



PEISEKARTE

*Das Restaurant & Hotel „Zum Riesen“
wünscht Ihnen einen guten Appetit!*



Unser Küchenchef empfiehlt - Our chef recommends

Grünkernsuppe mit Markklößchen

Green spelt soup with marrow balls

Käsespätzle mit Zwiebelschmälze und kleinem Salat

Cheese spaetzle with onion melt and small salad

Gefüllte Kohlroulade mit Kartoffelpüree

Stuffed cabbage roulade with mashed potatoes

Schnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites

Schnitzel "Hunter Art" with French fries

Tafelspitz mit frischem Meerrettich, Rote Beete und Petersilienkartoffeln

Boiled beef with fresh horseradish, beetroot and parsley potatoes

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiekarte in Tabellenform Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.

Unsere Speisekarte - Our menu

Salate - Salads

Kleiner gemischter Blatt- und Rohkostsalat

Small mixed leaf and raw vegetables salad

Herbstlicher Blattsalat mit Birne, Apfel und eingelegtem Kürbis

Autumnal leaf salad with pear, apple and pickled pumpkin

Frische Gänseleber an kleinem Blatt- und Feldsalat

Fresh liver from goose on small leaf salad and corn salad

Suppen - Soups

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Brätstrudel

Strong beef broth with meat strudel

Gänsekraftbrühe mit Perlgraupen und Einlage

Goose broth with pearl barley and insert

Kürbis-Cremesuppe vom Muskatkürbis mit Einlage

Pumpkin cream soup from nutmeg pumpkin with inlay

Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

Kartoffelrösti mit Blattspinat, Tomaten und Käse überbacken

Potato rösti with spinach leaves, tomatoes and cheese (gratinated)

Fisch - Fish

Lachs auf Rahmspinat mit Petersilienkartoffeln

Salmon on creamed spinach with parsley potatoes

Seeteufelfilet - in Weinteig gebraten – mit Lauchgemüse und Duftreis

Monkfish fillet - fried in wine dough - with leeks and fragrant rice

Fleischgerichte - Meat dishes

*Fasanenbrust (gefüllt mit Bündnerfleisch und Salbei)
auf Wirsinggemüse mit Kroketten*

*Pheasant breast (stuffed with Bündnerfleisch [dry-cured beef] and sage)
on savoy cabbage with croquettes*

*Wildschweinrücken auf Rosenkohl mit Kartoffelknödel
Wild boar on Brussels sprouts with potato dumplings*

Riesenpfännle

*(Schweinefilet auf Pilzen, Saisongemüse und Eierspätzle)
Riesenpfännle („Riesen“ is the name of our house – „Pfännle“ is a small pan)
(Pork fillet on mushrooms, seasonal vegetables and Swabian noodles)*

*Stück von der Martinsgans aus dem Rohr,
Apfelrotkraut mit Maronen und Kartoffelknödel
Piece of the St. Martins goose, roasted in the oven,
apple red cabbage with chestnuts and potato dumplings*

*Zwiebelrostbraten vom Angus-Rind mit Saisongemüse und Käsespätzle
Onion roast beef from Angus beef with seasonal vegetables and cheese spaetzle (Swabian noodles)*

*Lammrücken mit Kernkruste auf Ratatouille, dazu: Kartoffelgratin
Rack of lamb with core crust on ratatouille, served with gratinated potato*

Süße Köstlichkeiten - Sweet Delights

Heiße Himbeeren mit Vanillerahmeis

Hot raspberries with vanilla ice cream

Gebackene Apfelküchle mit Schokoladenrahmeis

Baked apple fritters with chocolate ice cream

Lauwarme Zwetschgen mit Walnussrahmeis und Zimtnudeln

Lukewarm plums with walnut ice cream and cinnamon noodles

Mousse au Chocolat an frischen Früchten

Mousse au chocolat with fresh fruits

Vesperkarte (ab 18:00 Uhr) - Vesper Card (from 6 pm)

Winzerbrot

(krosser Bauchspeck, Schinken, Zwiebelringe und Spiegelei

Vesper bread according to winemaker style (crispy pancake, ham, onion rings and fried egg

Saure Kutteln mit Röstkartoffeln

Tripe with roasted potatoes

Toast „Hawaii“ nach Riesenart

Toast „Hawaii“ as it prepared the restaurant „Riesen“

Walldürner Bratwürste mit Kartoffelsalat

Pork sausages „Walldürn style“ with potato salad

Wurstsalat nach Art des Hauses

Sausage salad according to the type of the house

Pikanter Ochsenmaulsalat mit Blattsalaten umlegt

Piquant ox muzzle salad with salad leaves

Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffelsalat

Malted homemade pasta squares with potato salad

Fitnesssteller (verschiedenen Blattsalate und Maishähnchenstreifen)

Fitness stand (various lettuce and corn chicken strips))

Riesenchronik

Im Jahre 1428 wurde der Gewölbekeller, der Eingang zum heutigen Weinkeller "Beim Onkel Ludwig", erstmals erwähnt. Ein Bogenstein am Eingang kündigt davon. Das danach errichtete Wohnhaus ging 1724 in das Eigentum der Freiherren von Bettendorf über. Als Allodial-Gut oder "Freies Eigentum" gehörten Grund und Boden vor 500 Jahren ursprünglich dem Ritter Hans Jakob von Dürn und dessen Sohn, Schweikhard zu Rippberg (nach ihm wurde der Ortsteil Rippberg benannt). Dieser stand im Dienst des Bischoffs von Würzburg.

1792 ging das im Profan-Barock erbaute Herrschaftshaus der Freiherren von Bettendorf, deren Wappen noch heute in den das große Anwesen umschließenden Mauern zu finden sind, in bürgerliche Hände über.

Die Tochter des neuen Eigentümers, Josef Anton Kreuter eröffnete um 1800 zusammen mit ihrem Mann, Herrn Peter Claes, eine Gastwirtschaft namens "Zum Riesen", die bis zum Jahre 1981 über Generationen hinweg im Familienbesitz verblieb.

1981 ging das Areal "Zum Riesen" mit seinem Herrschaftshaus an die Stadt Walldürn über.

Im Jahre 1984, wurde das Palais von Bettendorf an die Familie Best verkauft und seiner ursprünglichen Nutzung als früher sehr einfache, heute gehobene Restauration zugeführt.

1983 wurde dann das Herrschaftshaus um einen Hoteltrakt erweitert, der sich architektonisch sowohl in das Landschaftsbild als auch an das Herrschaftshaus besonders gut anpasst.

Seit dieser Zeit führte das ehemalige Palais von Bettendorf den Namen "Hotel-Landgasthof Zum Riesen" und beherbergt neben einer hervorragenden internationalen sowie einer bodenständigen Küche eine unkomplizierte, freundliche und auf natürliche Art und Weise geführte Gastronomie.

Von 1992 bis 1999 wurde dieses traditionsreiche Haus von der Familie Peter Seifert betrieben.

1994 war der beliebte Serienschau spieler Günther Strack, bekannt aus der Serie "Die Drombuschs", Ehrengast in diesem Hause, in dem er gleichzeitig die Patenschaft für den nach ihm benannten Weinkeller "Beim Onkel Ludwig" übernommen hat.

Am 16. November 1999 um 15.33 Uhr ging das Projekt "Zum Riesen" durch eine Zwangsversteigerung in das Eigentum an die Familie Siegfried Genzel über.

Seit dieser Zeit trägt es gebührend des Hauses und seiner Führung den Namen "Hotel - Restaurant Zum Riesen"

Im November 2004 wurde mit einer Aktionswoche (Kochkurs, Modeschau, Tag der offenen Tür und Spezialitätenabend) das fünfjährige Jubiläum der Familie Genzel im "Hotel-Restaurant "Zum Riesen" gefeiert.

Seit 2007 wird der Erfolgskurs von Familie Genzel bestätigt. Das Hotel-Restaurant „Zum Riesen“ ist im Guide Michelin-Restaurantführer bis 2016 empfohlen.

Im März 2013 wurde mit dem Musical-Comedy-Dinner-Abend, der unter dem Motto "Musical-Glanzlichter auf hoher See" stand, durch das Hotel-Restaurant „Zum Riesen“ erneut die Kreativität unter Beweis gestellt. Er bot im Jugend- und Kulturzentrum „Schlachthof“ der Stadt Walldürn eine komödiantische Musical-Kreuzfahrt voller Überraschungen - umrahmt von einem köstlichem Vier-Gänge-Menü - dar.