

# *Speisenkarte*

Wir verwenden Fleisch und Gemüse  
aus der Region!

## **Montag Schnitzeltag**

Jedes Schnitzelgericht 10,00 Euro  
mit Beilagen (Pommes o. Kroketten, Salat) 14,50 Euro

## **Donnerstag Gyrostag**

Jedes Gyrosgericht 12,00 Euro  
mit Pommes und Tzatziki

# *Rexi's*

*Südländische Spezialitäten*

Kreisstraße 133

59379 Selm

**Tel.: 0 25 92 /98 89 488**



Wir verarbeiten Fleisch und Gemüse aus der Region!

# Südländische Spezialitäten

## Vorspeisen

### 1. Tzatziki mit Pizzabrot

Frischer Joghurt mit Gurken, Knoblauch und Kräutern, serviert mit knusprigem Pizzabrot. (Mögliche Allergene: 1,3,7)

9,00 Euro

### 2. Schafskäse in Knoblauchöl gebacken

Zart gebackener Schafskäse in aromatischem Knoblauchöl. (Mögliche Allergene: 7)

8,50 Euro

### 3. Gegrillte Peperoni

Würzige, gegrillte Peperoni, ideal als Snack.

6,00 Euro

## Suppen

### 4. Hühnersuppe

Herzhaft mit frischem Hühnerfleisch, Gemüse und Gewürzen. (Mögliche Allergene: 1, 9)

5,50 Euro

### 5. Gulaschsuppe

Pikante Rindfleischsuppe mit Paprika und Gewürzen. (Mögliche Allergene: 1, 9)

6,00 Euro

### 6. Bohnensuppe

Nährstoffreiche Suppe mit Bohnen und Gemüse. (Mögliche Allergene: 9)

5,50 Euro

### 7. Tomatensuppe

Feine, cremige Tomatensuppe mit italienischen Kräutern. (Mögliche Allergene: 7, 9)

5,00 Euro

## Für den kleinen Hunger

### 8. Bratwurst

Saftige Bratwurst, perfekt für einen kleinen Snack. (Mögliche Allergene: 1, 10)

3,00 Euro

### 9. Currywurst

Traditionelle Currywurst mit würziger Sauce. (Mögliche Allergene: 1, 10)

4,00 Euro

### 10. Pommes

Knusprige Pommes frites, wahlweise mit Ketchup oder Mayo. (Mögliche Allergene: 1)

3,00 Euro

## Salate

Dressing: Balsamico, Joghurt oder French  
(Mögliche Allergene in allen Salaten: 3, 7, 10)

	Mittel	Groß
<b>11. Beilagensalat</b>	3,50 Euro	
<b>12. Gemischter Salat</b> , frischer gem. Salat	5,00 Euro	9,00 Euro
<b>13. Thunfischsalat</b> mit Thunfisch, Zwiebeln u. geriebenem Gouda	7,50 Euro	11,00 Euro
<b>14. Chef-Salat</b> mit geriebenem Gouda, Schinken, Peperoni und Ei	8,00 Euro	12,00 Euro
<b>15. Bauernsalat</b> , gemischter Salat mit Oliven, Peperoni und Schafskäse	8,00 Euro	13,00 Euro
<b>16. Gyros-Salat</b> , gemischter Salat mit Gyros, Zwiebeln und Oliven	8,00 Euro	14,00 Euro

## Gyrosgerichte

(Mögliche Allergene in den Gyrosgerichten: 1, 7)

### Donnerstag Gyrostag

Jedes Gyrosgericht  
mit Pommes und Tzatziki

**12,00 Euro**

<b>17. Kleine Portion Gyros</b> mit Pommes und Tzatziki (Mögliche Allergene: 1, 10)	9,00 Euro
<b>18. Gyros mit Zwiebeln und Tzatziki</b>	12,00 Euro
<b>19. Gyros mit Pommes, Zwiebeln und Tsatsiki</b>	15,00 Euro
<b>20. Gyros mit Metaxasauce</b> , Pommes und Salat	16,00 Euro
<b>21. Taxiteller</b> - Gyros, Currywurst und Pommes (Mögliche Allergene: 1, 10)	11,50 Euro

## Pfannengerichte

Alle Gerichte werden mit Pommes und Salat serviert

(Mögliche Allergene in den Pfannengerichten: 1,7)

### 22. Gyros-Rahm-Pfanne

Gyros mit Paprika und Zwiebeln in Sahnesauce, serviert mit Pommes und Salat.

15,00 Euro

### 23. Hähnchen-Rahm-Pfanne

Hähnchenfleisch mit Champignons, Paprika und Zwiebeln in Sahnesauce, mit Pommes und Salat.

15,00 Euro

### 24. Schweinefilet-Pfanne

Zartes Schweinefilet mit Paprika und Zwiebeln in Sahnesauce, serviert mit Pommes und Salat.

19,00 Euro

### 25. Putenmedaillons

Zarte Putenmedaillons mit Pommes und Salat.

16,50 Euro



Wir verarbeiten Fleisch und Gemüse aus der Region!

# Südländische Spezialitäten

## Grillgerichte

Alle Gerichte werden mit Salat, Pommes, Reis oder Kroketten serviert

(Mögliche Allergene in den Grillgerichten: 1, 7, 10)

### 26. Souvlaki

Schweinespieße, saftig und gegrillt.

14,00 Euro

### 27. Hähnchenbrustfilet

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, zart und aromatisch.

14,00 Euro

### 28. Borker Teller

Gyros und kleines Bifteki, serviert mit Beilagen.

15,00 Euro

### 29. Selmer Teller

Gyros, ein Spieß und ein kleiner Bifteki, serviert mit Pommes und Salat.

16,50 Euro

### 30. Lammkotelett

Zartes Lammkotelett, perfekt gegrillt.

21,00 Euro

### 31. Lammfilet

Hochwertiges Lammfilet, saftig und geschmackvoll.

23,00 Euro

### 32. Lammhüftsteak

Saftiges Lammhüftsteak, perfekt zubereitet.

23,00 Euro

### 33. Rumpsteak mit Kräuterbutter

Klassisches Rumpsteak, serviert mit aromatischer Kräuterbutter.

(kann mit verschiedenen Soßen und Beilagen bestellt werden:

z.B. Pilze, Zwiebeln, Gemüse, Pfeffersoße, Sauce Bernaise, Hollandaise)

24,00 Euro

### 34. Schweinefilet mit Kräuterbutter

Zartes Schweinefilet, serviert mit Kräuterbutter.

19,00 Euro

### 35. Drei kleine Schweinesteaks mit Kräuterbutter

Perfekt für den kleinen Hunger.

15,00 Euro

### 36. Schweinemedallions in Metaxasauce

Zarte Medallions in einer cremigen Metaxasauce.

20,00 Euro

### 37. Grillteller A

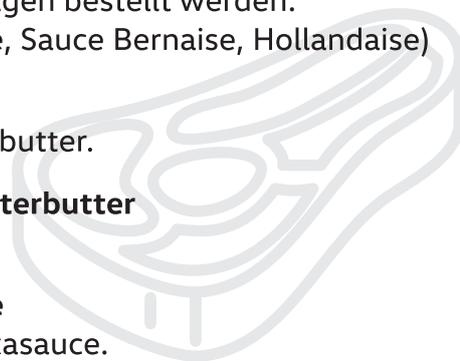
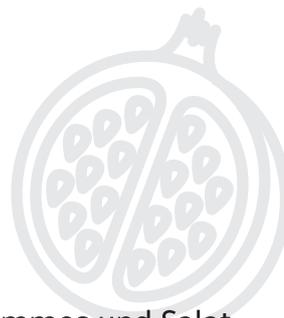
Gyrosfleisch, ein Souvlaki-Spieß, ein Hähnchen-Souvlaki-Spieß,  
ein Stück Leber und ein Suzuki, serviert mit Beilagen.

21,00 Euro  
für 2 Pers. 40,00 Euro

### 38. Grillteller B

Gyros, ein Stück Lammkotelett, ein Stück Leber, ein Stück Lammsteak  
und ein kleines Schweinesteak, serviert mit Beilagen.

28,00 Euro  
für 2 Pers. 54,00 Euro



## Montag Schnitzeltag

Jedes Schnitzelgericht

10,00 Euro

mit Beilagen (Pommes o. Kroketten, Salat)

12,00 Euro

### Schnitzelgerichte

(auch als Hähnchenvarianten erhältlich)

(Mögliche Allergene in den Schnitzelgerichten: 1, 3, 7, 10)

Alle Gerichte werden mit Pommes und Salat serviert	(Aufpreis)	4,50 Euro
<b>39. Wiener Schnitzel</b> , klassisch paniert, serviert mit Beilagen		10,00 Euro
<b>40. Paprika-Schnitzel</b> , paniertes Schnitzel mit würziger Paprikasauce		12,00 Euro
<b>41. Jägerschnitzel</b> , mit einer herzhaften Jägersauce überzogen		12,00 Euro
<b>42. Rahmschnitzel</b> , paniert und in einer cremigen Rahmsauce		12,00 Euro
<b>43. Hollandaise-Schnitzel</b> , überbacken mit einer köstlichen Sauce Hollandaise		12,50 Euro
<b>44. Monsignore-Schnitzel</b> , überbacken mit Schinken und Käse		14,00 Euro
<b>45. Fürstenschnitzel</b> , mit Paprika, Zwiebeln, Champignons und Rahmsauce		15,00 Euro
<b>46. Hawaii-Schnitzel</b> , überbacken mit Schinken, Ananas und Käse		14,00 Euro
<b>47. Brokkoli-Schnitzel</b> , mit Brokkoli und Sauce Hollandaise überbacken		14,50 Euro
<b>48. Spinat-Schnitzel</b> , mit Spinat und Knoblauchöl überbacken		14,00 Euro

### Saucen und Dips

Mayonaise 0,50 Euro, Ketchup 0,50 Euro, Curryketchup 0,50 Euro, Gewürzketchup 0,50 Euro

Sauce Hollandaise 1,50 Euro, Sauce Bernaise 1,50 Euro,

Zaziki 4,00 Euro, Metaxasauce 3,50 Euro

### Nudelgerichte

(Mögliche Allergene in den Nudelgerichten: 1, 3, 7)

<b>49. Penne mit Brokkoli</b> , Hähnchenbrust und mit Tomatensauce überbacken	12,00 Euro
<b>50. Penne Vegetaria</b> mit Spinat, Brokkoli und Champignons überbacken	13,50 Euro
<b>51. Tortellini Spezial</b> - Brokkoli, Spinat und mit Champignons überbacken	13,50 Euro
<b>52. Tortellini alla Panna</b> , mit Schinken-Sahnesauce und mit Käse überbacken	12,50 Euro

### Pizza

Die Hauptzutaten bei jeder Pizza sind Tomaten, Käse und Oregano

(Mögliche Allergene in allen Pizzen: 3, 7, 10)

	Klein	Groß
<b>53. Pizza Margaritha</b> , mit Tomaten, Käse und Oregano	6,00 Euro	8,50 Euro
<b>54. Pizza Prosciutto</b> , mit Schinken (Mögliche Allergene: 7, 12)	7,00 Euro	10,00 Euro
<b>55. Pizza Salami</b> , mit Salami (Mögliche Allergene: 6, 7, 9, 10)	7,00 Euro	10,00 Euro
<b>56. Pizza Tonno</b> , mit Thunfisch und Zwiebeln (Mögliche Allergene: 4, 6, 10)	7,00 Euro	10,00 Euro
<b>57. Pizza Hawaii</b> , mit Schinken und Ananas (Mögliche Allergene: 1, 6, 7)	8,00 Euro	11,50 Euro
<b>58. Pizza Gyros</b> , mit Tomaten, Käse, Oregano und Gyrosfleisch	8,00 Euro	12,00 Euro
<b>59. Pizza Vegetaria</b> , mit Spinat, Brokkoli, Champignons, Zwiebeln, Spargel und Knoblauchöl	8,00 Euro	12,00 Euro

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne weitere Pizzaspezialitäten zusammen.

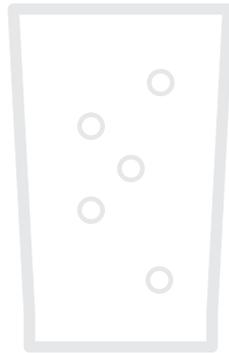


Wir verarbeiten Fleisch und Gemüse aus der Region!

# Südländische Spezialitäten

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (Westfalenborn) Classic und Naturell	0,25 l	2,40 Euro
Mineralwasser (Westfalenborn) Classic und Naturell	0,75 l	6,50 Euro
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	0,33 l	2,80 Euro
Fanta, Sprite, Mezzo Mix (Coca Cola/Orange)	0,33 l	2,80 Euro
Karamalz Classic	0,33 l	2,80 Euro
Apfelschorle (Westfalenborn)	0,33 l	2,80 Euro
Apfelsaft (Gut Eden)	0,2 l	2,80 Euro
Orangensaft (Gut Eden)	0,2 l	2,80 Euro
Maisel's Weisse alkoholfrei	0,5 l	4,80 Euro
Veltins Radler alkoholfrei, 0,0%	0,33 l	2,80 Euro
Veltins Pilsener alkoholfrei, 0,0%	0,33 l	2,80 Euro
Veltins Fassbrause Zitrone	0,33 l	2,80 Euro
Veltins Fassbrause Holunder	0,33 l	2,80 Euro
Veltins Fassbrause Mango Maracuja	0,33 l	2,80 Euro



## Alkohohaltige Getränke

Veltins Pilsener vom Fass	0,3 l	3,00 Euro
Veltins Pilsener vom Fass	0,5 l	4,80 Euro
Grevensteiner vom Fass	0,3 l	3,20 Euro
Grevensteiner vom Fass	0,5 l	5,00 Euro
Maisel's Weisse	0,5 l	4,80 Euro
Veltins Radler (mit Sprite)/Alster (mit Fanta)	0,3 l	3,00 Euro
Veltins Radler (mit Sprite)/Alster (mit Fanta)	0,5 l	4,80 Euro
Helles Pülleken	0,33l	2,80 Euro



# Alkohohaltige Getränke

## Weißwein

<b>Grauburgunder trocken</b> , Weingut Schloss Friedelsheim, Pfalz	0,2 l	4,50 Euro
<b>Riesling halbtrocken</b> , Weingut Peters, Saar	0,2 l	4,90 Euro
<b>Weißburgunder trocken</b> , Winzergenossenschaft Laufen, Baden	0,75 l	16,80 Euro
<b>Weißwein lieblich</b> , Sissi und Franz, Weingut Hammel, Pfalz	0,75 l	15,90 Euro

## Rosé

<b>Spätburgunder Weißherbst halbtrocken</b> , Weinhaus Eberstadt	0,2 l	4,80 Euro
<b>Sissi und Franz lieblich</b> , Weingut Hammel, Pfalz	0,75 l	15,90 Euro

## Rotwein

<b>Merlot trocken</b> , Editione Uno, Venetien, Italien	0,2 l	4,80 Euro
<b>Primitivo Il Mio trocken</b> , Apulien, Italien	0,2 l	5,20 Euro
<b>Cabernet &amp; Merlot trocken</b> , Enate, Somontano, Spanien	0,75 l	19,00 Euro
<b>Ursprung trocken</b> , Weingut Schneider, Pfalz	0,75 l	21,00 Euro

Weitere Informationen zu den Weinen entnehmen sie bitte unserer speziellen Weinkarte.

# Mögliche Allergene in unseren Speisen

## Allergenkennziffern:

1. Glutenthaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (z.B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere

