

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

VORSPEISEN

RINDERTARTAR €16,90
 Eigelb, Wildkräuter, Hausmarinade & Sauerteigbrotchips

PULLED PORK €13,80
 Krautsalat & Sauerteigbrotchips

BROTZEIT

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

SUPPE (WECHSELND) €6,50
 fragen Sie unser Servicepersonal

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

HAUSGEMACHTER WURSTSALAT €8,80
 wahlweise mit Käse (+€1,00)

SÜSSES

STÜCK KUCHEN €4,20
 Wechselnde Kuchen der Biobäckerei Pongratz, wahlweise mit Sahne (+€0,80)

EIS/SORBET €2,50
 Erdbeer, Vanille, & wechselndes Sorbet, je Kugel...

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 €6,80
 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
17:00 bis 22:00 Uhr

Freitag – Montag
11:30 bis 22:00 Uhr

Küchenschluss 20:30 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, 0km, 0CO2:
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 €26,90
Auerer Saibling im Bierteig mit gebackenen Erdäpfeln, Salat & Dip

NOSE TO TAIL € variiert
wechselnde Gerichte mit Innereien nach Verfügbarkeit

BURGER (NUR MONTAGS, AUCH VEGETARISCH MÖGLICH) . . €18,90
Brioche-Buns, Weissbier-BBQ-Soße & gebackene Erdäpfel
wahlweise auch vegetarisch, mit Bacon (+2,00€) und/oder Käse (+1,50€)

AUERER SAIBLING. €27,90
Polenta, geröstetes Wurzelgemüse & zweierlei Pesto

LINSEN FALAFEL (VEGAN) €19,90
Karotten-Curry-Püree

TAGESEMPFEHLUNGEN FINDEN SIE AUF UNSERER TAFEL
ODER FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL

NACHSPEISEN

CEFÉ GOURMAND. €7,90
Espresso mit süßen Kleinigkeiten

CRÈME BRÛLÉE €9,50



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

WEISSBIER

WALDSCHMIDT LEICHTE WEISSE 0,5L €4,20

PFEFFER HOIZHAUER WEISSBIER DUNKEL 0,5L €4,20

ERDINGER WEISSE ALKOHOLFREI 0,5L €4,20

PFEFFER WEISSBIER 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

MENÜS & WEIN

BITTE BEACHTEN SIE, DASS MENÜS NUR TISCH-
WEISE SERVIERT WERDEN KÖNNEN.

RE(H)SERVIERT ABENDMENÜ

AMUSE BOUCHE / BROT & BUTTER

AUERER SAIBLING - APFEL - MEERRETTICH

SORBET

METZGERSTÜCK - GRATIN - SAISONALES GEMÜSE

KÄSE - CHUTNEY

DESSERTVARIATION

3 GANG €49,-

5 GANG €65,-

AUFGETISCHT

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

AB 6 PERSONEN. . . . PRO PERSON €43,-

Re(h)serviert

WIRTSCHAUS DER GENUSSKULTUR

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, ZWEIGELT 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.

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 | €4,80 |
| 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 |