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

BROTZEIT

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

BROTZEITBRETTL 14,90
Schwarzgeräuchertes und Wurstauswahl von der Metzgerei Pleintinger, Käse, Eingelegtes und Butter

BAYERISCHER WURSTSALAT 9,90
mit Leberkäse vom Pleintinger Metzger (wahlweise mit Käse +1,00€)

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

GROSSER GEMISCHTER SALAT (V). 11,90
mit eingelegtem Gemüse, Kerndl und Hausdressing
(wahlweise mit gebeiztem Saibling +4,50 oder Schnitzelstreifen +5,50)

KARAGEE 12,90
gebackenes Maishähnchen, Zitronen-Estragon Dip

SÜSSES

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

STEIRER VANILLEEIS 4,50
Kürbiskernöl und karamellisierte Kürbiskerne

OBERFRAUENAUER VANILLEEIS 4,90
mit dem goldprämierten Kaffeelikör der Gutsbrennerei

HAUSGEMACHTER KUCHEN . . . . . STÜCK 4,20

UNSERE KLASSIKER

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

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

OFENKARTOFFEL (V) 14,90
mit eingelegtem Gemüse, Kräuterdip, Salat

CURRYWURST VOM PLEINTINGER 13,90
hausgemachte Currysauce und gebackene Erdäpfel

BACKFISCH VOM AUERER SAIBLING. 25,90
gebackene Erdäpfel, Salat und Dip

ZWIEBELROSTBRATEN CA. 210G 31,90
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
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.**

*(V) = vegetarisch

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 naturbelassen sanft

WASSER

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

FRUCHTSÄFTE

SÄFTE Apfel, Rhabarber, Traube, Orange oder Johannisbeere	0,3L	3,50
SAFTSCHORLE	0,3L	3,30
	0,5L	4,50

LIMONADEN

FRUCADE Orange, Zitrone oder Cola-Mix	0,5L	3,90
COCA COLA klassik oder light	0,33L	4,10
SCHWEPPES TONIC	0,2L	3,90
HAUSLIMO wechselnde, hausgemachte Limo	0,5l	5,70

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
FALTER HELLES ALKOHOLFREI	0,5L	4,20
FALTER BUDDERL PILS	0,33L	3,70
STANGL PILS	0,33L	3,70
PFEFFER ST. WOLFGANG LEICHTE WEISSE	0,5L	4,20
PFEFFER HOIZHAUER WEISSBIER DUNKEL	0,5L	4,20
ERDINGER WEISSE ALKOHOLFREI	0,5L	4,20

APÉRITIF

LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Zitronensaft, Prosecco	7,90
APEROL SPRITZ Aperol, Prosecco, Orange	7,90
GIN&TONIC Re(h)serviert Gin mit 8 Bayerwald-Botanicals und Schweppes Tonic	7,80
NEGRONI TONIC Gin, Campari, Dr. Bürklin Wolf Wermut, Lobsters Tonic	8,90
HAUSSPRITZ Jojo Aperitivo, Tonic, Soda	7,90

ALKOHOLFREI

KRACHERL hausgemachter Gurkensirup, Zitronenlimo	5,20

PRICKELND

SECCO	0,1L	4,90

WEISSWEIN

WEINSCHORLE	0,2L	4,80
mit Re(h)serviert Hauswein blanc oder rosé	0,5L	8,10
HAUSWEIN, DR. BÜRKLIN-WOLF ROSÉ	0,1L	5,20
Pfalz, Pinot Noir/Cabernet Franc/Sangiovese, 2024	0,2L	8,90
ARNDT KÖBELIN WEISSER BURGUNDER	0,1L	4,90
Württemberg	0,2L	8,50

ROTWEIN

LE BERTEAU, 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
KÜHLING-GILLOT, CUVÉE ROT HASE	0,1L	5,20
Rheinhessen, n.v	0,2L	9,20

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 Geist aus Bio-Himbeeren	2CL	3,90
WALDBEERE Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, schwarze & rote Johnnisbeeren	2CL	3,90
BÄRWURZ frischer bayerischer Bärwurz	2CL	3,90
BÄRWURZ BARRIQUE fassgelagerter Bärwurz aus dem Barrique	2CL	5,10
RE(H)SERVIERT GIN mit 8 Bayerwald-Botanicals	2CL	3,90
ZWETSCHGE aus der hauseigenen Streuobstwiese	2CL	5,50
ALTE ZWETSCHGE aus dem Maulbeerbaumfass	2CL	6,20
APFELBRAND Kaiser Alexander, böhmischer Brünnerling oder geflammter Kardinal	2CL	5,90
ALTER APFEL Kaiser Alexander aus dem Barrique	2CL	6,30
QUITTENBRAND von der Oberfrauenauer Quitte	2CL	5,90
BIRNENBRAND von der Guten Luise von Avranches	2CL	6,10
BIRNE BARRIQUE Gute Luise aus dem Sauternes-Fass	2CL	7,50
ZIGARRENBRAND Geflammter Kardinal aus dem Barrique	2CL	7,50
VOGELBEERE Brand aus Vogelbeeren	2CL	9,50

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 WILLIAMSBIRNE	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

WIRTSHAUS DER GENUSSKULTUR