Reger Spezialitäten

Speisekarte

TAGES- UND WOCHENKARTE

Café Reber

MITTAGSTISCH

Kalenderwoche 40

MONTAG

28. September 2026

Rucola-Suppe
getrocknete Tomaten

- oder -

Bunter Salatteller

* * *

Zartes Hirschedelgulasch
Apfel-Rotkraut - glasierte Maroni
Kartoffelknödel
Preiselbeer-Birne

- oder -

Gefüllte Zucchini
Linsen - Karotten -Zwiebeln
Mozzarella
Gremolata

* * *

Birnenstrudel
Vanilleeis

DIENSTAG

29. September 2026

Klare Rindssuppe
Kalbsleberknödel

- oder -

Bunter Salatteller

* * *

Rinderrücken „Stroganoff“
Topfenspätzle
Essiggurkerl - Zwiebeln
Sauerrahm

- oder -

Hüttenkäse Gallet
Fenchel - Gurken
Tomatenwürfel

* * *

Semmelrahmstrudel
Vanillesoße

MITTWOCH

30. September 2026

Kürbis-Ingwer-Suppe
Nuss-Croûtons

- oder -

Bunter Salatteller

* * *

Gebratene Kalbspflanzerl
Kartoffelcreme
Vichy Karotten - Röstzwiebel
Bratenjus

- oder -

Frische Weizennudeln
Waldpilze - Schmand
Gebratene Kräuterseitlinge

* * *

Grießflammerie
Himbeerspiegel

DONNERSTAG

01. Oktober 2026

Hühnersuppe
Kräuterfrittaten

- oder -

Bunter Salatteller

* * *

Simmentaler Tafelspitz
Kartoffelrösti
Wurzelgemüse
Schnittlauchsauce - Apfelkren

- oder -

Tortelloni mit Steinpilzen
süß-saure-Ofentomate
Braune Butter - Parmesan
Baby Leaf Salat

* * *

Crêpes Suzette
Orangenfilets

FREITAG

02. Oktober 2026

Bratkartoffelsuppe
Pilz-Croûtons

- oder -

Bunter Salatteller

* * *

Gebratenes Lachsfilet
Rotes Rüben Risotto
Nussbutterschaum
bunte Sprossen

- oder -

Blumenkohl-Frikassee
Karotte - Erbse - Kartoffeln
Poschiertes Freiland-Ei

* * *

Crème brûlée
frische Beeren

Menü 3-Gang: € 21,90 | Menü 2-Gang: € 19,90