



Reiterstübchen *Österreichische Spezialitäten*

Suppen (im Löwenköpfchen serviert)

<i>Klare Rinderkraftbrühe mit Grießnockerln</i>	<i>3,50</i>
<i>Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen</i>	<i>3,50</i>
<i>Klare Rinderkraftbrühe mit Frittaten</i>	<i>3,50</i>

Kleine- und Vegetarische Gerichte

<i>Beilagensalat</i>	<i>3,90</i>
<i>2 Stk. Käsekrainer mit Kren und Bauernbrot</i>	<i>4,50</i>
<i>Gebackener Camembert dazu Preiselbeeren, und Salat</i>	<i>6,90</i>
<i>Röstitaler mit Schafskäse gratiniert an Salatgarnitur</i>	<i>7,90</i>
<i>Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Kartoffeltaschen an Salatgarnitur</i>	<i>8,90</i>
<i>Wiener Knödel geröstet mit Zwiebel und Ei dazu Salat einfache und leckere Hausmannskost aus Österreich</i>	<i>7,90</i>
<i>Bunter Salatteller mit Ziegenkäsetalern</i>	<i>8,90</i>
<i>Schlutzkrapf'n an zerlassener Butter mit frischen Parmesan dazu Salat</i>	<i>9,90</i>
<i>Steirischer Backhendl-Salat</i>	<i>9,90</i>
<i>Kasspatz'n „Pinzgauer Art „ mit Röstzwiebeln und Salat Spezialität aus dem Pinzgau (Salzburger Land – Österreich)</i>	<i>9,90</i>

Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung in EURO
Zusatzstoffe siehe letzte Seite

Inhaber: Beate Beinwachs

Hockenheim Landstrasse 5 68723 Schwetzingen

Tel.: 01575 268 04 00

E-Mail Reiterstuebchen@gmx.de



Reiterstübchen *Österreichische Spezialitäten*

Spezialitäten vom Schwein

<i>Schweinebraten dazu Serviettenknödel</i>	<i>10,90</i>
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes</i>	<i>11,90</i>
<i>Zwiebelschnitzel(pikant) dazu Pommes</i>	<i>13,50</i>
<i>Paprikaschnitzel (pikant) mit Rösti</i>	<i>13,50</i>
<i>Jägerschnitzel dazu Spätzle</i>	<i>13,90</i>
<i>Steirisches Schnitzel mit Pommes Fritten</i>	<i>13,90</i>
<i>Kochkäseschnitzel dazu Pommes Fritten</i>	<i>13,90</i>
<i>Schnitzel mit Schafskäse gratiniert mit Rösti</i>	<i>13,90</i>

Zu jedem Gericht servieren wir einen Kleinen Salat

Beilagen Änderung:

<i>Serviettenknödel oder Bratkartoffeln</i>	<i>1,50</i>
---	-------------

**Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung in EURO
Zusatzstoffe siehe letzte Seite**

Inhaber: Beate Beinwachs

Hockenheim Landstrasse 5 68723 Schwetzingen

Tel.: 01575 268 04 00

E-Mail Reiterstuebchen@gmx.de



Reiterstübchen *Österreichische Spezialitäten*

Spezialitäten vom Kalb

Kalbs-Tafelspitz „nach Plachutta“ in der eigenen Brühe mit Gemüse und Bouillon-Erdäpfeln serviert, dazu Schnittlauchcreme und frischer Kren **15,90**

Als Tafelspitz wird das spitz zulaufende, zarte [Schwanzstück](#) vom [Rind](#) bezeichnet. Der Begriff Tafelspitz ist bayerisch-österreichischen Ursprungs.

Tafelspitz ist zugleich der Name eines berühmten Gerichts der [Wiener Küche](#). Es besteht aus im Ganzen mit [Suppengrün](#) in Wasser oder Fleischbrühe gekochtem Knöpfel oder Schlögl (Schwanzstück), das in Scheiben geschnitten mit geriebenem [Meerrettich](#) (Kren) und etwas von der entstandenen Brühe serviert wird.

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln **15,90**

Der Klassiker der Österreichischen Küche

Die Bezeichnung „Wiener Schnitzel“ wurde erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts geprägt, die erste bekannte Erwähnung findet sich in einem Kochbuch aus dem Jahr 1831.^[1] In dem bekannten süddeutschen Kochbuch von [Katharina Prato](#) wird das Gericht noch 1907 als „eingebröselte Kalbsschnitze“ bezeichnet.

Cordon Bleu dazu Petersilienkartoffeln **17,90**

Schnitzel Cordon Bleu („blaues Band“) oder kurz Cordon Bleu ist ein mit [Käse](#) und [Schinken](#) gefülltes, [paniertes Schnitzel](#) vom [Kalb](#).

**Zu jedem Gericht (ausgenommen Tafelspitz)
servieren wir einen kleinen Salat**

**Alle Preise inkl. gesetzlicher MwSt. und Bedienung in EURO
Zusatzstoffe siehe letzte Seite**