

Ein kulinarisches Willkommen!

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 – Hochburger Jagdgemeinschaft, Hochburg & 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 Ihnen,

Thomas, Max & das Reib Team



## *Empfehlung*

1/8 Gelber Muskateller 2023, Zwegtack, Südsteiermark  
5,1

1/8 Weißburgunder „Gneis & Glimmer“, Guber-Freinbichler,  
Horitschon  
5,5

Rosé Spritzer  
3,9

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

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

Lavendel – Orange – Prickelndes - Eis  
5,7

## *Zum Ausklang*

Salzburger Nockerl inkl. Preiselbeerschlag  
17

# Reib 3-Gang Menü

## *Starter*

Karamellierter Ettenauer Ziegenkäse – Vogerlsalat – bunte Beete –  
Nüsse – Holler Vinaigrette – Crostini

Kräftige Rindssuppe – Frittaten / Leber oder Speckknödel - Wurzelgmias

## *Haupt*

Gebratenes Filet vom Zander – Ajvar-Einkorn – Sauerkirsche – Fenchel –  
Ricotta – Fenchelsaat

Filetsteak vom österreichischen Alpenrind – Portwein Jus – Rosmarin –  
Miniaturn Erdäpfel – wilder Brokkoli – Eierschwammerl

Schnitzel vom Erberhof Bio Kalb – Petersilien Erdäpfel – Preiselbeeren

## *Danach*

Sous Vide Pfirsich – Honig – griechischer Joghurt – Salz – Tartelette -  
Sorbet

Reib Käsevariation – Österreichische & Südtiroler Spezialitäten –  
Chutney – Roggensauerteigbrot

*3-Gang Menü zur Wahl inkl. Apero*

# Wochenkarte 10.07. – 14.07.24

## *Vorneweg*

Karamellisierter Ettenauer Ziegenkäse – Vogerlsalat – bunte Beete –  
Nüsse – Holler Vinaigrette – Crostini

17 / 24 (vegane Alternative)

## *Haupt*

Geschmorte Haxe vom Erberhof Bio Kalb „Osso Bucco“ – Tagliatelle –  
Steiner Tomaten – Gremolata – Jus

26

Filetsteak vom österreichischen Alpenrind – Portwein Jus – Rosmarin –  
Miniatur Erdäpfel – wilder Brokkoli – Eierschwammerl

300g 47 / 250g 42

Gebratenes Filet vom Zander – Ajvar-Einkorn – Sauerkirsche – Fenchel –  
Ricotta – Fenchelsaat

29

## *Danach*

Sous Vide Pfirsich – Honig – griechischer Joghurt – Salz – Tartelette –  
Sorbet

11

# Wirtshauskuchl

## *Haupt*

Schnitzel vom Schwein – Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren

17

Schnitzel vom Erberhof Bio Kalb – Petersilienerdäpfel –  
Preiselbeeren

25

Cordon Bleu vom Schwein – Erdäpfel-Rucolasalat – Preiselbeeren

19

Steirisches Backhendl – Erdäpfel-Rucolasalat – Kernöl

17

Spinatknödel – Eettenauer Ziegenkäs – braune Butter – Rucola –  
Parmigiano Reggiano

15

Essigwurst vom Kaser – Kernöl – Schallotten – Schnittlauch – Steiner  
Tomate – Schwarzbrot

15

Burger vom österreichischen Alpenrind – Burger Relish –  
Ochsenherz Tomate – Speck – 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)