

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 Vesenaier, 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, Zweytick, Südsteiermark
5,1

1/8 Riesling Reserve Kitzeck-Sausal, Schauer, Südsteiermark
7,4

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

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

Kräftige Rindssuppe – Frittaten / Leber oder Speckknödel - Wurzelgmias

Haupt

Gebratener Heilbutt – Steiner Tomaten Ragout – Filoteig – braune Butter
Erdäpfelschaum – Salzzitrone – Thymian – Brunnenkresse

Filetsteak vom österreichischen Alpenrind – Portwein Jus – Rosmarin –
Miniatur 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 31.07. – 02.08.24

Vorneweg

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

17 / 24 (vegane Alternative)

Haupt

Zweierlei von Hochburger Bio-Enten – Sous Vide Brust & Praline von der
Keule – Soja – Frühlingszwiebel – schwarzer Bio-Quinoa – Brokkoli
Creme – Knusper – Jus

36

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

300g 47 / 250g 42

Gebratener Heilbutt – Steiner Tomaten Ragout – Filoteig – braune Butter
Erdäpfelschaum – Salzzitrone – Thymian – Brunnenkresse

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)