

APERITIF 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 & ZUM TEILEN

BROT & BUTTER €9,50
 Sauerteigbrot der Landbäckerei Pongratz, eingelegtes Gemüse, Dip
 & ButterBoyz Butter

SALATE

BAYERISCHER KNÖDELSALAT €7,60
 hausgemachte Semmelknödel, saisonaler Salat, Blaukraut
 & Hausdressing

GROSSER GEMISCHTER SALAT. €9,50
 saisonaler Salat, eingelegtes Gemüse, Wildkräuter,
 geröstete Nüsse & Hausdressing
 +Schnitzel- (+€5,50) oder gebeiztem Saibling-Topping (+€7,00)

BEILAGENSALAT. €4,20
 kleiner saisonaler Salat & Hausdressing

BROTZEIT

HAUSGEMACHTER WURSTSALAT €9,90
 wahlweise mit Käse (+€1,50)

PORTION BROT €4,20
 mit Butter Boyz Butter, dazu...

+KÄSEAUSSWAHL +€5,90
 gemischte bayerische Käsespezialitäten

+GERÄUCHERTER SAIBLING +€9,70
 aus der Aurer Fischzucht & Kren

+WURSTAUSWAHL +€6,90
 gemischte regionale Spezialitäten der Metzgerei Pleintingier

APERITIF

HAUSSPRITZER €7,80
 saisonale Spritzvariation mit hausgemachten Likören & Sirups

SPIESSER. €9,20
 Anleitner Parrot Rum aus dem Cointreau-Fass & Lobsters Ginger Ale

ORANGELLO SPRITZER €8,20
 hausgemachter Orangenlikör, Soda & Prosecco

REHSERVIERT GIN&TONIC €8,50
 Re(h)serviert Gin mit 8 Bayerwald-Botanicals & Lobsters Tonic

HERBAL 5CL €4,20
 hausgemachter rosé Wermuth, Eis, Zitrone
 wahlweise mit Lobsters Tonic (+€3,90)

ALKOHOLFREI

HAUSLIMO €5,40
 saisonale, hausgemachte Fasslimonade

KRACHERL. €6,80
 hausgemachter Craftbeersirup & Lobsters Bitter Lemon

MACKER €7,20
 Tement Verjus, hausgemachter Orangencordial & Lobsters Ginger Ale

LOBSTERS LEMON-MINT 0,2L €3,80
 Lobsters natural Lemonades, Zitrone & Minze

ÖFFNUNGSZEITEN:

Donnerstag
17:00 bis 22:00 Uhr

Freitag – Montag
11:30 bis 22:00 Uhr

Dienstag & Mittwoch Ruhetag

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

Re(h)serviert

SPEISEN & GETRÄNKE

Okcal, Okm, OCO2:
Wir im Re(h)serviert haben die
Wasserwende beschlossen und
servieren eigenes **Quellwasser**
zugunsten des Klimas - auf
Wunsch aufgesprudelt spritzig
oder naturbelassen sanft.

WARME KÜCHE (DURCHGEHEND)

SCHNITZEL WIENER ART €15,90
mit hausgemachtem Erdäpfelsalat & Preiselbeeren

CORDON BLEU €19,90
gefüllt mit Schwarzgeräuchertem und Bergkäse
mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren

CURRYWURST. €11,90
von der Metzgerei Pleintinger mit hausgemachter Currysoße
& gebackenen Erdäpfeln, wahlweise als Käsekrainer (+€1,00)

KÄSESPÄTZLE €13,90
hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse, Schnittlauch
& Sauerteigbrotchips

RINDERHÜFTE. €25,90
ca. 200g rosa gebraten, mit Butterboyz-Kräuterbutter
& gebackenen Erdäpfeln

OFENKARTOFFEL €9,90
mit Salat & Sauerrahm-Früherlingszwiebel-Kräuterdip

BACKFISCH €18,60
Aurer Saibling im Bierteig mit gebackenen Erdäpfeln, Salat & Dip

NOSE TO TAIL €14,90
wechselnde Gerichte mit Innereien nach Verfügbarkeit,
fragen sie unser Servicepersonal

SCHWEINEBAUCH €14,90
Rollbraten vom Schweinebauch mit Semmelknödelfüllung
& Sauerkraut

BURGER (NUR MONTAGS) €15,90
vom Rind in hausgemachten Brioche-Buns, Whisky-BBQ-Soße,
Zwiebelrelish & gebackenen Erdäpfel

SÜSSES

STÜCK KUCHEN. €3,60
Wechselnde Kuchen, wahlweise mit Sahne (+€0,80)

EIS €2,50
Erdbeer oder Vanille, je Kugel...

SORBET €2,90
wechselnde Sorten, je Kugel...

WASSER

RACHELWASSER 0,3L €2,40
still, spritzig oder medium 0,5L €3,60
0,75L €5,20

FRUCHTSÄFTE

SÄFTE 0,3L €3,50
Apfel, Rhabarber, Traube, Orange oder Johannisbeere

SAFTSCHORLE 0,3L €3,30
0,5L €4,50

LIMONADEN

FRUCADE 0,5L €3,90
Orange, Zitrone oder Cola-Mix

COCA COLA 0,33L €3,90
normal oder light

LOBSTERS LEMONADES 0,2L €3,80
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic oder Lemon-Mint

HAUSLIMO 0,4l €5,40
saisonale, hausgemachte Fasslimonade

FASSBIER

FALTER HELLES 0,5L €3,60

PFEFFER STANZN GRUMP DUNKEL 0,5L €3,90

VIECHTACHER WEISSBIER 0,5L €3,90

FLASCHENBIER

LÖWENBRÄU ALKOHOLFREI 0,5L €3,60

SCHNEIDER WEISSE ALKOHOLFREI 0,5L €3,90

WALDSCHMIDT LEICHTE WEISSE 0,5L €3,90

PFEFFER DAMPFBIER 0,5L €3,80

-SOMMERTRAUM 0,5L €4,20

STANGL PILS. 0,33L €3,30

VIECHTACHER WILDER WALD 0,5L €4,30

-WATSCHN BAAM 0,5L €4,10

-SCHWARZER REGEN 0,5L €4,80

-FRÜHLINGSGENUSS 0,5L €4,10



ABENDKARTE & WEIN

VORSPEISEN

- RINDERTARTAR €14,90
Erdäpfelchips, Wildkräuter & Hausmarinade
- BÄRLAUCHCREMESUPPE €6,90
weißer Spargel, Croûtons & rosa Pfeffer
- GRÜNER SPARGELSALAT €10,90
Apfel & Rucola

HAUPTSPEISEN

- AURER SAIBLING €21,90
Erdäpfelrösti, Babyspinat & Weißweinsosse
- KURZGEBRATENES €26,90
grüner Spargel, Kartoffelpüree & Jus
- GANZER BLUMENKOHL €15,90
im Ofen geschmort, Rucola-Bärlauch-Pesto & Sauerteigbrotchips

NACHSPEISEN

- FRÜCHTE WACKER €9,50
saisonale Früchte & Vanilleeis
- PROSECCO SORBET €7,50
saisonales, hausgemachtes Sorbet in Prosecco
- APFELCRUMBLE €8,50
Haselnüsse & Sahne

PRICKELND

- BORGIO GRITTI SPUMANTE. 0,1L €4,80
- FICHTENSCHAMPUS 0,1L €5,20
hausgemachter Brioche-Gin, Fichtensirup, Verjus & Soda

WEISSWEIN

- HAUSWEIN, DR. BÜRKLIN-WOLF BLANC . . . 0,1L €3,60
Pfalz, Riesling/Sauvignon Blanc/Scheurebe, 2022 0,2L €6,90
- KÖBELIN, WEISSBURGUNDER 0,1L €4,00
Baden, 2021 0,2L €7,80
- OLI SIX, SILVANER VOM MUSCHELKALK. . . . 0,1L €3,80
Franken, 2021 0,2L €7,30

ROTWEIN

- BELLE FONTAINE, MERLOT 0,1L €3,80
Languedoc-Roussillon, 2017 0,2L €7,30
- MARKOWITSCH, ZWEIGELT 0,1L €3,60
Carnuntum, 2019 0,2L €6,90
- CASTELLO MONACI, PRIMITIVO 0,1L €4,00
Apulien, 2021 0,2L €7,80

FLASCHENWEINE

FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE.
WIR BERATEN SIE GERNE BEI DER AUSWAHL.

MENÜS*

RE(H)SERVIERT ÜBERRASCHUNGSMENÜ

- 3 GANG €49,-
Weinbegleitung €21,-
- 5 GANG €69,-
Weinbegleitung €34,-

AUFGETISCHT

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

AB 6 PERSONEN. . . . PRO PERSON €35,-

Re(h)serviert

* Menüs nur für den gesamten Tisch bestellbar, vielen Dank für ihr Verständnis!

HOCHPROZENTIGES & HEISSES

Aus dem größten privaten
Streuobstgarten des
Landkreises Regen gleich
hier nebenan stammen die
Zutaten für die Brände der
Freiherr von Poschinger
Edelbrandmanufaktur.

Der Garten, im 18. Jahrhundert
angelegt, zählt 150 Obstbäume
verschiedenen Alters, darunter viele
historische und fast vergessene Sorten.

VON POSCHINGER EDELBRÄNDE

HIMBEERE2CL	€3,60
Geist aus Bio-Himbeeren		
WALDBEERE2CL	€3,40
Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, schwarze & rote Johannisbeeren		
BÄRWURZ2CL	€3,60
frischer bayerischer Bärwurz		
BÄRWURZ BARRIQUE2CL	€4,70
fassgelagerter Bärwurz aus dem Barrique		
RE(H)SERVIERT GIN2CL	€3,60
mit 8 Bayerwald-Botanicals		
ZWETSCHGE2CL	€5,00
aus der hauseigenen Streuobstwiese		
ALTE ZWETSCHGE2CL	€5,70
aus dem Maulbeerbaumfass		
APFELBRAND2CL	€5,50
Kaiser Alexander, böhmischer Brünnerling oder geflammt Kardinal		
ALTER APFEL2CL	€5,80
Kaiser Alexander aus dem Barrique		
QUITTENBRAND2CL	€5,50
von der Oberfrauenauer Quitte		
BIRNENBRAND2CL	€5,90
von der guten Luise von Avranches		
BIRNE BARRIQUE2CL	€6,80
gute Luise aus dem Sauternes-Fass		
ZIGARRENBRAND2CL	€6,80
geflammt Kardinal aus dem Barrique		
VOGELBEERE2CL	€8,50
Brand aus Vogelbeeren		

WIRTSCHAUS DER GENUSSKULTUR

ANLEITNER

SCHLEHENGEIST2CL	€3,20
APFEL-WILLIAMS BRAND2CL	€3,20
MIRABELLENBRAND2CL	€3,20
KIRSCHBRAND, SHERRYFASS2CL	€4,20
PARROT RUM, COINTREAU-FASS2CL	€4,20

LIEBL

OBSTLER2CL	€2,00
TRESTERBRAND2CL	€3,60
HASELNUSSGEIST2CL	€2,70
ECHTE BLUTWURZ2CL	€3,20
HASELNUSSLIKÖR2CL	€3,20
WALDHIMBEERGEISTLIKÖR2CL	€3,20
WILDKIRSCH-CHILI-LIKÖR2CL	€3,20
HEIDELBEER-WHISKY-LIKÖR2CL	€3,50

KAFFEE

ESPRESSO	€2,60
DOPPIO	€4,20
TASSE KAFFEE	€2,90
HAFERL	€3,90
CAPPUCCINO	€3,90
FLAT WHITE	€4,90
LATTE MACCHIATO	€4,80
CAFFÈ LATTE	€4,80
AFFOGATO	€5,80
CAFFÈ CORRETTO	€5,00
EISKAFFEE	€6,60

TEE VON DER BIOTEAQUE

GRÜNTEE INGWER & LIMONE	€4,20
SCHWARZTEE DARJEELING	€4,20
WALDFRUCHT-HIMBEER	€3,80
BERGKRÄUTER	€3,80
PFEFFERMINZ	€3,80
KRÄUTER-FRÜCHTE	€3,80