

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

Einem schönen Aufenthalt wünschen Eana,

Thomas, Max & das Reib Team



Empfehlung

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

1/8 Riesling 2022, Dönnhoff, Nahe
6,1

Müllerbräu „Frisch Hopfen“ Pils 0,33l
4,1

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
17

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

45

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

29

Danach

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

11

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

19

Steirisches Backhendl – Erdäpfel-Rucolasalat – Kernöl

17

Spinat- oder Bärlauchknödel – Ettenauer Ziegenkäs – braune Butter

– Rucola – Parmigiano Reggiano

15

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

3

Danach

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

14

Palatschinken – Preiselbeeren oder Marillenmarmelade

4 / 5

Eis Palatschinken – Vanille – Mandeln – Schokolade

7

Salzburger Nockerl von Ziegelmeisterhof Bio Eiern – Preiselbeeren

15 / 17 (inkl. Preiselbeerschlag)