

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 Cuvée Stückfass WBG CH 2022, Dönnhoff, Nahe  
7,7

1/8 Riesling Reserve Kitzeck-Sausal 2019, Schauer, Südsteiermark  
7,4

Glühender Reiber – unser hausgemachter Glühwein – Zweigelt –  
Orange – Zimt  
5,9

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  
18

# Reib 3-Gang Menü

## *Starter*

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis – Kernöl – geröstete Kürbiskerne

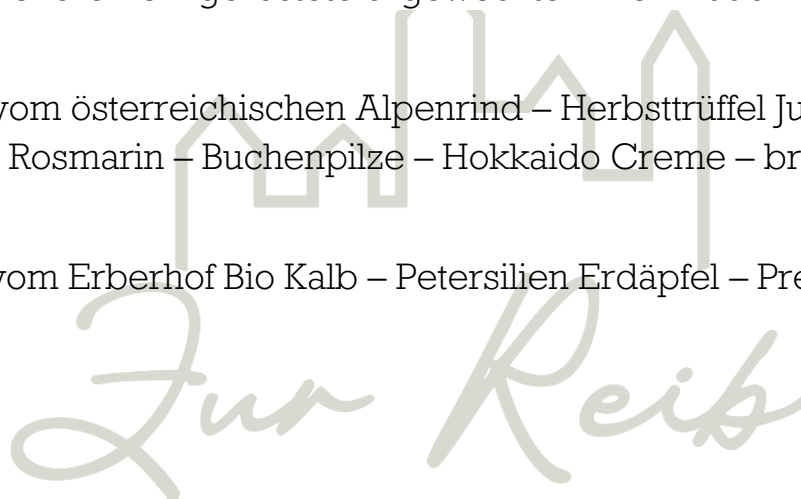
Kräftige Rindssuppe – Frittaten / Leber oder Speckknödel - Wurzelgmias

## *Haupt*

Confiertes Filet von der Rotbarbe in Olivenöl – Lardo-Curry Linsen –  
Maronencreme – geröstete & geweckte Pilze – Lauchzwiebel

Filetsteak vom österreichischen Alpenrind – Herbsttrüffel Jus – Miniatur  
Erdäpfel – Rosmarin – Buchenpilze – Hokkaido Creme – braune Butter

Schnitzel vom Erberhof Bio Kalb – Petersilien Erdäpfel – Preiselbeeren



WIRTSCHAFTSGARTEN

## *Danach*

Vanille Spezial „Reib Style“ – Kürbis-Miso Kuchen – Vanilleeis – Kernöl –  
Kerndl – Fingerlimes

Reib Käsevariation – österreichische, französische & Südtiroler  
Spezialitäten – Chutney – Roggensauerteigbrot

*3-Gang Menü zur Wahl inkl. Apero*

# Wochenkarte 02.10. – 06.10.24

## *Vorneweg*

Herbstlicher Krautstrudel – Ofenkürbis – Sanddorn – Soja – Kokos –  
bunte Pflücksalate

17

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis – Kernöl – geröstete Kürbiskerne

11

(vegane Alternative)

## *Haupt*

Geschmorte Backerl vom bayrischen Angus – Selleriecreme & Chip –  
frische Steinpilze – Schmorbete & Karamellapfel – Gewürzjus

31

Filetsteak vom österreichischen Alpenrind – Herbsttrüffel Jus – Miniatur  
Erdäpfel – Rosmarin – Buchenpilze – Hokkaido Creme – braune Butter

WIRTSCHAFTSGARTEN  
300g 53 / 250g 47

Confiertes Filet von der Rotbarbe in Olivenöl – Lardo-Curry Linsen –  
Maronencreme – geröstete & geweckte Pilze – Lauchzwiebel

28

## *Danach*

Vanille Spezial „Reib Style“ – Kürbis-Karotten Kuchen – Vanilleeis –  
Kernöl – Kerndl – Fingerlimes

15

# Wirtshauskuchl

## *Haupt*

Schnitzel vom Schwein – Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren

18

Schnitzel vom Erberhof Bio Kalb – Petersilienerdäpfel –  
Preiselbeeren

27

Cordon Bleu vom Schwein – Erdäpfel-Rucola Salat – Preiselbeeren

20

Steirisches Backhendl – Erdäpfel-Rucola Salat – Kernöl

18

WIRTSCHAUS & GARTEN

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

16

Burger vom Innviertler Wild – gerösteter Kürbis – geweckte  
Schwammerl – Kernöl Mayo – 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

17

Beef Tartar vom österreichischen Alpen Rind – gesalzene Butter –  
eingelegter Sellerie – Schnittlauch – Schwarzbrot

17 / 24

Sailer Knoblauch- oder Bierstangerl

3

*Danach*

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

15

WIRTSCHAUS & GARTEN

Palatschinken – Preiselbeeren oder Marillenmarmelade

4 / 5

Eis Palatschinken – Vanille – Mandeln – Schokolade

8

Salzburger Nockerl von Ziegelmeisterhof Bio Eiern – Preiselbeeren

16 / 18 (inkl. Preiselbeerschlag)