

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.



APÉRITIF

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

ZUM EINSTIEG

BAYERISCHER KNÖDELSALAT (V)12,90
Salat, Kerndl, saisonales Gemüse

RINDERTARTAR14,90
vom Bayerwaldrind mit Hausmarinade, selbstgemachten
Erdäpfelchips

SCHWARZWURZELKROKETTEN13,90
weisser Rettich, Apfel, Wildkräuter

KLEINER GEMISCHTER SALAT (V) 5,90
mit eingelegtem Gemüse, Kerndl und Hausdressing

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 9,90
Schokocrumble, Vanilleeis

KUGEL EIS 2,30
Vanille-, Schoko- oder Erdbeereis und Orangensorbet (wahlweise
mit Sahne +0,80)

STEIRER VANILLEEIS 4,50
Kürbiskernöl und karamellierte Kürbiskerne

OBERFRAUENAUER VANILLEEIS 4,90
mit dem goldprämiierten Kaffeeликör der Gutsbrennerei

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.

UNSERE HAUPTGÄNGE

KÄSESPÄTZLE (V) 15,20
hausgemachte Spätzle mit Sahne, Bergkäse und Brotchips

SCHNITZEL WIENER ART 18,50
vom Strohschwein mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und
Preiselbeeren

CORDON BLEU 23,50
mit Schwarzgeräuchertem, Bergkäse und Erdäpfelsalat und
Preiselbeeren

SÜSSKARTOFFEL (V)17,50
Rote Bete Jus, Petersilienwurzel, Karotte, Ingwer

GEBACKENES SELLERIESCHNITZEL (V)16,50
mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

CHOU FARCI 23,50
Krautwickel vom Schwein, Kartoffelgemüse

ZWIEBELROSTBRATEN CA. 210G 29,90
Rinderlende rosa gegart, Bratkartoffeln, hausgemachte
Röstzwiebeln

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

NUR MONTAGS

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

SPARGELZEIT

WEISSER KONFIERTER SPARGEL18,90
mit Fondant Kartoffeln, selbst gemachter Sauce Hollandaise

WAHLWEISE MIT:

GESCHMORTER BLUMENKOHL21,90

GEBRATENER AUERER SAIBLING. 28,90

ROSA BAYERWALD ROASTBEEF31,90

SCHNITZEL WIENER ART 22,50

*(V) = vegetarisch

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	2,50
still, spritzig oder medium	0,5L	3,70
	0,75L	5,30

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	4,10
klassik oder light		

SCHWEPES TONIC.	0,2L	3,90
-------------------------	------	------

HAUSLIMO.	0,5l	5,70
wechselnde, hausgemachte Limo		

FASSBIER

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

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

PFEFFER WEISSBIER	0,5L	4,20
-----------------------------	------	------

FLASCHENBIER

FALTER DUNKEL.	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	4,20
--	------	------

FALTER BUDDERL PILS	0,33L	3,70
-------------------------------	-------	------

APERITIF

LIMONCELLO SPRITZ	7,90
Limoncello, Zitronensaft, Prosecco	

APEROL SPRITZ	7,90
Aperol, Prosecco, Orange	

GIN&TONIC	7,80
Re(h)serviert Gin mit 8 Bayerwald-Botanicals und Schweppes Tonic	

NEGRONI TONIC	8,90
Gin, Campari, Dr. Bürklin Wolf Wermut, Lobsters Tonic	

HAUSGEMACHTER GLÜHWEIN	4,90
Gewürze (wahlweise mit Schuss Rum (+1,50))	

ALKOHOLFREI

KRACHERL.	5,20
hausgemachter Gurkensirup, Zitronenlimo	

PRICKELND

BORGO GRITTI SPUMANTE.	0,1L	5,50
--------------------------------	------	------

WEISSWEIN

WEINSCHORLE	0,2L	4,80
mit Re(h)serviert Hauswein blanc oder rosé	0,5L	8,10

HAUSWEIN, DR. BÜRKLIN-WOLF BLANC	0,1L	5,20
Pfalz, Riesling/Sauvignon Blanc/Scheurebe, 2024	0,2L	8,90

HAUSWEIN, DR. BÜRKLIN-WOLF ROSÉ	0,1L	5,20
Pfalz, Pinot Noir/Cabernet Franc/Sangiovese, 2024	0,2L	8,90

SIX, SILVANER	0,1L	5,50
Franken	0,2L	9,40

ROTWEIN

TORRE GAIO, MERLOT	0,1L	4,60
Venetien, n.v.	0,2L	8,50

MARKOWITSCH, ZWEIGELT	0,1L	4,50
Carnuntum, n.v.	0,2L	8,50

PIETRA PURA, PRIMITIVO	0,1L	5,20
Apulien, 2023	0,2L	8,90

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

HIMBEERE2CL	3,90
Geist aus Bio-Himbeeren		
WALDBEERE2CL	3,90
Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, schwarze & rote Johnnisbeeren		
BÄRWURZ2CL	3,90
frischer bayerischer Bärwurz		
BÄRWURZ BARRIQUE2CL	5,10
fassgelagerter Bärwurz aus dem Barrique		
RE(H)SERVIERT GIN2CL	3,90
mit 8 Bayerwald-Botanicals		
ZWETSCHGE	2CL	5,50
aus der hauseigenen Streuobstwiese		
ALTE ZWETSCHGE	2CL	6,20
aus dem Maulbeerbaumfass		
APFELBRAND2CL	5,90
Kaiser Alexander, böhmischer Brünnerling oder geflammter Kardinal		
ALTER APFEL	2CL	6,30
Kaiser Alexander aus dem Barrique		
QUITTENBRAND2CL	5,90
von der Oberfrauenauer Quitte		
BIRNENBRAND2CL	6,10
von der Guten Luise von Avranches		
BIRNE BARRIQUE2CL	7,50
Gute Luise aus dem Sauternes-Fass		
ZIGARRENBRAND2CL	7,50
Geflammter Kardinal aus dem Barrique		
VOGELBEERE2CL	9,50
Brand aus Vogelbeeren		

VON POSCHINGER LIKÖRE

ROTE JOHANNISBEERE	2CL	3,40
KAFFEE	2CL	3,40
WALDMEISTER	2CL	3,40
QUITTE	2CL	3,40

BRENNEREI LIEBL

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

KAFFEE

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

ESPRESSO	3,10
DOPPIO	4,80
TASSE KAFFEE	3,60
HAFERL	3,90
CAPPUCCINO	4,30
LATTE MACCHIATO	4,90
CAFFÈ LATTE	4,70
AFFOGATO (ESPRESSO MIT 1 KUGEL VANILLEEIS) . .	5,10
HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	4,90

TEE VON DER BIOTEAQUE

GRÜNTEE INGWER & ZITRONE	3,30
SCHWARZTEE DARJEELING	3,30
WALDFRUCHT-HIMBEER	3,30
BERGKRÄUTER	3,30
KRÄUTER-FRÜCHTE	3,30

Re(h)serviert