

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“ Privat 2023, Tement,
Berghausen
7,7

1/8 Riesling „Wachenheim R“ Village 2019, Dr. Bürklin-Wolf,
Wachenheim
7,4

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

Aperitif

Pink Gin Fizz 0,0% - Zitronensaft – Gin 0,0% – Grenadine
7,5

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

WIRTSCHAUS & GARTEN

Reib Kracherl

Unsere Hauslimonade – Salbei – Lavendel – Prickelndes
5,9

Reib 3-Gang Menü

Starter

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis – Kernöl – geröstete Kürbiskerne

Kräftige Rindssuppe – Frittaten oder Leberknödel – Wurzelgmias

Haupt

Schnitzel vom Erberhof Bio Kalb – Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren

Filetsteak vom österreichischen Alpenrind – Portwein Jus – Rahm
Wirsing – Rona Knöderl – Butterbrösel – rote Oxalis

Gebratener Loin vom Kabeljau – Beluga Linsen Curry – Kokos – San
Marzano Tomate – Schwarzwurzel – Brunnenkresse Schaum

Danach

Topfenknödel in Butterbrösel – Zwetschkenröster – weißer Nougat Eis –
Rosenblüten – Valrhona Manjari Nougat Bunité

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

3-Gang Menü zur Wahl inkl. Apero

Wochenkarte 15.01. – 19.01.25

Vorneweg

Geflämmte Lachsforelle – Käferbohne-Creme&Crunch – rote Zwiebel
gepickelt – Kernölmarinade – Radieserl – Sauerampfer Gel

20

Karfiol³ – Geschmort, geweckt, cremig – Cranberry – Schwarzbrot –
Tahina – Pulpo

21

(Vegane Alternative)

Haupt

Gebratener Loin vom Kabeljau – Beluga Linsen Curry – Kokos – San
Marzano Tomate – Schwarzwurzel – Petersilwurzel Schaum

29

Filetsteak vom österreichischen Alpenrind – Portwein Jus – Rahm
Wirsing – Rona Knöderl – Butterbrösel – Oxalis

300g 53 / 250g 47

WIRTSCHAUS & GARTEN

Bouillabaisse von Süß- & Salzwasserfischen – Wurzelgmias – Kernöl
Rouille – Sauerteig Focaccia

17/24

Danach

Topfenknödel in Butterbrösel – Zwetschkenröster – weißer Nougat Eis –
Rosenblüten – Valrhona Manjari Nougat Bunité

17

Wirtshauskuchl

Schnitzel von der österreichischen Schwein-Karree Rose –
Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren

18

Schnitzel vom Erberhof Bio Kalb – Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren

29

Beuschel vom Erberhof Bio Kalb – Semmelknedl – Wurzelgmias Julienne
– Riesling Beurre Blanc – Schnittlauch & Petersilie

19/25

Cordon Bleu von der österreichischen Schwein-Karree Rose – Erdäpfel-
Vogerl Salat – Preiselbeeren

WIRTSCHAFTS & GARTEN

20

Steirisches Backhendl – Erdäpfel-Vogerl Salat – Kernöl

18

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

16

Vorneweg

Kräftige Rindssuppe – Frittaten oder Leberknödel - Wurzelgmias

7

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis – Kernöl – geröstete Kürbiskerne

11

(vegane Alternative)

Beef Tatar 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 Äpfelmus

15

Palatschinken – Preiselbeeren oder Marillenmarmelade

4 / 5

Eis Palatschinken – Vanille – Mandeln – Schokolade

8

Salzburger Nockerl von Ziegelmeisterhof Bio Eiern – Preiselbeeren

17 / 19 (inkl. Preiselbeerschlag)