



Reichs-
Küchenmeister

Hotel • Restaurant • Weinstube • Biergarten



**Reichs
Küchenmeister**

Hotel·Restaurant·Weinstube·Biergarten
Rothenbug ob der Tauber



„Für unsere kleinen Gäste“

3 Stk. Nürnbergerle
Small sausages

4,80

Kleines Schweineschnitzel
Small breaded escalope

6,50

Schweinemedallions
Tenderloin of pork

7,50

Chicken-Crossies
Chicken Nuggets

6,00

Fischstäbchen
Fish fingers

6,00

Dazu könnt Ihr wählen / Your choices are:

Für die „Franken“ Kloß mit Soß - Ohne Kloß nix los!
Dumplings with sauce

Für die „Nordlichter“ Pommes
French fried potatoes

Für die „Schwaben“ Spätzle mit Söble
Swabian noodles

Soßen: Bratensoße/Rahmsoße/Pilzrahmsoße

Oder nur Knödel, Spätzle oder Pommes
Dumplings with sauce, French fried potatoes or Swabian noodles

3,80

Nudeln mit Tomatensoße
Pasta with Tomato Sauce

4,50

Kartoffelpuffer mit Apfelmus
Potato Pancakes with applesauce

4,50

Maultaschensuppe
Consommé with homemade swabian raviol

4,80



www.waldemarolesch.de
Olesch / Pfleger

Wenn Ihr schön aufgegessen habt, dürft Ihr Euch eine Überraschung in der Küche abholen.
A special message to our young guests: Once you have finished your meal you may pick up your surprise in the kitchen.

Reichs-Küchenmeister



Regionale Küche

Alperitif:

- „Sekt mit Holunderblütensirup 0,1l 5,10€
„Sanddorn Spritz“ Sekt, Soda, Sanddornlikör, Eis und Orange 0,2l 5,50 €
Alkoholfrei San bitter oder Crodino 4,80

Wintermenü

Gänserahmsüppchen
mit kleinen Maultaschen
Creamsoup of goose with small raviolies;
Potage d'oie à la crème avec petits raviolies

Gänsebrust mit Preiselbeerapfel,
Blaukraut und Kartoffelknödel₂
Roast goose breast with red cabbage
and potatodumpling; Suprême d'oie avec chou
rouge et guenelles de pommes de terre

Tagesdessert
Today's dessert; Dessert du jour
30,00€

Vegetarisches Menü

Weißweinsüppchen mit Zimtcroutons
Creamsoup of white wine with cinnamon croutons;
Velouté de vin blanc avec des croûtons de cannelle

Frische Pasta mit Steinpilzrahm,
Parmesan und Kirschtomaten
Fresh Pasta with creamsauce of ceps;
Pâtes fraîches avec sauce à la crème de cèpes

Tagesdessert
Today's dessert; Dessert du jour
24,50€

Unsere Empfehlung:

Frische Pasta mit Steinpilzrahm, Parmesan und Kirschtomaten 15,90
Fresh Pasta with creamsauce of ceps; Pâtes fraîches avec sauce à la crème de cèpes

Wild aus fränkischer Jagd:

Wildgulasch mit Steinpilzrahm und Preiselbeeren dazu Spätzle 17,80
Goulash of game with creamsauce of ceps and swabian noodles
Goulash de jeu avec sauce à la crème de cèpes avec nouilles swaboises

Wildentenbrust im Speckmantel gebraten
auf Rahmwirsing mit Weichselsoße und Spätzle 18,50
Wild Duck Breast wrapped in bacon with cream savoy cabbage and swabian noodles
Suprême de canard sauvage au bacon avec chou de Savoie à la crème avec nouilles swaboises



Rehschnitzel auf Rahmsteinpilzen und Spätzle dazu Preiselbeeren 24,80
Escalope of venison with ceps in cream and swabian noodles and cranberries
Escalope de chevreuil et cèpes à la crème avec nouilles swaboises

Zum Aufwärmen...

Roter Winzer-Glühwein Weingut Meier aus Ulsenheim
Red mulled wine from the winery Meier of Ulsenheim
Vin chaud rouge de la cave Meier d'Ulsenheim



4,10

Suppen

Tagessuppe *Today's soup / Potage du jour*

3,90

Maultaschensuppe.

Consommé with homemade swabian ravioli; Bouillon aux raviole swaboise

5,80

Geschäumtes Kürbissüppchen mit eigenem Öl und Kernen

Pumpkin soup with it's own seeds and oil

Soupe au potiron avec leurs propres graines et l'huile

5,50

Vorspeisen

Feldsalat mit Preiselbeerdressing und Walnusskracherle

Lambs lettuce with cranberry dressing et croutons of walnuts

Salade de mâche avec vinaigrette aux cranberries et croutons de noix

7,50

Feldsalat mit Preiselbeerdressing und hausgerauchtem Wildschinken

Lambs lettuce with cranberry dressing und homemade venisonham

Salade de mâche avec vinaigrette aux cranberries avec Jambon de chevreuil fait à la maison

11,80

Räucherlachs mit Honig-Senf-Soße und Kürbis-Kartoffelpuffer ^{12,6}

Smoked salmon with honey-mustard sauce and pumpkin potato cakes

Saumon fumé avec sauce au miel et moutard et gallettes de pommes de terre de citrouille

11,90

Karamellisierter Ziegenfrischkäse mit bunten Salaten, Kürbischutney

Fresh goat cheese with pumpkin chutney and rocket salad

Fromage de chèvre frais avec chutney de potiron et salade de roquette

10,80

Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Parmesan und Rucola

Carpaccio with olives oil, Parmesan and rocket salad

Carpaccio avec huil d'olives, parmesan et salade de roquette

13,80

Fisch verliebt

Gebratene Jakobsmuscheln und Garnelen

auf Pasta in Hummersoße und Kirschtomaten

Roasted scallopes and king prawns on fresh pasta et cherry tomatoes

Coquilles Saint-Jaques et crevettes rouges avec pâtes et tomates cerises

24,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten

auf Kürbisrisotto und Kirschtomaten

Fried pike perch fillet with pumpkin risotto et cherry tomatoes

Filet de sandre grillé avec risotto de potiron et tomates cerises

19,50

Erläuterung der enthaltenen Zusatzstoffe in Lebensmitteln. Wir verwenden wo nötig:

1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 chininhaltig, 4 Konservierungsstoff, 5 Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 mit Phosphat, 9 Phenylalaninquelle, 10 Süßungsmittel, 12 Antioxidationsmittel, 13 gewachst, 14 taurinhaltig



Salate und Vegetarisches

Bauernsalat Blatt- und Rohkostsalate mit eingelegtem Schafskäse, Tomaten, Oliven⁴, Zwiebeln 11,80

Salad farmers style with marinated ewe's cheese, olives and onions
Salade provençal avec fromage de brebis en marinade, olives et oignons

„Knusper-Henne“ Blatt- und Rohkostsalate mit knusprigen Hähnchenstreifen⁴ 13,50
Mixed salads with crispy chicken stripes; Salades de saison avec tranches de volaille panée

Frische Pasta serviert mit Rucola und Parmesan:

Fresh pasta served with rocket and parmesan:
Pâtes fraîches servi avec roquette et parmesan:

mit Tomatensauce, Tomato sauce, sauce tomate

mit Kürbissoße, Pumpkin sauce, sauce au potirion

mit Steinpilzrahmsoße, Cep cream sauce, Sauce à la crème aux cèpes



7,90

8,90

15,90

Bitte fragen Sie unseren Service nach glutenfreier oder veganer Pasta

Please ask our service for gluten-free or vegane pasta.
S'il vous plaît demander à notre service sans gluten ou des pâtes végan.

Kremiges Kürbisrisotto mit Parmesan, Rucola und Kirschtomaten 12,80

Creamy pumpkin risotto with parmesan, rocket salad and cherry tomatoes
Risotto de potiron au parmesan, salade de roquette et tomates cerises

...auch Vegan möglich :-) ...also vegan possible :-) ...alors végétalien possible :-)

Typisch fränkisch und unsere Klassiker

Dreierlei fränkische Bratwürste mit Fass-Sauerkraut und Kartoffeln 9,50

3 different franconian sausages with Sauerkraut and potatoes

Assiette de 3 sortes de saucisses différentes de la région avec choucroute et pommes de terre

***Sauerbraten vom fränkischen Angusrind mit Blaukraut und Knödel** ¹² 15,80

*Braised beef previously marinated in vinegar with red cabbage and potatoe dumpling

*Boeuf braisé à l'aigre avec chou rouge et quenelle de pommes de terre

Fränkisches Schäufole mit Knödel und Krautsalat ^{12,4} 15,80

Pork shoulder with potatoes dumplings and salad

Épaule de porc avec quenelle de pommes de terre et salade de chou

***1/2 Ente mit Rotkohl und Knödel**

1/2 duck with red cabbage and potatoe dumpling

1/2 canard avec chou rouge et quenelle de pommes



19,50

*** Kalbstafelspitz mit Wurzelgemüse und Meerrettichsoße** ^{12,4} 16,50

dazu Kartoffeln und Preiselbeeren ¹²

*Prime boiled vealwith horseradish sauce, cranberrys and potatoes

*Veau bouilli avec sauce de raifort, airelles et pommes de terre

*** Schweineschnitzel (200g) nach Wiener Art**

mit Pommes frites oder Kartoffelsalat

Breaded escalope of pork with french fried or potato salad

Escalope de pork avec pommes frites ou salade de pommes de terre



12,80

*** Original Wiener Schnitzel (180g) vom Kalb**

mit Kartoffelsalat und grünem Salat

Escalope of veal with potato salad and green salad,

Escalope de veau avec salade de pommes de terre et salade verte

19,50

Steaks (250g) vom argentinischen Black Angus Rind

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle und Salat 24,50

*Sirloin steak with onionsauce, homemade „Spätzle“ swabian noodles and salad

*Entrecôte aux oignons avec „Spätzle“ nouilles swaboises fait à la maison et salade

***„Schmankerlpfanne“ Schweinelendchen mit Pilzrahmsoße** 18,50

und Käse überbacken auf hausgemachten Spätzle

*Tenderloin of porc, mushrooms in cream and „Spätzle“ swabian noodles gratinated with cheese

*Filet de porc aux champignons à la crème et fromage, gratinée avec „Spätzle“ nouilles swaboises

Rumpsteak „Strindberg“ mit Zwiebel Senfkruste 24,50

grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln

Rumpsteak crusted with onion and mustard, french beans with bacon and roast potatoes

Rumsteck croûté avec onions et moutard, haricots verts avec bacon et pommes de terre rôties

Rinderfilet mit Pfefferrahmsoße grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln 30,50

Filet of beef with peppercreamsauce, french beans with bacon and roast potatoes

Filet de boeuf au poivre à la crème avec haricots verts avec bacon et pommes de terre rôties

(Alle Grammangaben entsprechen dem Gewicht vor dem Braten)

Zu den einzelnen Gerichten wählen Sie bitte Ihren Salatteller 4,50

Mixed salad; salade composée

Brotzeit, Vesper & Käse

Hausgemachte Wildleberwurst mit Kürbischutney und Bauernbrot 8,90

Homemade Wild liver pate with pumpkin chutney and bread

Pâte de foie a la maison sauvage avec chutney de potiron et du pain

Obatzter angemachter Camembert serviert mit Bauernbrot 8,90

Spicy bavarian cream cheese, épice bavaroise fromage à la crème

Käseauswahl vom Bio-Käselieferanten Tobias Breit

mit Kürbischutney und Brot

12,80

Variety cheese from with fruit confit and breads, Chioix des fromages avec fruits confits

*** „Wilderer Jausen“ von unserem Hausmetzger** 15,80

Brotzeit vom fränkischen Wild mit Käse aus der Region dazu Feigensenf,

Meerrettich, Essiggurke und Bauernbrot serviert mit einem fränkischen Kräuterlikör

Local selection of game with ham, sausage, cheese served with fig mustard, horseradish, pickle,

bread and a franconian liqueur; Sélection locale de chevreuil avec du jambon, saucisses, fromage

servi avec la moutarde figue, raifort, cornichons, du pain et une liqueur de Franconie

*Für Senioren bieten wir eine kleinere Portion zum 2/3 Preis

bei Gerichten die mit einem * versehen sind.

For seniors we serve the marked* dishes in smaler size for 2/3 price.

Pour les aînés on serve les nourrits avec * plus petit aux 2/3 prix.



Kennzeichnungspflicht von Allergenen

Wir sind verpflichtet auf alle Zusatzstoffe und allergene Stoffe in unserer Speisekarte

hinzuweisen. Um die Übersichtlichkeit der Speisekarte nicht allzu sehr einzuschränken,

halten wir eine Speisekarte für Allergiker bereit, auf welcher Abbildungen bzw. Nummern vermerkt sind,

die auf die jeweiligen Allergene, die zum Teil auch nur in kleinsten Mengen

vorkommen können, verweisen. Sollten Sie an Allergien leiden, fragen Sie bitte unseren

Service oder sprechen Sie uns schon bei Ihrer Reservierung darauf an.

Erläuterung der enthaltenen Zusatzstoffe in Lebensmitteln. Wir verwenden wo nötig:

1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 chininhaltig, 4 Konservierungsstoff, 5 Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 mit Phosphat, 9 Phenylalaninquelle, 10 Süßungsmittel, 12 Antioxidationsmittel, 13 gewachst, 14 taurinhaltig

Desserts:

Tagesdesert

Today's dessert; Dessert du jour

5,50

Hausgemachtes Kürbiseis mit Öl und Kernen

Home made pumpkin ice cream; Glace à la maison avec potiron, propres graines et h'huile

5,50

Crème Brûlée mit frischen Früchten

Crème brûlée with fruits; Crème brûlées avec des fruits

6,80

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

mit Vanilleeis und Kirschkompott

Chocolate cake with vanilla ice cream and cherry compote

Gâteau au chocolat avec glace à la vanille et compote aux cerises

7,00

Apfelküchle mit Vanillesauce

Appléfriters; beignets de pommes

6,80

Fränkischer Hutzelbecher mit aromatisierten Pflaumen

Vanille-, Nuss-, und Schokoladeneis und Schlagsahne

Ice-cream with aromated prunes; Glace avec pruneaux parfumées

6,80

Schwarzwaldbecher

Vanille-, Schokoladeneis mit Kirschkompott,

Schlagsahne und Schokospitter

Vanilla-, - and chocolate-ice-cream, whipped cream with cherry compote

Glacée à la vanille au chocolat avec compote aux cerises

6,50



Bauernhof-Eis™ keine künstliche Substanzen wie Farbstoffe, Stabilisatoren oder Ge-

Täglich frische Kuchen und Torten von Hauskonditorin Frau Herschner

Kuchen und Torten 4,30 €/Stk.

Bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot

Schneeballen 2,80 €/Stk. nach altem Familienrezept!

Don't hesitate to ask for our cake selection,

N'hésitez pas à demander pour notre sélection de gâteaux

Rothenburger Toppler® Würfel

Nur im Reichsküchenmeister Feinste Confiserie Pralinen,

Sahnenougat mit Vollmilch- oder weißer Kuvertüre überzogen

und in edler Holzschachtel verpackt 9 Stück

Finest Chocolates Confectionery; Finest Chocolats Confiserie

9,90

Lassen Sie sich einen Digestif aus unserem reichhaltigen fränkischen und internationalen Bestand empfehlen.

Your waiter will be pleased to recommend a digestif from the region or something international.

Notre serveuses ou garçons vous recommande un digestif de la région ou du monde.

Erläuterung der enthaltenen Zusatzstoffe in Lebensmitteln. Wir verwenden wo nötig:

1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 chininhaltig, 4 Konservierungsstoff, 5 Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 mit Phosphat, 9 Phenylalaninquelle, 10 Süßungsmittel, 12 Antioxidationsmittel, 13 gewachst, 14 taurinhaltig



weihnachstmenü



DER REICHSKÜCHENMEISTER
DAS HERZ VON ROTHENBURG

*Die Advents- und Weihnachtszeit genießen
mit unseren festlichen Menüs*

Menü 1

„Sandorn Spritz“

Gänserahmsüppchen mit kleinen Maultäschle

Knusprige Gänsebrust mit Blaukraut, Preiselbeerapfel und Knödel

Fränkische Baunzen mit Glühweinkirschen und Vanilleeis

Pro Person: **35,50 €**

Ohne Aperitif: **30,50 €**

Menü 2

„Sandorn Spritz“

Karamellierter Ziegenfrischkäse auf Roter & Gelber Rübe mit Rucola und Parmesanchip

Rehschnitzel auf Wirsinggemüse an Spätburgundersoße dazu Kartoffelkrapfen

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an Rotweibirne dazu Spekulatuseis

Pro Person: **47,50 €**

Ohne Aperitif: **42,50 €**

Menü 3

„Sandorn Spritz“

Fränkische Leberknödelsuppe

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Angusrind dazu hausgemachte Spätzle

Hausgemachte Apfelkühle mit Vanillesoße

Pro Person: **41,50 €**

Ohne Aperitif: **36,50 €**

Menü 4

„Sandorn Spritz“

Feldsalat mit Preiselbeerdressing und Walnusskracherle

Gebratenes Zanderfilet auf Linsengemüse und Meerrettichschaum dazu Kartoffelpüree

Walnussparfait im Bikuitmantel & Himbeerkompott

Pro Person: **39,00 €**

Ohne Aperitif: **34,50 €**

Bitte entscheiden Sie sich für ein gemeinsames Menü.

Falls benötigt kann ein vegetarisches Menü zusätzlich ausgesucht werden.

Ihre Reservierung nehmen wir gerne per Telefon 09861/970506 entgegen.

Oder per mail hotel@reichskuechenmeister.de

Bitte beachten Sie das unser Haus vom 23. Bis 24.12. geschlossen ist.

Unsere Öffnungszeiten an den Feiertagen bitte rechtzeitig reservieren:

25.12. und 26.12. ab 11.30 Uhr à la carte und Weihnachtsmenü

31.12. Silvester

ab 11.30 Uhr à la carte

Nach Voranmeldung ab 19 Uhr festliches 6-Gang Menü

mit Bleigießen und Mitternachtsimbiss 85,00 €

01.01. Neujahr

ab 11.30 Uhr à la carte





silvestermenü



DER REICHSKÜCHENMEISTER
DAS HERZ VON ROTHENBURG

Silvester 2016/2017

„Amuse bouche“
Gruß aus der Küche



Entenbrust mit Glasnudelsalat
auf marinierter Ananas



Indische Linsensuppe
mit hausgemachtem Birnen-Ravioli



Gebratener Seeteufel und Kaisergranat
auf Spinatlasagne mit Orangen-Safransoße



Geeister Caorunn Scottish Gin & Tonic
mit Granny Smith Sorbet



Rehrücken rosa gebraten in Mandel-Rosmarinkruste
an Spätburgundersoße
mit Topinambur-Püree und Vanillekarotten



Neujahrsgruß
„Verlockung der Sinne“



Bleigießen, Weißwurst mit süßem Senf und Brezel,
bengalisches Feuer und klassische Musik

85,-€

Änderungen vorbehalten

Kirchplatz 8, 91541 Rothenburg ob der Tauber
Tel. 09861/9700, Fax. 09861/970409 hotel@reichskuechenmeister.com



DER REICHSKÜCHENMEISTER
DAS HERZ VON ROTHENBURG

Silvester 2016/2017 Vegetarisch

„Amuse bouche“
Gruß aus der Küche



Gebratene Zucchini mit Glasnudelsalat
auf marinierter Ananas



Indische Linsensuppe
mit hausgemachtem Birnen-Ravioli



Karamellisierter Ziegenkäse
auf Spinatlasagne mit Orangen-Safransoße



Geeister Caorunn Scottish Gin & Tonic
und Granny Smith Sorbet



Gemüsestrudel mit Mandel-Rosmarinkruste
an Traubenreduktion
mit Topinambur-Püree und Vanillekarotten



Neujahrsgruß
„Verlockung der Sinne“



Bleigießen, Käseauswahl,
bengalisches Feuer und klassische Musik

85,-€

Änderungen vorbehalten

Kirchplatz 8, 91541 Rothenburg ob der Tauber
Tel. 09861/9700, Fax. 09861/970409 hotel@reichskuechenmeister.com



DER REICHSKÜCHENMEISTER
DAS HERZ VON ROTHENBURG

New Year's Eve 2016/2017

„Amuse bouche“ -
something Exquisite to start with



Breast of Duck with Glass Noodle Salad
on marinated Pineapple



Indian Lentil Soup
with homemade Pear Ravioli



Roasted Monkfish and Norway Lobster
on Spinach Lasagne with Orange Saffron Sauce



Scottish „Caorunn“ Gin & Tonic
with Granny Smith Sorbet



Roasted Loin of Venison
with an Almond Rosemary Crust
on Red Wine Sauce served with
puree of Jerusalem Artichokes and Vanilla Carrots



"New Year's Eve Dessert"
which will entice your every sense



After Midnight
Traditional „Bleigießen“ (Lead Pouring),
Original Bavarian White Sausages with Sweet Mustard and Pretzels
Bengal lights with classical music

85,-€

subject to change

Kirchplatz 8, 91541 Rothenburg ob der Tauber
Tel. 09861/9700, Fax. 09861/970409 hotel@reichskuechenmeister.com

