

Ein kulinarisches Willkommen!

Schee, dass´ do san!

Wir legen größten Wert auf die Herkunft und Qualität unserer Zutaten. Unsere Produkte stammen überwiegend aus den umliegenden Regionen Bayerns und Österreichs, die wir je nach Saison sorgfältig auswählen.

- **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 & Erich Westenkirchner, Haiming
- **Ziegenkäse** – Biohof Feldhütter, Ettenau
- **Obst und Gemüse** – Steiner, Kirchweidach & Frischgemüse Vesenmaier, Rechtmehring
- **Bio-Eier** – Ziegelmeisterhof, Hochburg-Ach
- **Milch und Molkereiprodukte** – Transgourmet, Salzburg (aus Österreich)
- **Brot & Gebäck** – Bäckerei Reschenhofer, Hochburg-Ach; Bäckerei Sailer, Mauerkirchen; Naturbäckerei Zagler, Altheim und aus unserer eigenen Herstellung

Bleib auf dem Laufenden & trete unserem Newsletter bei



Einen angenehmen Aufenthalt wünschen Ihnen
Thomas, Max & das Reib-Team

Empfehlung

1/8 Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“ 2023, Tement, Berghausen
7,7

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

1/8 Cabernet Sauvignon Reserve 2018, Johannishof Reinisch,
Thermenregion
8,4

Aperitif

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

0,11 Pinot Noir Rosé Brut “Große Reserve“ 2019, Josef Fritz, Wagram
7,7

Hauptsache

1/4 Hochburger Bio Ente – knusprig gebraten – Topfen-
Serviettenknödel – Apfelblaukraut – Jus – Schmorwurzelgmias
36

Reib Kracherl

Unsere Hauslimonade – Holunder – Limette – Prickelndes
5,9

Lavendel – Zitronenmelisse – Prickelndes – Eis
5,9

Reib 3-Gang Menü

Starter

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis – Kernöl – geröstete Kürbiskerne

Kräftige Rindssuppe – Frittaten oder Leberknödel – Wurzelgmias

Gebratene Wachtelbrust – Kirschjus – Sauerkirschen geröstet –
Topinambur – Focaccia – Rauchmandel – Wachtelei

Haupt

1/4 Hochburger Bio Ente – knusprig gebraten – Topfen-Serviettenknödel
– Apfelblaukraut – Jus – Schmor Wurzelgmias

Filetsteak vom österreichischen Alpenrind – Jus – Sellerie Creme –
wilder Karfiol – Butterbrösel – Sellerie Chip

Schnitzel vom Erberhof Bio Kalb – Petersilien Erdäpfel – Preiselbeeren

WIRTSCHAUS & GARTEN

Danach

Savarin vom Roggenbrot – Rote Bete – Guanaja Valrhona Schokolade³ –
Malto – Crumble – Bunité – Rona-Kirsch Sud

Reib Käsevariation – österreichische/französische/Südtiroler Spezialitäten
– Chutney – Roggensauerteigbrot

3-Gang Menü zur Wahl inkl. Apero

Wochenkarte 27.11. – 01.12.24

Vorneweg

Weihnachtskürbis³ – geweckt, geschmort, geschmeidig – Ettenauer
Ziegenkäse – Walnüsse – Cranberry – Kardamom & Zimt

17

(vegane Alternative)

Gebratene Wachtelbrust – Kirschjus – Sauerkirschen geröstet –
Topinambur – Focaccia – Rauchmandel – Wachtelei

21

Haupt

Rücken vom Hochburger Wild – Pastinake – Maronen – Erdäpfelroulade
– Lebzelten Jus – kandierte Weihnachtsbirn

33

Filetsteak vom österreichischen Alpenrind – Jus – Sellerie Creme –
wilder Karfiol – Butterbrösel – Sellerie Chip

300g 53 / 250g 47

WIRTSCHAUS & GARTEN

Gebratenes Filet von der Lachsforelle – Rona-Einkorn Risotto – Kapern-
Zitronen Emulsion – Baby Mangold – Romana – Schwarze Nüss

28

Danach

Savarin vom Roggenbrot – Rote Bete – Guanaja Valrhona Schokolade³ –
Malto – Crumble – Bunité – Rona-Kirsch Sud

17

Wirtshauskuchl

Schnitzel vom Schwein – Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren

18

Schnitzel vom Erberhof Bio Kalb – Petersilienerdäpfel –
Preiselbeeren

27

1/4 Hochburger Bio Ente – knusprig gebraten – Topfen-
Serviettenknödel – Apfelblaukraut – Jus – Schmorwurzelgmias

36

Cordon Bleu vom Schwein – Erdäpfel-Rucola Salat – Preiselbeeren

20

WIRTSCHAUS & GARTEN

Steirisches Backhendl – Erdäpfel-Rucola Salat – Kernöl

18

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

16

Vornweg

Kräftige Rindssuppe – Frittaten oder Leberknödel - Wurzelgmias

7

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis – Kernöl – geröstete Kürbiskerne

11

(vegane Alternative)

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

WIRTSCHAFTS & GARTEN

15

Palatschinken – Preiselbeeren oder Marillenmarmelade

4 / 5

Eis Palatschinken – Vanille – Mandeln – Schokolade

8

Salzburger Nockerl von Ziegelmeisterhof Bio Eiern – Preiselbeeren

16 / 18 (inkl. Preiselbeerschlag)