

# 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.

## ZUM APERITIF

BROT UND BUTTER . . . . . 12,90  
Sauerteigbrot der Landbäckerei Pongratz, eingelegtes Gemüse, Dip  
& ButterBoyz Butter

## VORAB

WILDTATAKI . . . . . 14,90  
konfierte Schwarzwurzel, Sellerieöl und Walnüsse

FENCHEL-APFELSALAT . . . . . 9,90  
Kräuterpesto, Fenchelchips (wahlweise mit gebeiztem Saibling +3,50)

BAYERISCHER KNÖDELSALAT . . . . . 10,50  
Semmelknödel, saisonales Gemüse und Hausdressing

SUPPE (WECHSELND) . . . . . 6,50

## SAISONAL INSPIRIERT

GESCHMORTER ROTKOHL . . . . . 14,50  
Kürbis-Lebkuchenpüree, Preiselbeere, Rotwein und Kürbischips

AUERER SAIBLING GEBRATEN . . . . . 27,90  
Gebratener Rosenkohl, Petersilienkartoffeln, Dillsauce

WILDRÜCKEN ROSA GEBRATEN . . . . . 31,90  
mit wechselnden saisonalen Beilagen

NOSE TO TAIL . . . . . PREIS VARIIERT  
wechselnde Gerichte mit Innereien, nach Verfügbarkeit

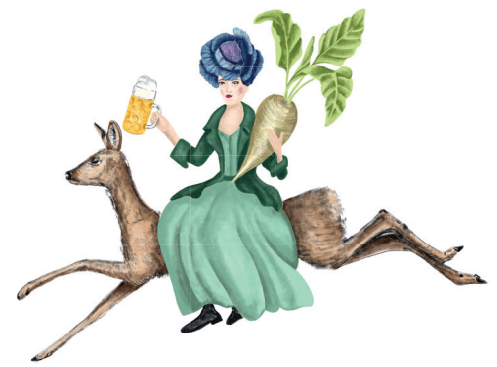
## NACHSPEISEN

BROWNIE . . . . . 11,90  
Rosmarin-Ahornsirup Karamell und Sauerrahmeis

STEIRER VANILLEEIS . . . . . 4,50  
Kürbiskernöl und karamalisierte Kürbiskerne

STÜCK HAUSGEMACHTER KUCHEN. . . . . 4,20

KUGEL EIS . . . . . 2,50  
Vanille-, Sauerrahm- oder Zimteis



## UNSERE KLASSIKER

KÄSESPÄTZLE . . . . . 14,90  
Spätzle mit Sahne, Bergkäse und Brotchips

BACKFISCH . . . . . 26,90  
Auerer Saibling im Bierteig mit gebackenen Erdäpfeln, Salat und Dip

SCHNITZEL WIENER ART . . . . . 17,90  
vom Strohschwein, mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

CORDON BLEU . . . . . 22,50  
vom Strohschwein, mit Schwarzgeräuchertem, Bergkäse und Erdäpfelsalat

WILDRAGOUT. . . . . 21,90  
aus der Poschinger Gutsjagd, mit Spätzle

### NUR MONTAGS

BURGER ODER VEGGIEBURGER . . . . . 18,90  
Brioche-Buns, BBQ-Soße und gebackene Erdäpfel  
wahlweise mit Bacon (+1,50 €) und/oder Käse (+1,00 €)

## Überraschungsmenü

(ab 17 Uhr, nur tischweise)

3 Gänge . . . . . 49

Weinbegleitung . . . . . 24

5 Gänge . . . . . 69

Weinbegleitung . . . . . 35

## Aufgetischt!

Weil Teilen einfach glücklich macht.

„Aufgetischt!“ – ein Genusskonzept, das gemeinsames Essens in guter Gesellschaft zelebriert.

Dazu stellen wir eine Auswahl an Vor- und Hauptspeisen sowie ein Dessert auf den Tisch – und die Gewissheit, dass Sie sich um nichts kümmern müssen.

ab 6 Personen

43 p.P.

### ÖFFNUNGSZEITEN:

Do., Fr., Mo.  
17 bis 22 Uhr

Samstag, Sonntag  
11:30 bis 22 Uhr

Küche durchgehend bis 20:30 Uhr  
Dienstag und Mittwoch Ruhetag

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

## WASSER

RACHELWASSER . . . . .	0,3	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
klassik oder light		
LOBSTERS LIMONADEN. . . . .	0,2L	3,80
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic oder Lemon-Mint		
HAUSLIMO. . . . .	0,4l	5,60
Apfel aus dem Gutsgarten, Pflaume, Zimt		

## FASSBIER

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

## FLASCHENBIER

BIER DES MONATS . . . . .	0,5L	4,90
PFEFFER WEISSBIER . . . . .	0,5L	4,20
PFEFFER ST. WOLFGANG 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
PFEFFER DAMPFBIER . . . . .	0,5L	4,10

## APERITIF

PFLAUMEN GIN FIZZ . . . . .	8,50
Pflaumen Gin, Pflaume, Zitrone und Soda	
CAMPARI AMALFI . . . . .	7,20
Campari, frischer Grapefruitsaft, Lobsters Bitter Lemon	
GIN&TONIC . . . . .	7,50
Re(h)serviert Gin mit 8 Bayerwald-Botanicals und Lobsters Tonic	
PAMPELLE SPRITZ . . . . .	7,80
hausgemachter Grapefruitlikör auf Obstlerbasis, Soda und Prosecco	
WERMUTH SODA . . . . .	6,90
Belsazar rosé Wermuth und Soda	

## ALKOHOLFREI

HAUSLIMO . . . . .	0,4l	5,60
Apfel aus dem Gutsgarten, Pflaume, Zimt		
KRACHERL. . . . .	5,20	
hausgemachter Gurkensirup, Zitronen-Minz-Limonade		
PALOHNE . . . . .	6,20	
hausgemachter Grapefruitcordial, Soda und Lobsters Tonic		

## PRICKELND

BORG GRITTI SPUMANTE. . . . .	0,1L	4,80
-------------------------------	------	------

## WEISSWEIN

WEINSCHORLE . . . . .	0,2L	4,60
mit Re(h)serviert Hauswein blanc oder rosé	0,5L	7,80
HAUSWEIN, DR. BÜRKLIN-WOLF BLANC . . . . .	0,1L	4,70
Pfalz, Riesling/Sauvignon Blanc/Scheurebe, 2023	0,2L	8,80
HAUSWEIN, DR. BÜRKLIN-WOLF ROSÉ . . . . .	0,1L	4,70
Pfalz, Pinot Noir/Cabernet Franc/Sangiovese, 2023	0,2L	8,80
KÖBELIN, GRAUBURGUNDER . . . . .	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 Gutsbrennerei. 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 geflammter 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
Geflammter Kardinal aus dem Barrique		
VOGELBEERE . . . . .	2CL	8,50
Brand aus Vogelbeeren		

## VON POSCHINGER LIKÖRE

ROTE JOHANNISBEERE . . . . .	2CL	3,20
KAFFEE. . . . .	2CL	3,20
WALDMEISTER . . . . .	2CL	3,20
QUITTE. . . . .	2CL	3,20

## BRENNEREI LIEBL

MARILLENBRAND . . . . .	2CL	3,20
MIRABELLENBRAND. . . . .	2CL	3,20
ROTE WILLIAMSBIERNE . . . . .	2CL	3,40
BÄRWURZ . . . . .	2CL	3,20
ECHTER BLUTWURZ . . . . .	2CL	3,20
RIESLING TRESTERBRAND . . . . .	2CL	3,60
WILDKIRSCH-CHILI-LIKÖR . . . . .	2CL	3,20
HASELNUSS-LIKÖR . . . . .	2CL	3,20
KARAMELL-SALZ-LIKÖR. . . . .	2CL	3,20

## KAFFEE

alle Kaffeespezialitäten gibt es auch entkoffeiniert und wahlweise auch mit Hafermilch (+0,50€)

ESPRESSO . . . . .	2,80
DOPPIO . . . . .	3,90
TASSE KAFFEE. . . . .	3,00
HAFERL . . . . .	3,90
CAPPUCCINO . . . . .	4,00
FLAT WHITE . . . . .	4,80
LATTE MACCHIATO . . . . .	4,80
CAFFÈ LATTE . . . . .	4,60
AFFOGATO . . . . .	4,80
CAFFÈ CORRETTO . . . . .	4,50

## 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

*Re(h)serviert*