



DER REICHSKÜCHENMEISTER
DAS HERZ VON ROTHENBURG

Willkommen in Rothenburg ob der Tauber



Seit 1920 in Familienbesitz ist das Hotel Reichsküchenmeister
Ihr sympathischer Gastgeber und idealer Ausgangspunkt
für die Erkundung einer faszinierenden Stadt.
Lassen Sie sich inspirieren vom ganz besonderen Charme des Mittelalters.
Willkommen im Reichsküchenmeister!
Mehr Infos zum Thema Übernachtung, Arrangements und
Geschenk-Gutscheine finden Sie unter:
www.reichskuechenmeister.de

Welcome to Rothenburg

Family owned since the year 1920, the Hotel "Reichsküchenmeister"
is your very personal home away from home and
ideal starting point for your tour of the exciting sights of Rothenburg.
Get inspired by the very special charm of the Medieval Ages.
Welcome to the Reichsküchenmeister!
More information about accommodation, packages
and gift vouchers can be found at
www.reichskuechenmeister.com

Öffnungszeiten

Montag - Sonntag 11.30 bis 23.00 Uhr
Durchgehend warme Speisen von 11.30-21.00Uhr

Unsere Reservierungszeiten am Abend:

I) 18.00-20:00 Uhr | II) 20.00 - 23.00 Uhr

Aperitif:

Aperol Spritz 0,2l 7,80

Helga Secco, Himbeersirup, Soda, Himbeeren 0,2l 7,80

Italicus Spritz Secco, Bergamottelikör, Soda, Zitrone 0,2l 8,50

Inge Spritz Secco, Ingwersirup, Soda, Ingwer 0,2l 7,80

Sandornspritz, Sandornlikör, Cecco, Soda 0,2l 7,80

Martinée Seccohne (alkoholfrei) 0,1l 4,80

Vegetarisches Menü



Rote Bete-Couscous an Wildkräutersalat mit Avocado in Petersilienpanierung

Beetroot couscous with wild herb salad with avocado in parsley breading

Couscous de betterave avec salade d'herbes sauvages et avocat pané au persil

Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat

in Bärlauchsoße, Rucola und Parmesan

Ravioli stuffed with ricotta, spinach with wild garlic sauce, rocket salad and parmesan

Ravioli farcis au ricotta et aux épinards avec, sauce à l'ail des bois, roquette et parmesan

Mini Crème brûlée

39,50

Monatsmenü

Bärlauchsüppchen mit Kresse

Wild garlic soup with cress, Soupe à l'ail sauvage aux cresson

Geschmortes Lammhäxle mit Bohnen und Salzkartoffeln

Braised lamb knuckle served with green beans and boiled potatoes

Jarret d'agneau braisé servi avec haricot vert et pommes de terre bouillies

Mini Crème brûlée

38,00

Suppen

Tagessuppe Today's soup / Potage du jour 6,90

Bärlauchsüppchen mit Kresse

Wild garlic soup with cress; Soupe à l'ail sauvage aux cresson



8,50

Hausgemachte Maultasche in der Brühe mit Röstzwiebeln

Consommé with homemade swabian raviolo

Consommé de raviolo à la souabe faits maison avec oignons rôtis

8,50

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit unserem Hausdressing

Small mixed salad in a homemade vinaigrette

Petite salade mixte dans une vinaigrette faite maison



7,00

Rote Bete-Couscous an Wildkräutersalat mit

Avocado in Petersilienpanierung

Beetroot couscous with wild herb salad with avocado in parsley breading

Couscous de betterave avec salade d'herbes sauvages et avocat pané au persil



15,80

Räucherlachs mit Bärlauchschmand, Kartoffelrösti^{12,6} und Rucola

Smoked salmon with rocket salad, wild garlic cream and potatoes hash brown

Saumon fumé avec salade de roquette, l'ail des bois crème et rösti

18,50

Wildschinken mit karamellisiertem Ziegenkäse, Chutney und Rucola

Franconian Game Ham with goat's cheese, dried flowers, chutney and rocket salad

Jambon franconien au gibier au fromage de chèvre, fleurs séchées, chutney avec salade de roquette

18,50

Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Rucola und Parmesanspänen

Beef carpaccio with rucola and Parmesan

Carpaccio de filet de boef avec rucola et Parmesan

19,30

Allergen-Kennzeichnung

Aufgrund eines neuen EU-Gesetzes, müssen wir Sie auf Allergene hinweisen die wir in unseren Gerichten verwenden, verarbeiten oder bereits enthalten sind. Die Wichtigsten Allergene die 90 % aller Allergien auslösen sind : Gluten, Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch und Milchprodukte (Laktose), Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid Sulfite Lupine und Weichtiere.

Wenn Sie auf einer dieser Lebensmittel allergisch reagieren, informieren Sie unser Servicepersonal oder wenden Sie sich an die Küche um eine passende Alternative zu finden.

Information about allergen

Due to a new EU law, we have to inform you about all kind of allergen which are used or already included in our courses or products.

The most frequent allergen (responsible for 90 % of all allergies) are: gluten, eggs, fish, soy, milk and milkproducts (lactose) crustaceans, Nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide, Sulfite, Lupins and molluscs. In case of any intolerance of these mentioned allergen, please inform our service staff or contact the chef for adequate alternatives.


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


Salat und Vegetarisches



„Fränkischer Bauernsalat“ mit Feta vom Ziegenhof Peters Glück 19,50
dazu Blattsalate, eingelegte Oliven⁴, getrocknete Tomaten und Zwiebeln
Goat and herb feta from regional cheese dairy with lettuce, olives, sun-dried tomatoes and onions
Feta de chèvre de la fromagerie régionale avec laitue, olives, tomates séchées et oignons

Ravioli gefüllt mit Ricotta & Spinat, Bärlauchsoße, Rucola und Parmesan 23,60 
Ravioli stuffed with ricotta, spinach with wild garlic sauce, rocket salad and parmesan
Ravioli farcis à la ricotta et aux épinards avec sauce à l'ail des bois, roquette et parmesan

Fisch verliebt

1/2 Karpfen nach fränkischer Art gebacken mit Salatteller  27,30
1/2 Fried Carp with mixed salad; 1/2 Carpe frit de nos étangs en franconie avec salad

1/2 Karpfen, blau, mit zerlassener Butter, Kartoffeln, Salat und Meerrettich 27,30
Carp au bleu with butter, potatoes, salad and horseradish
Carpe au bleu avec beurre, raifort, pommes de terre et salad



Karpfenfilet in Butter gebraten 27,30
oder in Weißweinsauce mit Kartoffeln und Salat
Filet of carp grilled in butter or in white wine sauce with potatoes and salad
Filet de carpe avec sauce de vin blanc ou grillé avec du beurre, pommes de terre et salad

Forelle aus dem Bassin nach Müllerin Art mit Butter, Zitrone, Petersilie 28,50
und Kartoffeln
Trout meunière with butter, lemon, parsley and potatoes;
Truite meunière avec beurre, citron, persil et pommes de terre

Filet vom Wolfsbarsch auf Karotten-Lauch-Gemüse und Kartoffeln 28,50

Gebratene Garnelen auf Tagliarini in Hummersauce und Lauch 36,40
Pan fried king prawns on tagliarini with leek and lobster sauce
Crevettes rouges grillées avec nouilles aux poireau et sauce homard

Wild aus Franken

Zwei hausgemachte Wildbratwürste mit Preiselbeeren und Kartoffelsalat 16,80
Sausages of game with cranberries and potatosalad
Saucisses de giber avec airelles et salade de pommes de terre



Rehrücken rosa gebraten mit gebratenen Champignons, 40,50
dazu Lauch-Karotten-Gemüse und hausgemachte Spätzle
Saddle of venison served on with mushrooms, Karrots and swabian noodles
Selle de chevreuil avec champignons et nouilles swaboises

Typisch fränkisch & Klassiker

Dreierlei fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Kartoffeln 16,30

3 different franconian sausages with Sauerkraut and potatoes

3 sortes différentes de saucisses grillées à la franconienne avec choucroute et pommes de terre

***Schweineschnitzel nach Wiener Art** mit Pommes frites **oder** Kartoffelsalat 18,40

*Breaded escalope of pork with french fries **or** potato salad

*Escalope de porc à la viennoise avec pommes frites ou salade de pommes de terre

****"Schmankerlpfanne"** Schweinelendchen mit Pilzrahmsoße 28,50

und Käse überbacken auf hausgemachten Spätzle

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

*Filets de porc aux champignons à la crème gratinés au four avec «Spätzle» nouilles swaboises

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



21,50

Pork shoulder with potato dumplings and coleslaw

Épaule de porc avec choucroute avec boulettes de pommes « de terre et salade de chou

Geschmortes Lammhäxle mit Bohnen und Salzkartoffeln 23,80

Braised lamb knuckle served with green beans and boiled potatoes

Jarret d'agneau braisé servi avec haricots verts et pommes de terre bouillies

***Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken** mit Kartoffelsalat **oder** Pommes 30,00

*Escalope of veal with french fries **or** potato salad

*Escalope de veau à la viennoise avec salade de pommes de terre ou pommes Frites

***Kalbstafelspitz** mit Wurzelgemüse, Meerrettichsoße^{12,4}, 24,00



Kartoffeln und Preiselbeeren¹²

*Prime boiled veal with horseradish sauce, carrots and leeks vegetables, cranberries and potatoes

*Veau bouilli avec sauce de raifort accompagné de légumes-racine, pommes de terre et airelles

***Sauerbraten** von der tauberfränkischen Färsche mit Blaukraut und Knödel¹² 23,50

*Braised beef previously marinated in vinegar with red cabbage and potato dumplings

*Rôti de bœuf mariné à l'aigre accompagné de choux rouge et boulettes de pommes de terre

Schwäbischer Zwiebelrostbraten (250g) mit hausgemachten Spätzle 34,00

Sirloin steak (250g) with onionsauce, homemade Spätzle swabian noodles

Rôti de bœuf (250 g) aux oignons à la souabe avec «Spätzle» faits maison

Rinderfilet mit Pfefferrahmsoße, Bohnen und Bratkartoffeln 39,50

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

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



Flammkuchen klassisch , mit Speck, Lauch und Zwiebeln Flammkuchen with bacon and onions Tarte flambée à l'alsacienne avec bacon et oignons	13,70
Flammkuchen griechisch mit Tomaten, Schafskäse, Lauch, Oliven, Knoblauch Flammkuchen with tomatoes, feta cheese, leeks, olives and garlic Tarte flambée avec Fromage de brebis, poireau, ail et oignons	17,20
Flammkuchen Gorgonzola mit Birne, Honig und Walnüssen Flammkuchen with gorgonzola, pear, honey and walnuts Tarte flambée Gorgonzola, avec gorgonzola, poires, miel et noix	17,20
Flammkuchen mit Räucherlachs , Mozzarella, Kirschtomaten und Lauch Flammkuchen with smoked salmon, cherry tomatoes, mozzarella and leek Tarte flambée au saumon fumé avec mozzarella, tomates cerise et poireaux	18,30
Flammkuchen Arrabiata ¹² , pikante Salami, Mozzarella, Peperoni, Zwiebeln Flammkuchen arrabiata with salami, hot peppers, onions, Mozzarella Tarte flambée Arrabiata avec des tranches de salami épicées, piments et oignons	18,30

Flammkuchen (Französisch tarte flambée, „flambierter Kuchen“) ist eine Spezialität aus dem Elsass, der benachbarten Pfalz und Baden. Grundlage des Flammkuchens ist ein sehr dünn ausgerollter Boden aus Brotteig. Der traditionelle Belag besteht aus rohen Zwiebeln, Speck und einer Creme aus Sauerrahm oder Schmand, die nur leicht mit Salz und Pfeffer gewürzt ist. Der so belegte Fladen wird bei starker Hitze für kurze Zeit im Ofen gebacken.

Flammkuchen (French tarte flambé, "flambéed cake") is a specialty from Alsace, the Palatinate and neighboring Baden. Basis of Flammkuchens is a very thin sheeted floor of bread dough. The traditional flooring consists of raw onions, bacon and sour cream or sour cream from a cream that is lightly seasoned with salt and pepper. The so occupied pancake is baked at high heat for a short time in the oven.

***Für Senioren bieten wir eine kleinere Portion abzgl.2,- €**

bei Gerichten die mit einem * versehen sind

For seniors we serve the marked* dishes in smaler size for 2,- € discount

Pour les aînés on serve les nourrits avec * plus petit aux 2,- € rabais

Couvert (Butter und Brot) 3,50 €

Extra Gedeck (Besteck und Teller) € 2,50 – Extra plate and cuttlery € 2,50

Kartenzahlung ab € 20,00 – No credit cards for amounts under € 20,00

Beilagenänderung 1,50€; Amendment of enclosures € 1,50;; Changement d'annexe € 1,50

Käse & Brotzeit

*Käseauswahl mit Chutney¹² und Brot 21,50

*Variety cheeses with chutney and bread; *Choix de fromages avec pain

„Wilderer Jausen“ Brotzeit vom fränkischen Wild mit Käse aus der Region 21,50

dazu Zwiebelmarmelade, Meerrettich, Essiggurke ^{4,10}, Melone und Bauernbrot

Local selection of game with ham, sausage, cheese served with, pickle, melon, bread

Sélection de chevreuil régional avec cornichons, melon et pain de campagne

Desserts:

Casa Speiseeis wird handwerklich hergestellt, alle Fruchtarten vegan

Unsere Sorten: Vanille, Schokolade, Haselnuß und Tagessorbet... 2,50

Portion Sahne 2,50

Gemischtes Eis 3 Kugeln Ihrer Wahl 7,50

Mixed ice cream 3 scoops of your choice; Crème glacée mélangée 3 boules de votre choix avec

Crème brûlée mit Sorbet 9,50

Crème brûlée with sorbet; Crème brûlée et sorbet

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 9,50

Vanilla-ice-cream with raspberries; Glace à la vanille avec sauce aux framboises

Warmer Schokoladenkuchen mit Himbeeren und Vanilleeis 10,80

warm chocolate cake with raspberries compote and vanilla ice cream

gâteau au chocolat chaud avec framboises et glace à la vanille

Apfelstrudel mit Vanilleeis oder Vanillesoße oder Sahne 8,50

Apple strudel with vanilla ice cream or whipped cream

Strudel aux pommes avec glace à la vanille ou crème chantilly

Rothenburger Schneeballen / Hausgemachte Kuchen oder Torten 3,40/4,90

"Schneeballen" (Snowballs, a specialty of Rothenburg ob der Tauber) / homemade cakes and pies

«Schneeballen» (Boules de neige, une spécialité de Rothenburg ob der Tauber)

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.

Votre serveur veut être heureux de recommander; un digestif de la région ou quelque chose d'international.