

APERITIF Nahrung ist der Kern des Lebens.
P Die Wertschätzung von Lebensmitteln.
E Der gute Umgang mit ihnen.
R Im Re(h)serviert wird natürlich gekocht,
I wofür die Region beste Zutaten liefert.
T Der Wald. Das Feld. Die Weiden.
I Wer ein Tier schlachtet, sollte es ganz verwerten.
F **From Nose to Tail** war gängige Praxis bei unseren Vorfahren.
U Und ist eine Frage des Respekts.



VORAB & ZUM TEILEN

BROT & BUTTER €12,50
 Sauerteigbrot der Landbäckerei Pongratz, eingelegtes Gemüse, Dip & ButterBoyz Butter

SALATE

BAYERISCHER KNÖDELSALAT €10,50
 hausgemachte Semmelknödel, saisonales Gemüse & Hausdressing

GROSSER GEMISCHTER SALAT €11,50
 saisonaler Salat, eingelegtes Gemüse, geröstete Nüsse & Hausdressing
 wahlweise mit Schnitzel- (+€5,50) oder gebeiztem Saibling-Topping (+€7,00)

BEILAGENSALAT €4,60
 kleiner saisonaler Salat & Hausdressing

BROTZEIT

SUPPE (WECHSELND) €6,00
 fragen sie unser Servicepersonal

REHSERVIERT BROTTZEITTELLER €12,90
 mit Sauerteigbrot von der Bäckerei Pongratz, Butter Boyz Butter, Wurst, Käse und eingelegtem Gemüse

APERITIF

MACKER €8,50
 Re(h)serviert Gin, hausgemachter Ingwersirup, frischer Zitronensaft, Soda

WOIDKA €8,20
 Re(h)serviert Kartoffelbrand, hausgemachter Gurkensirup & Lemoncordial, Soda

GIN&TONIC €7,80
 Re(h)serviert Gin mit 8 Bayerwald-Botanicals & Lobsters Tonic

SPIESSER €7,20
 hausgemachter spiced Rumlikör & Lobsters Ginger Ale

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

ALKOHOLFREI

GINGER BEER €5,60
 hausgemachte Limonade mit frischem Ingwer & Zitronensaft

KRACHERL €4,80
 hausgemachter Craftbeersirup & Lobsters Bitter Lemon

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

PALOHNE €6,20
 hausgemachter Grapefruit-Cordial, Lobsters Tonic, Soda

ÖFFNUNGSZEITEN:

Donnerstag, Freitag & Montag
17:00 bis 22:00 Uhr

Samstag & Sonntag
11:30 bis 22:00 Uhr

Dienstag & Mittwoch Ruhetag

Für Auskunft über Allergene und Zusatzstoffe 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	€17,90
vom Strohschwein, mit hausgemachtem Erdäpfelsalat & Preiselbeeren	
CORDON BLEU	€22,50
vom Strohschwein, mit Schwarzgeräuchertem, Bergkäse & Erdäpfelsalat	
CURRYWURST.	€13,90
mit hausgemachter Currysoße & gebackenen Erdäpfeln	
KÄSESPÄTZLE	€14,90
hausgemachte Spätzle mit Sahne, Bergkäse & Brotchips	
OFENKARTOFFEL	€13,90
mit Salat & Sauerrahm-Kräuterdip wahlweise mit gebeiztem Saibling-Topping (+€7,00)	
BACKFISCH	€24,90
Auerer Saibling im Bierteig mit gebackenen Erdäpfeln, Salat & Dip	
NOSE TO TAIL	€ variiert
wechselnde Gerichte mit Innereien nach Verfügbarkeit	
BURGER (NUR MONTAGS)	€18,90
hausgemachte Brioche-Buns, Weissbier-BBQ-Soße & gebackene Erdäpfel wahlweise auch vegetarisch, mit Bacon (+2,00€) und/oder Käse (+1,50€)	

SÜSSES

STÜCK KUCHEN.	€4,20
Wechselnde Kuchen, wahlweise mit Sahne	
EIS	€2,20
Erdbeer, Vanille, oder Zimt je Kugel...	
SORBET	€2,50
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		
GINGER BEER	0,4l	€5,60
hausgemachte Fasslimonade mit frischem Ingwer- & Zitronensaft		

FASSBIER

FALTER HELLES	0,5L	€3,90
PFEFFER STANZN GRUMP DUNKEL	0,5L	€4,20
PFEFFER WEISSBIER	0,5L	€4,20

WEISSBIER

WALDSCHMIDT LEICHTE WEISSE	0,5L	€4,20
PFEFFER HOIZHAUER WEISSBIER DUNKEL	0,5L	€4,20
ERDINGER WEISSE ALKOHOLFREI	0,5L	€4,20

PILS & HELLES

FALTER BUDDERL	0,33L	€3,60
STANGL PILS.	0,33L	€3,60
VIECHTACHER WILDER WALD	0,5L	€4,60
FALTER PRIVAT HELL	0,5L	€4,40
LÖWENBRÄU HELLES ALKOHOLFREI	0,5L	€3,90

SPEZIALBIERE

PFEFFER DAMPFBIER	0,5L	€4,10
VIECHTACHER SCHWARZER REGEN	0,5L	€5,10

ABENDKARTE & WEIN

VORSPEISEN

- RINDERTARTAR €16,90
Eigelb, Wildkräuter, Hausmarinade & Sauerteigbrotchips
- GRATINIERTER ZWIEBELSUPPE €12,90
mit Sauerteigbrot & Bergkäse
- PULLED PORK €13,80
Krautsalat & Sauerteigbrotchips

HAUPTSPEISEN

- AUERER SAIBLING €27,90
Polenta, geröstetes Wurzelgemüse & zweierlei Pesto
- LINSEN FALAFEL €19,90
Karotten-Curry-Püree
- POSCHINGER SCHÖPFKELLENFLEISCH €20,50
Rinderoberschale, Schweineschulter & geräuchertes Wammerl
in Dunkelbiersofse mit Semmelknödel

NACHSPEISEN

- APFEL PANNA COTTA €8,90
Sorbet & Kompott
- CAFÉ GOURMAND €7,90
Espresso mit süßen Kleinigkeiten
- CRÈME BRÛLÉE €9,50
pochierte Birne

PRICKELND

- BORGIO GRITTI SPUMANTE 0,1L €4,80

WEIN DER WOCHE

Wechselnde Favoriten unseres Teams im Offenausschank € variiert

WEISSWEIN

- HAUSWEIN, DR. BÜRKLIN-WOLF BLANC . . . 0,1L €4,70
Pfalz, Riesling/Sauvignon Blanc/Scheurebe, 2022 0,2L €8,80
- KÖBELIN, WEISSBURGUNDER 0,1L €4,70
Baden, 2022 0,2L €8,80
- OLI SIX, SILVANER VOM MUSCHELKALK . . . 0,1L €4,50
Franken, 2020 0,2L €8,50

ROTWEIN

- BELLE FONTAINE, MERLOT 0,1L €4,40
Languedoc-Roussillon, 2021 0,2L €8,30
- MARKOWITSCH, ZWEIFELT 0,1L €4,50
Carnuntum, n.v. 0,2L €8,50
- CASTELLO MONACI, PRIMITIVO 0,1L €4,70
Apulien, 2022 0,2L €8,80

FLASCHENWEINE

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

RE(H)SERVIERT ÜBERRASCHUNGSMENÜ

- 3 GANG €57,-
5 GANG €78,-

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 €45,-

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

HIMBEERE	2CL	€3,60
Geist aus Bio-Himbeeren		
WALDBEERE	2CL	€3,40
Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, schwarze & rote Johannisbeeren		
BÄRWURZ	2CL	€3,60
frischer bayerischer Bärwurz		
BÄRWURZ BARRIQUE	2CL	€4,70
fassgelagerter Bärwurz aus dem Barrique		
RE(H)SERVIERT GIN	2CL	€3,60
mit 8 Bayerwald-Botanicals		
ZWETSCHGE	2CL	€5,00
aus der hauseigenen Streuobstwiese		
ALTE ZWETSCHGE	2CL	€5,70
aus dem Maulbeerbaumfass		
APFELBRAND	2CL	€5,50
Kaiser Alexander, böhmischer Brünnerling oder geflammt Kardinal		
ALTER APFEL	2CL	€5,80
Kaiser Alexander aus dem Barrique		
QUITTENBRAND	2CL	€5,50
von der Oberfrauenauer Quitte		
BIRNENBRAND	2CL	€5,90
von der guten Luise von Avranches		
BIRNE BARRIQUE	2CL	€6,80
gute Luise aus dem Sauternes-Fass		
ZIGARRENBRAND	2CL	€6,80
geflammt Kardinal aus dem Barrique		
VOGELBEERE	2CL	€8,50
Brand aus Vogelbeeren		

WIRTSCHAUS DER GENUSSKULTUR

ANLEITNER

SCHLEHENGEIST	2CL	€3,20
APFEL-WILLIAMS BRAND	2CL	€3,20
MIRABELLENBRAND	2CL	€3,20
KIRSCHBRAND, SHERRYFASS	2CL	€4,20
PARROT RUM, COINTREAU-FASS	2CL	€4,20

LIEBL

OBSTLER	2CL	€2,00
TRESTERBRAND	2CL	€3,60
ECHTE BLUTWURZ	2CL	€3,20
HASELNUSSLIKÖR	2CL	€3,20
WALDHIMBEERGEISTLIKÖR	2CL	€3,20
WILDKIRSCH-CHILI-LIKÖR	2CL	€3,20
HEIDELBEER-WHISKY-LIKÖR	2CL	€3,50

KAFFEE

ESPRESSO	€2,80
DOPPIO	€3,90
TASSE KAFFEE	€3,00
HAFERL	€3,80
CAPPUCCINO	€4,00
FLAT WHITE	€4,40
LATTE MACCHIATO	€4,80
CAFFÈ LATTE	€4,60
AFFOGATO	€4,20
CAFFÈ CORRETTO	€4,50
EISKAFFEE	€5,90

TEE VON DER BIOTEAQUE

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