

## DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT:

Reinerts Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage

3,90 €

Frische Cremesuppe vom Hokaidokürbis mit Röstbrotcrôutons

5,30 €

Bunter Herbstsalat in Sesamvinaigrette mit gebratenem Zanderfilet  
und knusprigen Schinkencrôutons

13,00 €

Ofenfrischer Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Lauchzwiebeln und Speck

7,90 €

Ofenfrischer Flammkuchen mit Lauchzwiebeln,  
frischen Champignons und Paprika (vegetarisch)

9,50 €

Penne mit gebratenem Kürbis und Rucola in Kräuter-Sahne-Sauce (vegetarisch)

10,50 €

Gegrilltes Hühnerbrustfilet an Apfel-Sherry-Sauce  
auf einem hausgemachtem Kartoffelrösti

14,00 €

Reinerts Rinderwurst in der Pfanne gebraten mit Bratkartoffeln  
und bunten Salaten der Saison

14,00 €

Zarter Wildschweingulasch mit hausgemachten Semmelknödeln und Apfelmus

13,00 €

Knusprige Gänsekeule mit Glühweinsauce, Rotkohlgemüse und Bratkartoffeln

14,50 €

Zarter Rinderschmorbraten mit buntem Marktgemüse und Kroketten

14,50 €

Saftiges Schweinerückensteak an Pfeffersauce, Spitzkohlgemüse in  
Senfcreme und Bratkartoffeln

14,90 €

Schweinelendchen Forstmeister

Drei Schweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm, Kroketten  
und Salaten der Saison

16,90 €

Argentinisches Rumpsteak, wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce,  
dazu Pommes frites und bunte Salaten der Saison

23,90 €

### Reinerts beliebte Pfannenschnitzel:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites

7,50 €

Schnitzel mit Pfeffersauce und Pommes frites

9,00 €

Schnitzel mit Reinerts hausgemachter Zigeunersauce und Pommes frites

9,00 €

Schnitzel mit frischen Champignons in Rahm und Pommes frites

9,00 €

Vitaminchen - Einfach pur, dazu oder vorweg:

Kleiner bunter Salatteller in Reinerts Kräuter-Sahne-Dressing

3,90 €

*Das Glück liegt im Genuss.*

*- François de la Rochefoucauld -*