

**Reindl's**  
**Wochenendschmankerl**  
**19.01. - 20.01.**  
Ossobucco vom bayrischen  
Milchkalb mit Tomaten und  
Wurzelgemüse geschmort,  
Safranrisotto  
**€ 19,50**

**Mittwoch,**  
**16. Januar 2019**

**Coquillage Wochen**  
**im Reindl's**  
**18.01 – 03.02**

**€ 40,00 / ohne Vorspeise € 36,00**

Bunte Salatvariation mit sautierter Maispoularde und Parmesan  
~

Paprikacrèmesuppe mit Lammcarpaccio  
~

Tiroler Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Grilltomate  
~

Weißbiersabayon mit Himbeeren und Vanilleeis

2004 Madeira Single Harvest Tinta Negra (medium dry), Barbeito 5cl 5,50

2015 Crémant de Loire Brut « Rosé », Bouvet-Ladoubay 0,1l 7,00

Champagne Brut Réserve de L'Hommée, Roger Coulon 0,1l 11,00

**Reindl's Tagesspezialität**

Scaloppini vom Milchkalbsrücken auf Steinpilzsauce und Steinpilztortelloni, buntes Gemüse

**€ 28,00**

Vorspeisen

Bunte Salatvariation mit Kartoffeldressing und Speckchips	9,00
Sautierte Gambas auf gegrillter Ananas mit Ingwerdip	15,00
Hausgeräucherter Hirschkalbsschinken mit Sauce Cumberland und marinierten Steinpilzen	15,00
Gebeizter norwegischer Lachs mit Dillsenfauce und Thaispargel	17,00
	kl. Portion 14,50

Suppen

Consommé mit Pfannkuchenstreifen	6,50
Paprikacrèmesuppe mit Chorizo	7,00
Hummerschaumsuppe mit Remy Martin	8,50
Französische Bouillabaisse mit Edelfischen, Scampi, Crevetten und Sauce Rouille	9,50

### Fische

Norwegischer Lachs, saftig gebraten mit Steinpilzrisotto und beurre blanc	26,00	
Medaillons vom Seeteufel auf Hummersauce mit buntem Gemüse und pommes naturees	27,00	
	kl. Portion	24,00
Nordsee Steinbutt auf Safransauce mit Kaiserschoten und Creoler Reis	29,00	
	kl. Portion	25,00

### Hauptgänge

Medaillons von der Werdenfeller Rehkeule, Preiselbeersauce, Selleriemus, Spätzle	26,00
Carrée vom bayrischen Lamm mit Kräutern gratiniert, glasierte Schalotten, Bohnen, Peperonata und Rosmarinkartoffeln	29,00
Filet vom bayrischen Ochsen mit Schalotten- Rotweinsauce, buntem Gemüse und Kartoffelrösti	31,00

### Desserts

Crème Caramel mit Orangenfilets	7,00	
Tiramisu mit Kirschragout	8,00	
Feigen mit Portweimousseline gratiniert, Bitterschokoladeneis	8,50	
Crêpes Suzettes am Tisch flambiert	12,00	
Französische Käse von der Fromagerie Tourette, Straßburg, hausgemachte Chutneys	12,00	
2014 Terra Montosa Riesling, Georg Breuer	0,75 l	38,00
2013 Carmenere Più Veneto Rosso, Inama	0,75 l	34,00

### Spezialbiere

Paulaner Zwickl Kellerbier Naturtrüb 0,4l	4,30
“Trooper” by Iron Maiden British Ale 0,33l	4,80
“Hallowed” Ltd. Edition by Iron Maiden Belgium Styled British Ale	4,80

### Spirituosen

Grappa di Barolo, Sibona	2 cl	4,80
Framboise Sauvage, Hagemeyer	2 cl	3,50

### **Auf Vorbestellung!**

Knusprige Schweinshaxe mit der passenden Beilage – ab 2 Personen € 13,50 je Person  
Fleischfondue mit Bouillon, 250 g. verschiedene Filets und Hähnchen,  
verschiedene Saucen, Kartoffeln – ab 2 Personen € 35,00 je Person