

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

GERÄUCHERTER AUERER SAIBLING €13,80
 Meerrettich & Apfel

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)

APERITIF

APEREHSI €8,50
 Aperol, Erdbeer, Rhabarber, Apfelblüte & Soda

WOIDKA €8,20
 Re(h)serviert Wodka, hausgemachter Gurkensirup & Lemoncordial, Tonic

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

HAUSLIMO €5,60
 Erdbeer-Rhabarber, Apfelblüte & frischer 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

Küche täglich durchgehend bis 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, 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.

HAUPTSPEISEN

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, mit Bacon (+2,00€) und/oder Käse (+1,50€)

AUERER SAIBLING. €27,90
Erdäpfel & Babyspinat

GEMÜSESTRUDEL €16,90
Erbsenguacamole & Salat

TAGESEMPFEHLUNGEN FINDEN SIE AUF UNSERER TAFEL
ODER FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL.

NACHSPEISEN

SAUERKIRSCHWACKER. €9,50
Vanilleeis & Kompott

CAFÉ GOURMAND €7,90
Espresso mit süßen Kleinigkeiten

STÜCK KUCHEN. €4,20
Wechselnde Kuchen der Biobäckerei Pongratz

EIS/SORBET €2,50
Erdbeer, Vanille, & wechselndes Sorbet, 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 €5,60
Erdbeer-Rhabarber, Apfelblüte & frischer Zitronensaft

FASSBIER

FALTER HELLES 0,5L €3,90
PFEFFER STANZN GRUMP DUNKEL 0,5L €4,20
FASSBIER DES MONATS. 0,5L €4,80
Rotbier von Eller aus Birkach am Forst, Oberfranken

FLASCHENBIER

PFEFFER WEISSBIER 0,5L €4,20
WALDSCHMIDT LEICHTE WEISSE 0,5L €4,20
PFEFFER HOIZHAUER WEISSBIER DUNKEL 0,5L €4,20
ERDINGER WEISSE ALKOHOLFREI 0,5L €4,20
LÖWENBRÄU HELLES ALKOHOLFREI 0,5L €3,90
FALTER BUDDERL PILS 0,33L €3,60
STANGL PILS. 0,33L €3,60
VIECHTACHER WILDER WALD 0,5L €4,60
VIECHTACHER SCHWARZER REGEN 0,5L €5,10
PFEFFER DAMPFBIER 0,5L €4,10
PFEFFER SOMMERTRAUM 0,5L €4,40

BEI FRAGEN ZU UNSEREN ANGEBOTENEN BIEREN, WENDEN SIE SICH GERNE AN UNSER SERVICEPERSONAL.

MENÜS & WEIN

Unsere Menüs wechseln abhängig von der Saison und sind ausschließlich für den gesamten Tisch bestellbar, wir danken für ihr Verständnis.

RE(H)SERVIERT ABENDMENÜ

AMUSE BOUCHE / BROT & BUTTER

CEVICHE VOM AUERER SAIBLING

SORBET

METZGERSTÜCK - KARTOFFELPÜREE - 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

BORGO GRITTI SPUMANTE. 0,1L €4,80

WEIN DER WOCHE

WECHSELNDE WEINE IM OFFENAUSCHANK
fragen sie unser Servicepersonal

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

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
ECHTE BLUTWURZ2CL	€3,20
HASELNUSSLIKÖR2CL	€3,20
WALDHIMBEERGEISTLIKÖR2CL	€3,20
WILDKIRSCH-CHILI-LIKÖR2CL	€3,20
HEIDELBEER-WHISKY-LIKÖR2CL	€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	€4,80
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