

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 (IDEAL ZUM TEILEN)12,90
Sauerteigbrot der Landbäckerei Pongratz, eingelegtes Gemüse und
Butter von den ButterBoyz und Dip

SUPPE 6,80
fragen Sie unser Servicepersonal

BROTZEIT

BROTZEITBRETTL13,90
Schwarzgeräuchertes, Landjäger und Leberkäse von der
Metzgerei Pleininger, Bergkäse und Eingelegtes

BAYERISCHER WURSTSALAT 9,80
mit Leberkäse vom Pleintinger Metzger (wahlweise mit Käse +1,00€)

HAUSGEMACHTER ERDÄPFELKAS 6,90
mit Sauerteigbrot der Landbäckerei Pongratz und Radieserl

BAYERISCHER KNÖDELSALAT 10,90
Semmelknödel, eingelegtes Gemüse und Hausdressing

KLEINER GEMISCHTER SALAT 5,90
mit eingelegtem Gemüse, Kernld und Hausdressing

SPARGEL

WEISSER SPARGEL KONFIERT18,90
mit Erdäpfel und hausgemachter Estragon Sauce

WAHLWEISE MIT:

- PANIERTER GERÖSTETER BLUMENKOHL . . .21,90

- SCHNITZEL WIENER ART 22,90

- AUERER SAIBLINGFILET GEBRATEN 26,90

SÜSSES

STEIRER VANILLEEIS 4,50
Kürbiskernöl und karamellierte Kürbiskerne

OBERFRAUENAUER VANILLEEIS 4,90
mit dem goldprämierten Kaffeeликör der Gutsbrennerei

STÜCK HAUSGEMACHTER KUCHEN 4,20

KUGEL EIS 2,20
Vanille-, Schoko- oder Erdbeereis und Orangensorbet (wahlweise mit
Sahne +0,80)

EIS AM STIEL VON DER EISBÄUERIN 3,90
Vanille, Schokolatta, Kirsche-Tanne oder Gurke-Zitrone



UNSERE KLASSIKER

KÄSESPÄTZLE14,90
hausgemachte Spätzle mit Sahne, Bergkäse und Brotchips

OFENKARTOFFEL13,90
mit hausgemachten Röstzwiebeln, Kräuter dip und Salat

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

SCHNITZEL WIENER ART17,90
vom Strohschwein, mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

CURRYWURST VOM PLEINTINGER METZGER 13,90
mit gebackenen Erdäpfeln und hausgemachter Currysauce

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

RINDERSAFTGULASCH19,90
mit hausgemachten Semmelknödeln

ZWIEBELROSTBRATEN 28,90
ca. 210g, Braterdäpfel, karamellierter Spitzkohl und Zwiebeln

GROSSER GEMISCHTER SALAT 11,50
mit eingelegtem Gemüse, Kernld und Hausdressing
(wahlweise mit gebeiztem Saibling +4,50 oder Schnitzelstreifen +5,50)

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

NUR MONTAGS

BURGER ODER VEGGIEBURGER18,90
Brioche-Buns, BBQ-Soße und gebackene Erdäpfel
wahlweise mit Schwarzgeräuchertem (+1,50 €) und/oder Käse
(+1,00 €)

Aufgetischt!

Weil Teilen einfach glücklich macht.

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.

**Ab 17:00 Uhr
gibt es eine
zusätzliche Abendkarte**

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	0,3L	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
klassik oder light		
LOBSTERS LIMONADEN.	0,2L	3,80
Tonic oder Lemon-Mint		
HAUSLIMO	0,4l	5,60
Gurke, Zitrone und Ingwer		

FASSBIER

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

FLASCHENBIER

FALTER DUNKEL.	0,5L	4,20
PFEFFER SOMMERTRAUM	0,5L	4,40
PFEFFER ST. WOLFGANG LEICHTE WEISSE	0,5L	4,20
PFEFFER HOIZHAUER WEISSBIER DUNKEL	0,5L	4,20
PFEFFER DURANDL DUNKEL	0,5L	4,20
ERDINGER WEISSE ALKOHOLFREI	0,5L	4,20
LÖWENBRÄU HELLES ALKOHOLFREI	0,5L	4,20
FALTER BUDDERL PILS	0,33L	3,70
PFEFFER DAMPFBIER	0,5L	4,10

APERITIF

ZITRONEN INGWER SPRITZ	6,90
hausgemachter Ingwersirup, Zitronensaft, Prosecco	
GIN&TONIC	7,50
Re(h)serviert Gin mit 8 Bayerwald-Botanicals und Lobsters Tonic	
WERMUT TONIC.	6,90
Dr. Bürklin Wolf Wermut, Lobsters Tonic	
APEROL SPRITZ	6,90
Aperol, Prosecco, Orange	

ALKOHOLFREI

HAUSLIMO.	0,4l	5,60
Gurke, Zitrone und Ingwer		
RHABARBER EISTEE.		5,20
hausgemachter Eistee		
KRACHERL.		5,20
hausgemachter Gurkensirup, Zitronen-Minz-Limonade		

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, 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 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 2,90

DOPPIO 4,50

TASSE KAFFEE. 3,20

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

GRÜNTÉE 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

WIRTSCHAFT DER GENUSSKULTUR