



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.

Weekly EASY

EASY am Montag und Dienstag

Vom Experiment zum Klassiker...:

Im REISERS am Stein übernehmen nun bis zum 28. März 2023 unsere 18 Auszubildenden das Ruder. Die Stein-Küche ist die aktive Lehrwerkstatt und unsere Auszubildenden kreieren und kochen das Menü des „Easy Menü“ alleine.

Der Chef persönlich oder einer seiner 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 Weinbegleitung € 20

EASY „Deluxe“ am Freitag und Samstag

Freitag und Samstag legen wir noch eine Schippe oben drauf und kochen zwei weitere Gänge, sodass Sie bis zu fünf Gänge genießen können.

Lasst Euch überraschen...

3-Gang Menü: € 46 Weinbegleitung € 20

4-Gang Menü: € 66 Weinbegleitung € 35

5-Gang Menü: € 86 Weinbegleitung € 50

Wir kochen saisonal und tagesaktuell, es kann sein, dass der ein oder andere Gang variiert. Unser Serviceteam informiert Sie vor Ort.

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