



Herzlich Willkommen im Gasthaus am Reis in Kelkheim!

Freuen Sie sich auf echte traditionelle italienische Küche – frisch zubereitet und mit viel Liebe zum Detail. Bei uns stehen Qualität und ehrlicher Genuss im Vordergrund. Genießen Sie Ihre Zeit in unserem gemütlichen Gastraum oder auf der einladenden Terrasse und lassen Sie den Alltag hinter sich. Unser Gasthaus ist ein beliebtes Ziel im Grünen – ideal für jede Jahreszeit.

Unsere Speisekarte bietet eine Auswahl, die jeden Geschmack trifft: von herzhaften Klassikern bis hin zu hausgemachten Spezialitäten. Dazu empfehlen wir unsere ausgewählten Weine oder runden Ihren Besuch mit einem leckeren Dessert ab.

Kommen Sie vorbei und erleben Sie eine familiäre Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt. Wir freuen uns darauf, Ihnen genussvolle und entspannte Stunden im Gasthaus am Reis zu bereiten!

*Mit besten Grüßen,
Ihr Team vom Gasthaus am Reis*

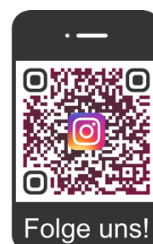
*Gasthaus am Reis
Am Reis 7
65779 Kelkheim
Telefon: 06195 / 9759221
Fax: 06195 / 9759222
E-Mail: info@gasthausamreis.de*

Unsere Öffnungszeiten

Montags Ruhetag

*Dienstag bis Freitag
11:30 Uhr bis 14:30 Uhr
17:30 Uhr bis 22:30 Uhr*

*Samstag und Sonntag
11:30 Uhr bis 22:30 Uhr*





RISTORANTE ITALIANO

Mittagsmenü

STELLEN SIE SICH IHR PERSÖNLICHES MITTAGSMENÜ
AUS UNSERER SPEISEKARTE ZUSAMMEN - ZU JEDEM
MENÜ EIN ESPRESSO

DIENSTAG BIS FREITAG VON 12:00 UHR BIS 14:30 UHR
AUSSER AN FEIERTAGEN

2-GÄNGE-MENÜ

VORSPEISE + HAUPTGANG + ESPRESSO

VORSPEISE:
TAGESSUPPE ODER BEILAGENSALAT

HAUPTGANG:
PINSÄ ODER PASTA → 10,90 €
FISCH ODER FLEISCH → 16,90 €

3-GÄNGE-MENÜ

VORSPEISE + HAUPTGANG + DESSERT + ESPRESSO

VORSPEISE:
TAGESSUPPE ODER BEILAGENSALAT

HAUPTGANG:
PINSÄ ODER PASTA → 13,90 €
FISCH ODER FLEISCH → 19,90 €

DESSERT:
TÄGLICH WECHSELND



ANTIPASTI / VORSPEISEN

	<i>Euro</i>
Antipasto di Mare <small>(b, d, i, k, m)</small> <i>Italienischer Meeresfrüchte Salat</i>	13,90
Mozzarella Caprese <small>(2, g)</small> <i>Milde Vorspeise mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	8,50
Rinder-Carpaccio <small>(j, i)</small> <i>Zartes Rinderfilet, fein geschnitten, mit Rucola, Parmesan und einem Hauch Zitrone – ein italienischer Klassiker!</i>	13,90
Vitello Tonnato <small>(3, c, d, e, g)</small> <i>Hauchdünnes Kalbfleisch in Thunfischsauce</i>	13,90
Antipasta Mix ab 2 Personen	26,90

ZUPPA / SUPPEN

	<i>Euro</i>
Tomatensuppe <i>Traditionelle toskanische Suppe aus Tomaten</i>	6,50
Tagessuppe <i>Unsere frische Suppe des Tages – täglich neu, stets köstlich!</i>	6,50

INSALATA / SALAT

	<i>Euro</i>
Insalata di Pomodoro <small>(5)</small> <i>Tomatensalat mit Zwiebeln</i>	6,50
Insalata Mista <small>(5, 6)</small> <i>Gemischter Salat mit Gurken, Zwiebeln, Oliven und Tomaten</i>	7,00
Insalata Sicilia <small>(2, 3, 5, 9, c, d, g)</small> <i>Mit Schinken, Ei, Artischocken, Tomaten, Gurken, Thunfisch und Käse</i>	9,50
Insalata Rucola <small>(2, 5, g)</small> <i>Frischer Rucolasalat mit Cocktailtomaten, Parmesan und Walnüssen</i>	9,00
Insalata Cesare <small>(3, 5)</small> <i>Gemischter Salat mit Hühnchenstreifen</i>	12,50



PINSA / PINSA

	<i>Euro</i>
1. <i>Pinsa Naturale oder Bruschettone</i> ^(9, a) <i>Traditioneller römischer Fladen in Natur oder mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch</i>	6,50 / 7,50
2. <i>Pinsa Margherita</i> ^(2, 9, a) <i>Die Traditionelle mit Tomaten und Mozzarella</i>	8,00
3. <i>Pinsa Salame</i> ^(2, 3, 9, a) <i>Die klassische Salamipinsa</i>	9,00
4. <i>Pinsa Prosciutto</i> ^(2, 3, 9, a) <i>Unsere Schinkenpinsa</i>	9,00
5. <i>Pinsa Funghi</i> ^(2, 9, a) <i>Die Milde mit frischen Champignons</i>	9,00
6. <i>Pinsa Capri</i> ^(2, a) <i>Analog zur bekannten Vorspeise mit frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum</i>	10,50
7. <i>Pinsa Romana</i> ^(2, 3, 9, a) <i>Die Pinsa unserer Hauptstadt mit Schinken, frische Champignons und Salami</i>	10,50
8. <i>Pinsa Capricciosa</i> ^(2, 3, 6, 9, a, g) <i>Mit Schinken, Peperoniwurst, Champignons, Artischocken und Oliven</i>	12,50
9. <i>Pinsa Quattro Stagioni</i> ^(2, 3, 6, 9, a, g) <i>Schmeckt zu jeder Jahreszeit – mit Salami, Champignons, Artischocken und Oliven</i>	12,50
10. <i>Pinsa Piscaria</i> ^(2, 9, a, b, d) <i>Mit frischen Meeresfrüchten und Knoblauch</i>	12,50
11. <i>Pinsa Quattro Formaggi</i> ^(2, 9, a, g) <i>Verfeinert mit vier verschiedenen Käsesorten</i>	12,50
12. <i>Pinsa Vegetariana</i> ^(2, 3, 6, 9, a, g) <i>Zu 100% fleischlos mit frischem Saisongemüse</i>	10,50
13. <i>Pinsa Rustica</i> ^(2, 3, 9, a, g) <i>Kirschtomaten, Rucola, Parmigiano und Parma Schinken</i>	12,50
14. <i>Pinsa Diavola</i> ^(2, 3, 9, a, g) <i>Einen feurigen Abend bescheren Ihnen unsere Freunde Peperoni und Peperoniwurst</i>	10,50
15. <i>Pinsa al Salmone e Spinachi</i> ^(2,3,9,a,g) <i>Knuspriger römischer Fladen mit zartem Lachs und frischem Spinat</i>	14,50
16. <i>Pinsa Tonno</i> ^(2, 6, 9, a, d, g) <i>Die Thunfischpinsa mit Zwiebeln und Oliven</i>	11,50
17. <i>Pinsa Sicilia</i> ^(2, 4, 9, a, d, g) <i>Ein Hauch Sizilien -mit Kapern, Oliven, Sardellen und Knoblauch</i>	10,50
18. <i>Pinsa alla Chef</i> ^(2, 6, 9, a, d, g) <i>Mit Spiegelei, Parmaschinken und schwarzem Trüffel</i>	16,50
19. <i>Pinsa Regina</i> ^(2, 6, 9, a, d, g) <i>Mit Rucola, Parmaschinken, Burrata und Pistazien</i>	15,50

Extra Beilagen:

<i>Oliven, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Kapern, Salami, Schinken und Sardellen</i>	1,50
<i>Doppelt Käse, Thunfisch und Peperoniwurst, Mozzarella, Gorgonzola, Spinat und Brokkoli</i>	2,00



PASTA / NUDELN

	Euro
<i>Penne Napoli</i> (2, a) <i>Ein leichtes Nudelgericht mit Tomaten und frischem Basilikum</i>	8,50
<i>Rigatoni alla Bolognese</i> (2, 3, a) <i>Herzhaftes Rinderhackfleisch in einer würzigen Tomatensauce kombiniert mit Rigatoni</i>	10,50
<i>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</i> (2, a) <i>Mit Knoblauch, feinem Olivenöl und scharfem Peperoncino</i>	8,50
<i>Rigatoni alla Carbonara</i> (2, 3, a, c) <i>Speck gibt der Ei-Parmesansauce die nötige Würze</i>	12,50
<i>Gnocchi Sorrentina</i> (2, a, d) <i>Mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum – ein Klassiker der Sorrentiner Küche</i>	12,50
<i>Rigatoni Gorgonzola</i> (2, a, g) <i>Rigatoni in einer fein-würzigen Käsesauce – ein Genuss für Liebhaber des kräftigen Käses</i>	11,50
<i>Penne all'Arrabbiata</i> (2, a) <i>Penne in einer scharfen Tomatensauce mit Knoblauch – für alle, die es gerne scharf mögen!</i>	9,00
<i>Farfalle al Salmone e Spinachi</i> (2, a, d) <i>Mit einer frischen Lachssauce</i>	12,50
<i>Penne alle Norma</i> (2, a, g) <i>Siziliens Liebling mit gegrillter Aubergine, gehobelter salziger Ricotta, Basilikum</i>	11,90
<i>Hausgemachte Paccheri mit Rinderstreifen</i> (2, a, g) <i>Zarte Rinderstreifen mit einer leicht pikanten Tomaten-Sauce</i>	15,50
<i>Hausgemachte Tagliolini al Tartuffo Nero</i> (2, a, g) <i>Genießen Sie unsere delikaten hausgemachten Tagliolini mit schwarzen Trüffeln</i>	18,50
<i>Hausgemachte Paccheri con Salsiccia e Pomodoro</i> (2,9) <i>Röhrennudeln in einer aromatischen Tomatensauce, verfeinert mit würziger italienischer Salsiccia und frischen Kräutern – ein rustikaler Genuss aus Italien.</i>	15,50
<i>Auch gluten- und laktosefrei erhältlich</i>	2,00

AL FORNO / ÜBERBACKEN

	EURO
<i>Hausgemachte Lasagne</i> (2, 9, a, c, g) <i>Die Beliebte vom Rind</i>	12,50
<i>Cannelloni</i> (2, a, g) <i>Mit Fleisch gefüllte Pastarollen</i>	10,50
<i>Vegetarische Cannelloni</i> (2, a, c, g) <i>Mit Ricotta und Spinat gefüllt Pastarollen</i>	10,50



CARNE / FLEISCH

	EURO
Schnitzel „Wiener Art“ (3, 5, a, k) <i>Schnitzel vom Schwein mit Pommes und Beilagensalat</i>	13,50
Saltimbocca alla Romana (2, a, k) <i>Mit Parmaschinken und Salbei – ein klassisches römisches Gericht</i>	19,90
Bistecca alla Griglia (3, a, k) <i>Gegrilltes argentinisches Rumpsteak</i>	19,90
Lammkoteletts mit frischen Kräutern (3, a, g) <i>Lammfleisch, perfekt gebraten und verfeinert mit aromatischen frischen Kräutern – ein aromatischer Genuss mit südländischem Flair</i>	26,50
Entrecôte alla Griglia <i>Zartes und saftiges Steak aus der Rippe – Ein Klassiker für Fleischliebhaber</i>	26,50
Auf Wunsch mit Ai Cipolla oder Pepe Verde oder Salsa alla Panna <i>(mit Zwiebeln oder Pfeffer- oder Rahmsoße)</i>	2,50
<i>Als Beilagen servieren wir köstliche Kartoffeln und Gemüsevariation.</i>	

PECCE / FISCH

	EURO
Calamari Fritti (3, d, m) <i>Frittierte Tintenfischringe mit Aioli und Beilagensalat</i>	16,50
Scampi Provenzialer Art (b, d) <i>Gebratene Scampi mit Oliven und feiner Tomatensoße</i>	24,50
Gamberoni alla Griglia (b, m, n) <i>Saftige Riesengarnellen, perfekt gegrillt und serviert mit cremigem Kartoffelpüree und Spinat – ein harmonisches Zusammenspiel</i>	25,50
Salmone alla Griglia (a, b, d) <i>Gegrillter Lachs mit einer Gemüsevariation</i>	18,90
<i>Als Beilage servieren wir zu unserem Fisch eine frische Gemüsevariation</i>	

Burger

	Ohne Pommes	Mit Pommes
Italo Burger (2, 3, a, i, j) <i>Italien auf der Zunge: Salsiccia, Rucola & süße Zwiebeln</i>	11,50	16,90
Burger Am Reis (a, g) <i>Herzhafter Burgertraum: Rind, Tomate, Käse & süße Zwiebeln</i>	11,50	16,90
Veggie Burger (3, a,) <i>Gemüse, Rucola, Tomaten und süße Zwiebeln – purer Genuss auf italienisch</i>	9,50	13,90



DOLCE / DESSERT

<i>Hausgemachtes Tiramisu</i> (10, a, c, g)	EURO 6,50
<i>Tartufo Nero</i> (g) <i>Zartes Schokoladeneis umhüllt von feinem Kakao, ein Geschmackserlebnis voller Verführung.</i>	6,50
<i>Tartufo Pistachio</i> (g) <i>Zartes Pistazieneis ummantelt von knusprigen Pistazienstückchen, ein himmlisches Vergnügen</i>	7,50
<i>Cassata Siciliana</i> (g) <i>Milchspeiseeis mit kandierten Früchten</i>	6,50
<i>Pistacchio Soufflé</i> (g) <i>Lauwarm luftig-leichtes Dessert mit intensivem Pistaziengeschmack, das den Gaumen verwöhnt.</i>	8,50

Bitte fragen Sie die Kellner, was wir Ihnen eventuell noch aus der Dessert-Vitrine anbieten können.

FORMAGGI / KÄSE

<i>Grana Padano</i> (2, 9, g) <i>Sizilianische Käsespezialität</i>	EURO 7,50
<i>Gorgonzola</i> (2, 9, g) <i>Der würzige Blauschimmelkäse</i>	7,50

BAMBINI / KINDER

<i>Rigatoni Napoli</i> (2, a) <i>Mit Tomatensauce</i>	EURO 6,50
<i>Tortellini Panna e Prosciutto</i> (2, 3, g) <i>Mit einer Schinken-Sahnesauce</i>	7,50
<i>Kinderschnitzel</i> (3, 5, a, k) <i>Mit Pommes</i>	8,50
<i>Chicken Nuggets</i> (3, 5, a) <i>Mit Pommes</i>	7,50

Hinweis: *Portion Ketchup und Mayonnaise sind einmal im Preis enthalten.
Jede weitere Portion Ketchup oder Mayonnaise*

0,50



BIBITE / SOFTDRINKS

		EURO
<i>Selters Medium/Still</i>	0,25 l	3,00
	0,5 l	5,00
<i>Pepsi-Cola</i> (1, 2, 9, 10)	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,30
<i>Pepsi Max</i> (1, 2, 9, 10)	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,30
<i>Pepsi Mirinda</i> (1, 2, 9, 10)	0,2 l	2,80
	0,4 l	4,30
<i>Pepsi 7 UP</i> (1, 2, 9, 10)	0,2 l	2,40
	0,4 l	3,40
<i>Apfelsaft Naturtrüb</i>	0,2 l	2,40
	0,4 l	4,90
<i>Orangensaft</i>	0,2 l	3,00
	0,4 l	4,90
<i>Maracuja-Saft</i>	0,2 l	3,00
	0,4 l	4,90
<i>Rhabarber-Saft</i>	0,2 l	3,00
	0,4 l	4,90
<i>Bitter Lemon</i> (2, 3, 11)	0,2 l	3,20

CAFE / KAFFEE

	Euro
<i>Espresso</i> (10)	2,50
<i>Espresso Macchiato</i> (10, 9)	2,60
<i>Espresso Corretto</i> (10)	5,50
<i>Espresso Doppio</i> (10)	3,50
<i>Kaffee</i> (10)	2,50
<i>Cappuccino</i> (10, 9)	2,80
<i>Latte Macchiato</i> (10, 9)	3,20
<i>Tee</i> (10, nur in Schwarztee)	2,20
- verschiedene Sorten	



APERITIVO / LONGDRINKS

	<i>EURO</i>
<i>Hugo</i> (1, 2, 8)	8,50
<i>Lillet</i> (1, 2)	8,50
<i>Campari Soda</i> (1, 2)	6,50
<i>Campari Orange</i> (1, 2)	7,50
<i>Prosecco</i> (2)	5,50
<i>Prosecco Aperol</i> (1, 2)	7,50
<i>Aperol Spritz</i> (1, 2)	8,50
<i>Aperol Orange</i> (1, 2)	6,50
<i>Bitterino</i> (alkoholfrei)	4,50
<i>Bitterino Orange</i> (alkoholfrei)	6,50

BIRRA / BIERE

		<i>Euro</i>
<i>Radeberger Pils vom Fass</i> (a)	0,3 l	3,00
	0,5 l	4,50
<i>Hövels Bitterbier vom Fass</i> (a)	0,3 l	3,00
<i>Oberdorfer Helles vom Fass</i> (a)	0,3 l	3,00
<i>Weich und mild gehopft</i>	0,5 l	4,50
<i>Bübble Hefeweizen hell vom Fass</i> (a)	0,5 l	4,50
<i>Schöfferhofer Kristallweizen</i> (a)	0,5 l	4,50
<i>Schöfferhofer Hefe dunkel</i> (a)	0,5 l	4,50
<i>Bübble Edelweissbier</i> (a)	0,5 l	4,50

SENZA ALCOL / ALKOHOLFREI

		<i>Euro</i>
<i>Radeberger</i> (a)	0,33 l	2,90
<i>Alkoholfrei Extra herb</i>		
<i>Clausthaler Radler</i> (a)	0,33 l	2,90
<i>Alkoholfrei</i>		
<i>Schöfferhofer Grapefruit</i> (a)	0,33 l	2,90
<i>Alkoholfrei</i>		
<i>KraftMalz</i> (a)	0,33 l	2,90
<i>Malzbier</i>		



VINO ROSSO / ROTWEIN

		Euro
<i>Primitivo della Puglia</i> (1, 2, 3, n) <i>Vollmundig, fruchtig</i>	0,2 l	6,50
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i> (1, 2, 3, n) <i>Elegant fruchtige Würze, trocken</i>	0,2 l	5,80
<i>Chianti di Montalcino</i> (1, 2, 3, n) <i>Trocken</i>	0,2 l	6,50

VINO ROSATO / ROSEWEIN

		Euro
<i>Bardolino</i> (1, 2, 3, n) <i>Trocken</i>	0,2 l	5,50

VINO BIANCO / WEISSWEIN

		Euro
<i>Frascati</i> (1, 2, 3, n) <i>Trocken</i>	0,2 l	4,50
<i>Pinot Grigio</i> (1, 2, 3, n) <i>Trocken</i>	0,2 l	5,80
<i>Luganer</i> (2, 3, n) <i>Lebhaft, trocken</i>	0,2 l	7,50

DISTILLATO / SPIRITUOSE

		Euro
<i>Amaro Averna</i> (1, 2)	4 cl	4,90
<i>Amaro Ramazzotti</i> (1, 2)	4 cl	4,90
<i>Fernet Branca/Menta</i> (1, 2)	4 cl	5,90
<i>Cynar</i> (1, 2)	4 cl	4,90
<i>Jägermeister</i> (1, 2)	4 cl	5,90
<i>Amaretto</i> (1, 2)	4 cl	5,90
<i>Sambuca</i> (2)	4 cl	5,90
<i>Limoncello</i> (1, 2)	4 cl	4,90
<i>Grappa della Casa</i> (2)	4 cl	4,90
<i>Grappa Castagner</i> (2)	4 cl	6,90
<i>Vecchia Romagna</i> (1, 2)	4 cl	5,90
<i>Jack Daniels</i> (2)	4 cl	6,90



Zusatzstoffe

1. Farbstoffe
2. Konservierungsstoffe
3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker
5. Schwefeldioxid/Sulfite
6. Eisensalze
7. Stoffe zur Oberflächenbehandlung
8. Süßstoffe und andere Süßungsmittel
9. Phosphate
10. Koffein
11. Chinin, Chinin Salze
12. Taurin

Allergene

- a. *Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern*
- b. *Krebstiere und Krebstiererzeugnisse: Flusskrebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi*
- c. *Eier und Eierzeugnisse: alle Eissorten*
- d. *Fisch und Fischerzeugnisse: alle Fischarten (z.B. Dorade, Seezunge, Seeteufel, Wolfsbarsch etc.)*
- e. *Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse: alle Erdnussarten*
- f. *Soja und Sojaerzeugnisse: alle Sorten Sojabohnen*
- g. *Milch und Milcherzeugnisse (bezogen auf Kuhmilchallergie!): Kuhmilch, Laktose*
- h. *Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien, Paranüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Queensland Nüsse, Cashewkerne, Kaschunüsse*
- i. *Sellerie und Sellerieerzeugnisse: Bleichsellerie, Knollensellerie, Staudensellerie*
- j. *Senf und Senferzeugnisse: Senfkörner, Senfpulver, Senf, Senföl, Senfsprossen*
- k. *Sesamsamen und Sesamerzeugnisse: Sesamsamen, Sesammehl, Sesampaste (Tahin), Sesamsalz (Gomasio), Sesamöl*
- l. *Lupine: Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinensolat*
- m. *Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern*
- n. *Schwefeldioxid und Sulfite: unsere hausgemachten Saucen werden oftmals mit Wein abgelöscht, nahezu jeder Wein enthält heutzutage Sulfite*