  
Tatar vom Rind, Languste, Grüner Apfel, Rote Beete

~~~

Loup de Mer  
Röstzwiebel, Blumenkohl, Weintrauben

~~~

Petersilien-Gnocchi  
Ziegenkäse, Staudensellerie, Preiselbeere

~~~

Lammhüfte und Schulter  
Zwetschge, Kürbis, Cashewnuss

~~~

Holunderbeeren-Schnitte  
Schokolade, Holunderbeere, Joghurt

Unser 5-Gang Menü aus der Menüfolge € 150  
inkl. 1 Glas Krug Grande Cuvée 168eme Edition, Magnum  
Unser 5-Gang Menü aus der Menüfolge € 140  
inkl. 1 Glas Winzersekt  
Unser 5-Gang Menü aus der Menüfolge € 135  
ohne Sekt und Champagner

Weinbegleitung € 70

Sie können das Klassik-Menü gerne auch in  
drei (€ 105) oder vier (€ 120) 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.

**REISERS**  
restaurant am stein