Ein kulinarisches Griaß` Eana! Schee, dass' do san!

Wir beziehen unsere Produkte saisonal und achten bei der Auswahl sehr genau auf qualitativ hochwertige Lebensmittel aus den umliegenden Regionen Bayerns und Österreichs.

Kalb, Rind und Schwein – Metzgerei Kaser, Hochburg-Ach und Halsbacher Qualitätsfleisch, Halsbach

Bio-Kalb und Bio-Weideochsen – Erberhof, Hochburg-Ach

Wild – Inge Breitenberger, Neukirchen

Südtiroler Speckspezialitäten & Käse – Metzgerei Weissensteiner, Oberbozen

Geflügel – Huber, Mattighofen

Bio-Enten – Andreas Wurm, Hochburg

Süßwasserfische – Andreas Kellner, Nonnreit und Erich Westenkirchner, Haiming

Ziegenkäse – Biohof Feldhütter, Ettenau

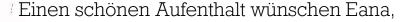
Obst und Gemüse – Steiner, Kirchweidach und Frischgemüse Vesenmaier, Rechtmehring

Bio-Eier – Ziegelmeisterhof, Hochburg-Ach

Milch und Molkereiprodukte aus Österreich, Transgourmet, Salzburg

Brot & Gebäck – Bäckerei Reschenhofer, Hochburg-Ach, Bäckerei Sailer, Mauerkirchen und Naturbäckerei Zagler, Altheim

bzw. aus eigener Herstellung



Thomas, Max & das Reib Team







Empfehlung

1/8 Pinot Blanc "Ried Salzberg", Leitner, Gols 5,3

1/8 Riesling 2022, Dönnhoff, Nahe

Müllerbräu "Frisch Hopfen" Pils 0,33l

Rosé Spritzer 3,9

Pink Gin Fizz 0,0% - Zitronensaft - Gin - Grenadine 6,5

Reib Kracherl Unsere Hauslimonade – Rhabarber – Limette – Prickelndes 5,7

Zitronenmelisse – Minze – Prickelndes - Eis 5,7

Zum Ausklang

Salzburger Nockerl inkl. Preiselbeerschlag

Reib 3-Gang Menü

Starter

Lauwarmer Gänger Spargelsalat – Ettenauer Ziegenkäse in Panko – Schnittlauch Mayo – Rhabarber – Minze – Vinaigrette

Kräftige Rindssuppe – Frittaten / Leber oder Speckknödel - Wurzelgmias

Haupt

Filet vom Kabeljau – Beluga Linsen – Curry – San Marzano Tomate – Brunnenkresse Sud – Salz Zitrone

Waldviertler Freiland Wildhendl² – Sous Vide Brust & Haxl Praline in Panko – Fisolen-Paprika Ofengemüse – Creme Fraiche – Butter Reis – Chip

Schnitzel vom Erberhof Bio Kalb – Gänger Spargel – Petersilien Erdäpfel – Preiselbeeren – Hollandaise

Danach

Tiramisu von Pistazien – Steiner Erdbeeren – geröstete Pistazien – Zitronenmelisse – Sorbet

Reib Käsevariation – Österreichische & Südtiroler Spezialitäten – Chutney – Roggensauerteigbrot

3-Gang Menü zur Wahl inkl. Apero

Wochenkarte 15.05.-19.05.24

Vorneweg

Lauwarmer Gänger Spargelsalat – Ettenauer Ziegenkäse in Panko – Schnittlauch Mayo – Rhabarber – Minze – Vinaigrette

17 / 24 (vegane Alternative)

Tortelli von Ettenauer Ziegenkäse & Spinat – Ricotta – Röstbrotbrösel –
Parmesan Pilzfond – Nussmix
19 / 27

Haupt

Filetsteak vom österreichischen Alpenrind – Miniatur Erdäpfel – Gänger Spargel – Pfefferjus – Hollandaise 300g 47 / 250g 42

Filet vom Kabeljau – Beluga Linsen – Curry – San Marzano Tomate –
Brunnenkresse Sud – Salz Zitrone
27

Waldviertler Freiland Wildhendl² – Sous Vide Brust & Haxl Praline in Panko – Fisolen-Paprika Ofengemüse – Creme Fraiche – Butter Reis – Chip

Danach

Tiramisu von Pistazien – Steiner Erdbeeren – geröstete Pistazien – Zitronenmelisse – Sorbet

Wirtshauskuchl

Haupt

Schnitzel vom Schwein – Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren 17

Schnitzel vom Erberhof Bio Kalb – Gänger Spargel – Petersilienerdäpfel – Hollandaise – Preiselbeeren 29 / 25 (ohne Spargel)

Cordon Bleu vom Schwein – Erdäpfel-Rucolasalat – Preiselbeeren

Steirisches Backhendl – Erdäpfel-Rucolasalat – Kernöl

Spinat- oder Bärlauchknödel – Ettenauer Ziegenkäs – braune Butter – Rucola – Parmigiano Reggiano

Burger vom Innviertler Maibock – Orangen-Preiselbeer Mayo – gegrillter Kukuruz – Röstzwiebel – bunte Blattsalate – frittierte Erdäpfelstaberl

21 (vegane Alternative) + Chili Cheese Fries 23

Vorneweg

Kräftige Rindssuppe – Frittaten / Leberknödel oder Speckknödel - Wurzelgmias

6

Beuschel vom Erberhof Bio Kalb – Semmelknödel – Wurzelgmias 15

Beef Tartar vom österreichischen Simmentaler Rind – gesalzene Butter – geweckter Sellerie – Schnittlauch – Schwarzbrot 17/24

Sailer Knoblauch- oder Bierstangerl

Danach

Kaiserschmarrn von Ziegelmeisterhof Bio Eiern – Marillen-, Zwetschken Röster oder Apfelmus

14

Palatschinken – Preiselbeeren oder Marillenmarmelade 4/5

Eis Palatschinken – Vanille – Mandeln – Schokolade

Salzburger Nockerl von Ziegelmeisterhof Bio Eiern – Preiselbeeren 15 / 17 (inkl. Preiselbeerschlag)