

# 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 und  
verschiedene Butter von den ButterBoys

## VORAB

MARINIERTER WILDKEULE . . . . . 14,90  
dünn aufgeschnitten, Vinaigrette, schwarzer Rettich

KONFIERTER SELLERIE . . . . . 10,90  
abgeflämmt, Blaukrautsauce, Quittenpüree

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

SUPPE (WECHSELND) . . . . . 6,90

BEILAGENSALAT. . . . . 4,60

## SAISONAL INSPIRIERT

HAUSGEMACHTER SAITAN . . . . . 19,90  
in Rote Bete Saft gegart, Schmorzwiebelknödel, Blaukraut

AUERER SAIBLING GEBRATEN . . . . . 27,90  
Erdäpfelmousseline, Schwarzwurzel, Grünkohl

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST . . . . . 31,90  
gebratene Schmorzwiebelknödel, Portweinblaukraut, Preiselbeerjus

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

## NACHSPEISEN

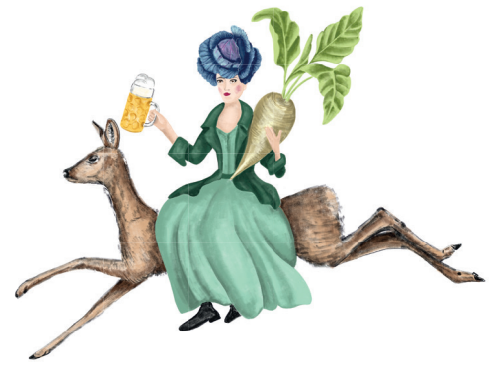
BRATAPFELUNFALLL . . . . . 11,90  
Apfelkompott, Marzipancreme, gebrannte Mandeln, Rumrosinen

KÄSEAUSSWAHL . . . . . 14,90  
Auswahl an 5 verschiedenen Käsesorten, Quittenchutney, Brot

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

STÜCK HAUSGEMACHTER KUCHEN. . . . . 4,20

KUGEL EIS . . . . . 2,20  
Vanille-, Sauerrahm- oder Zimteis (wahlweise mit Sahne +0,50)



## UNSERE KLASSIKER

KÄSESPÄTZLE . . . . . 14,90  
hausgemachte 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

WILDDRAGOUT. . . . . 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 (inkl. Aperitif) 29

5 Gänge . . . . . 69

Weinbegleitung (inkl. Aperitif) 39

## Aufgetischt!

Weil Teilen einfach glücklich macht.

„Aufgetischt!“ – ein Genusskonzept, das ge-  
meinsames Essen 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 naturbe-lassen 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 . . . . .	7,90
Pflaumen Gin, 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 (wahlweise mit Pflaumen-Gin +1,50)	

HAUSGEMACHTER GEWÜRZ-WERMUT . . . . . 5CL	4,20
wahlweise mit Lobsters Tonic (+3,80)	

APPLEROLI. . . . .	7,20
Aperol, Apfelsaft, Prosecco	

## ALKOHOLFREI

HAUSLIMO . . . . .	0,4l	5,60
Apfel aus dem Gutsgarten, Pflaume, Zimt		

KRACHERL. . . . .	5,20	
hausgemachter Gurkensirup, Zitronen-Minz-Limonade		

INGWER HELENE . . . . .	5,90	
hausgemachter Ingwersirup, Birnensaft, Lobsters Ginger Ale		

PALOHNE . . . . .	6,20	
hausgemachter Grapefruitcordial, Soda und Lobsters Tonic		

## PRICKELND

BORGO 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 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 & ZITONE . . . . .	3,20
SCHWARZTEE DARJEELING . . . . .	3,20
WALDFRUCHT-HIMBEER . . . . .	3,20
BERGKRÄUTER . . . . .	3,20
PFEFFERMINZ . . . . .	3,20
KRÄUTER-FRÜCHTE. . . . .	3,20

*Re(h)serviert*