

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 ButterBoyz

VORAB

GEGRILLTER CHICORÉE 9,90
überbacken mit Manchego, Birne, Walnüsse, und Wildschweinschinken

ZIEGENKÄSE. 10,90
Bete Püree, Meerrettich, Sonnenblumenkerne

BAYERISCHER KNÖDELSALAT 10,50
Semmelknödel, saisonales Gemüse und Hausdressing

SUPPE (WECHSELND) 6,90

BEILAGENSALAT. 4,60

SAISONAL INSPIRIERT

WURZELGEMÜSEGULASCH (VEGETARISCH) .16,90
mit Sauerrahm und hausgemachten Spätzle

AUERER SAIBLING GEBRATEN 27,90
Lauchpüree, Erdäpfel und gelbe Bete

HIRSCHRÜCKEN. 29,90
Erdäpfelpüree mit schwarzem Knoblauch, Kerbel, Grünkohlchips

NOSE TO TAIL PREIS VARIERT
wechselnde Gerichte mit Innereien, nach Verfügbarkeit

NACHSPEISEN

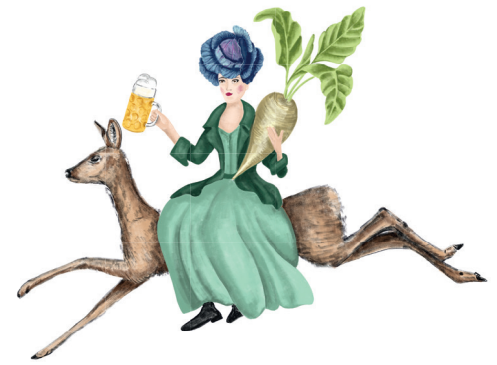
SEMMELSCHMARRN 11,90
mit Eis und Ahornsirup-Rosinen

KÄSEAUSSWAHL 12,90
Auswahl an 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

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 (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
Grapefruit, Holunder & Verjus		

FASSBIER

FALTER HELLES	0,5L	3,90
-------------------------	------	------

PFEFFER STANZN GRUMP DUNKEL	0,5L	4,20
---------------------------------------	------	------

FLASCHENBIER

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 BITTER LEMON	6,90
Campari, 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 SPRITZ	7,50
Aperol, Apfelsaft, Prosecco	

ALKOHOLFREI

HAUSLIMO	0,4l	5,60
Grapefruit, Holunder & Verjus		

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

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

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, 2023	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 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		

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
LATTE MACCHIATO	4,80
CAFFÈ LATTE	4,60
AFFOGATO	4,80
CAFFÈ CORRETTO	4,50

TEE VON DER BIOTEAQUE

GRÜNTEE INGWER & ZITRONE.	3,20
SCHWARZTEE DARJEELING	3,20
WALDFRUCHT-HIMBEER	3,20
BERGKRÄUTER	3,20
PFEFFERMINZ	3,20
KRÄUTER-FRÜCHTE.	3,20

Re(h)serviert