

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 Cuvée Stückfass ^{CH, WBG} 2022, Dönnhoff, Nahe
8,2

1/8 Gelber Muskateller „Sand & Schiefer“ 2023, Tement,
Südsteiermark
7,2

1/8 Cabernet Sauvignon Reserve 2018, Johanneshof 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

Stiegl Bio Columbus 1492 Pale Ale 0,33l
4,4

Reib Kracherl

Unsere Hauslimonade – Selbstgemachte Essenzen & Ansätze –
Prickelndes
5,9

Reib 3-Gang Menü

Starter

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis – Kernöl – geröstete Kürbiskerne

Kräftige Rindssuppe – Frittaten oder Leberknödel – Wurzelgmias

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

Haupt

Schnitzel vom Erberhof Bio Kalb – Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren

Filetsteak vom österreichischen Alpenrind „Zwiebelrostbraten Style“ –
Röstzwiebel – Miniaturerdäpfel geröstet – Zwiebeljus – Kraut & Rüben

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

WIRTSCHAUS & GARTEN

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 05.02. – 09.02.25

Vorneweg

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis – Kernöl – geröstete Kürbiskerne

11

(vegane Alternative)

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

21

(Vegane Alternative ohne Pulpo)

Haupt

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

29

Filetsteak vom österreichischen Alpenrind „Zwiebelrostbraten Style“ –
Röstzwiebel – Miniaturerdäpfel geröstet – Zwiebeljus – Kraut & Rüben

WIRTSCHAFTSGARTEN
300g 53 / 250g 47

Bouillabaisse von Süß- & Salzwasserrfischen – 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

Gekochter Tafelspitz vom bayrischen Angus – Rösterdäpfel –
Semmelkren – Rahmspinat – Wurzelgmias

26

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

20

WIRTSCHAUS & GARTEN

Steirisches Backhendl – Erdäpfel-Vogerl Salat – Kernöl

18

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

16

Vorneweg

Kräftige Rindssuppe – Frittaten oder Leberknödel - Wurzelgmias

7

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

19/25

Beef Tatar vom österreichischen Alpenrind – 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

Palatschinken – Preiselbeeren oder Marillenmarmelade

4 / 5

Eis Palatschinken – Vanille – Mandeln – Schokolade

8

Salzburger Nockerl von Ziegelmeisterhof Bio Eiern – Preiselbeeren

17 / 19 (inkl. Preiselbeerschlag)