

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 8,70 €
und Dip

Vorspeisen

Bayerischer Knödelsalat – Blaukrautsalat . . . 7,60 €
Zwiebelsuppe – Käse 6,90 €
Rindertatar – Erdäpfelchips – Wildkräuter . . 14,90 €
Rillettes von der Ente – Mixed Pickles 8,90 €

Hauptspeisen

Schweinebauch – Knödel – Sauerkraut. 14,90 €
Schnitzel vom Schwein – Erdäpfelsalat. 15,90 €
Cordon Bleu – Bratkartoffeln – Preiselbeeren 21,90 €
Hirschrücken – Blumenkohl – Haferwurzel . . 27,90 €
Wildragout – Spätzle – Preiselbeeren. 21,90 €
Roastbeef – Cognacsauce mit Pfeffer – 26,90 €
gebackene Erdäpfel
Saibling – saisonales Gemüse – Brotchips . . 21,90 €
Käsespätzle – Schnittlauch – Salat – 13,90 €
(wahlweise mit Speck)
Sellerie – Senf -Walnuss-Kruste – Apfel – . . . 15,90 €
Kohlrabi
Nose to Tail (Innereien, nach Verfügbarkeit) 14,90 €

Nachspeisen

Hausgemachtes Sorbet mit Prosecco 7,50 €
Bayrisch Creme – Aprikose – Karamell 9,50 €
Hoiwa Wacker 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 eine Nachspeise in den Tisch – und die Gewissheit, dass Sie sich um nichts kümmern müssen.

ab 6 Personen

35 € p.P.

Montags (ab 12:00 Uhr)

Wechselnde Burger (auch vegetarisch) 15,90 €
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.

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	0,4 l	4,60 €

Fruchtsäfte

Apfelsaft	0,3 l	3,50 €
Orangensaft	0,3 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	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	3,60 €
Schwarztee Darjeeling	3,60 €
Waldfrucht-Himbeer-Tee	3,60 €
Bergkräutertee	3,60 €
Pfefferminztee	3,60 €
Kräuter-Früchtetee	3,60 €

Biere vom Fass

Falter Helles Export	0,5 l	3,60 €
	0,3 l	2,90 €
Viechtacher Weißbier	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 Winterbock	0,5 l	4,10 €
Pfeffer Festbier	0,5 l	3,90 €
Stangl Pils	0,33 l	3,30 €
Falter Weihnachts Festbier	0,5 l	3,90 €
Falter Weihnachts Doppelbock	0,5 l	4,30 €
Schneider Weisse alkoholfrei	0,5 l	3,90 €
Löwenbräu hell alkoholfrei	0,5 l	3,60 €
Viechtacher Wilder Wald	0,5 l	3,90 €
Viechtacher Winterfestbier	0,5 l	3,90 €
Viechtacher Watschn Bam	0,5 l	4,10 €
Viechtacher Schwarzer Regen	0,5 l	4,50 €

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 Muschelkalk	2020 6,50 €
Dr. Bassermann-Jordan Riesling	2021 6,90 €

rot	0,2l
Piluna Primitivo.....	2019 6,90 €
Weingut Markowitsch Zweigelt	2019 6,50 €
Belle Fontaine Merlot	2017 6,50 €

Flaschenweine

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

rot	
Dr. Bürklin Wolf Rouge	2020 27 €
Lavignone Barbera d'Asti.....	2020 32 €
Antoine Sunier Régnié Montmerond.	2018 39 €

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 €
Orancello – Gin – Tonic	

Alkoholfrei

Hausspritz alkoholfrei.....	5,80 €
hausgemachter Sirup – Kräuter – Tonic	
Dr. Tox	5,80 €
Ahornsirup – Vanille- Zwetschge – Heidelbeere – Kombucha	
YUZU	4,50 €
Yuzusirup – Tonic	

Re(h)serviert