

Speisen

Nahrung ist der Kern des Lebens.
Die Wertschätzung von Lebensmitteln.
Der gute Umgang mit ihnen.

Im Re(h)serviert wird natürlich gekocht,
wofür die Region beste Zutaten liefert.
Der Wald. Das Feld. Die Weiden.

Wer ein Tier schlachtet, sollte es ganz verwerten.
From Nose to Tail war gängige Praxis bei unseren
Vorfahren. Und ist eine Frage des Respekts.

Vorab

Sauerteigbrot mit ButterBoyz Butter 8,60 €
und Dip

Vorspeisen

Bayerischer Knödelsalat 7,50 €
Tagessuppe 6,90 €
Rindertatar – Erdäpfelchips – Wildkräuter . . 14,90 €
Saisonaler Salat klein 6,90 €
groß 9,90 €

Hauptspeisen

Schweinebauch – Knödel – Sauerkraut. 14,90 €
Schnitzel vom Schwein – Erdäpfelsalat. 15,90 €
Cordon Bleu – Bratkartoffeln – Preiselbeeren 19,90 €
Entenbrust – Blaukraut – gebackene 26,90 €
Kartoffelknödel
Wildragout – Spätzle – Preiselbeeren. 21,90 €
Kurzgebratenes – Maispüree – 25,90 €
wilder Brokkoli
Saibling – Petersilienwurzel – Topinambur . . 21,90 €
Käsespätzle – Speckcrumble – Schnittlauch 12,90 €
Kaspressknödel – Kürbis – Wildkräuter. 14,90 €
Saures Lüngerl – Semmelknödel. 13,90 €

Nachspeisen

Hausgemachtes Sorbet mit Prosecco 7,50 €
Armer Ritter – Vanillesauce – Haselnuss. 9,50 €
Scheiterhaufen – Gewürzsahne. 9,50 €
Käse – saisonales Chutney – Brot 12,90 €

Re(h)serviert Überraschungsmenü

(nur abends)

3 Gänge 49 €

Weinbegleitung 28 €

5 Gänge 69 €

Weinbegleitung 38 €

Aufgetischt!

Weil Teilen einfach glücklich macht.

„Aufgetischt!“ – ein Genusskonzept, das gemeinsames Essen in guter Gesellschaft zelebriert. Dazu stellen wir eine Auswahl an Vor-, Haupt- und Nachspeisen in den Tisch – und die Gewissheit, dass Sie sich um nichts kümmern müssen.

ab 6 Personen

30 € p.P.

Montags (ab 12:00 Uhr)

Wechselnde Burger (auch vegetarisch) 14,90 €
hausgemachte Briochebuns – Zwiebelrelish –
gebackene Erdäpfel

ÖFFNUNGSZEITEN:

Donnerstag 17:00 bis 22:00 Uhr

Freitag – Montag

11:30 bis 22:00 Uhr

Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Re(h)serviert

WIRTSCHAUS DER GENUSSKULTUR

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten bitte an den Service wenden.
Wir Informieren Sie gerne über die Zutaten unserer Speisen.

Getränke

Alkoholfreies

Hauswasser	0,3 l	2,10 €
(still/medium/prickelnd)	0,5 l	3,10 €
	0,75 l	4,70 €
Cola-Mix	0,5 l	3,90 €
Zitronenlimo	0,5 l	3,90 €
Orangenlimo	0,5 l	3,90 €
Coca Cola	0,33 l	3,90 €
Coca Cola light	0,33 l	3,90 €
Hausgemachte Limo	0,5 l	4,60 €

Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,3 l	3,50 €
Johannisbeersaft	0,2 l	3,30 €
Traubensaft	0,2 l	3,30 €
Saftschorle	0,5 l	4,50 €
	0,3 l	3,30 €

Kaffee

Familiensache: Café de El Salvador der Freiherrn von Poschinger

Espresso	2,60 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Doppio	3,50 €
Doppio Macchiato	3,90 €
Tasse Kaffee	2,90 €
Haferl	4,60 €
Cappuccino	3,50 €
Flat White	4,20 €
Latte Macchiato / Caffè Latte	4,20 €
Caffè Corretto (mit 2cl Tresterbrand)	6,50 €

Heißgetränke

Rehserviert Grog	6,60 €
hausgem. Spiced Rum Likör - Zitrone - Nelke	
Bourbon Milk Punch	7,40 €
Liebl Corn Whiskey - hausgem. Marshmallow Sirup - Milch - Vanille - Muskat	
Rehserviert Glühwein	4,80 €
Weisswein - Gewürze - Apfel - Zitrone - Falernum - Orange - Nelke	

Tee von der Bioteaque

Grüntee mit Ingwer-Limone	0,35 l	3,60 €
Schwarztee Darjeeling	0,35 l	3,60 €
Waldfrucht-Himbeer-Tee	0,35 l	3,60 €
Bergkräutertee	0,35 l	3,60 €
Pfefferminztee	0,35 l	3,60 €
Kräuter-Früchtete	0,35 l	3,60 €

Biere vom Fass

Falter Helles Export	0,5 l	3,60 €
	0,3 l	2,90 €
Weißbier der Gesellschafts-		
brauerei Viechtach	0,5 l	3,90 €
Pfeffer Stanzn-Grump Dunkel	0,5 l	3,90 €
	0,3 l	3,10 €

Biere

Pfeffer Dampfbier	0,5 l	3,60 €
Pfeffer Silvator Starkbier	0,5 l	3,90 €
Pfeffer Festbier	0,5 l	3,90 €
Stangl Pils	0,33 l	3,30 €
Schneider Weisse alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Löwenbräu alkoholfrei	0,5 l	3,60 €
Wilder Wald	0,5 l	3,90 €

Alkoholische Mischgetränke

Radler	0,5 l	3,60 €
Weizen-Radler	0,5 l	3,90 €
Cola-Weizen	0,5 l	3,90 €



von Poschinger Edelbrände

Geiste	2 cl
Himbeergeist	4,60 €
Waldbeergeist	4,60 €
Bärwurz.....	4,60 €
Edelbrände	2cl
Zwetschgenbrand	6,60 €
Apfelbrand vom Geflammten Kardinal	7,10 €
Birnenbrand von der guten	
Luise von Avranches	7,60 €
Quittenbrand von der	
Oberfrauenauer Quitte.....	7,10 €

Offene Weine

sprudelnd	0,1l
Prosecco Borgo Gritti Spumante ...	4,80 €

weiß	0,2l
Weingut Köbelin Weißer Burgunder 2021	6,90 €
Oliver Six Silvaner	2021 6,50 €
Wageck Riesling	2020 6,90 €

rot	0,2l
Dr. Bürklin Wolf rouge	2019 6,90 €
Weingut Markowitsch Zweigelt	2019 6,50 €
Belle Fontaine Merlot	2017 6,50 €

rosé	0,2l
Dr. Bürklin-Wolf Rosé	2020 6,90 €

Flaschenweine

weiß	0,75l
Dr. Bürklin-Wolf blanc.....	2020 27 €
Oliver Six Silvaner	2020 28 €
Georg Breuer Rudesheim Riesling ..	2018 31€

rot	
Dr. Bürklin Wolf Rouge	2020 27 €
Daniel Rion Bourgogne	2017 27 €
Antoine Sunier Régnié Montmerond.	2018 39 €

rosé	
Dr. Bürklin-Wolf Rosé	2020 27 €

Drinks nach unserem Re(h)zept

Apertitif

Hausspritz saisonale Spritzvariation.	7,90 €
Obstbrand – hausgemachter Sirup – Kräuter – Soda	
Aperol Spritz	6,90 €
Aperol – Soda – Prosecco	
Hugo	6,90 €
hausgemachter Holundersirup – Soda – Prosecco	
Campari Orange.....	5,90 €
Campari – Orangensaft	
Re(h)serviert Gin-Tonic	9,50 €

Alkoholfre

Hausspritz alkoholfrei.....	5,80 €
hausgemachter Sirup – Kräuter – Tonic	
Dr. Tox	5,80 €
Ahornsirup – Vanille- Zwetschge – Heidelbeere – Kombucha	

Re(h)serviert