

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 Loibner Grüner Veltliner Federspiel, Knoll, Wachau  
8,2

*Magnum by the Glass*

1/8 Sauvignon Blanc „Kalk & Kreide“ Privat, Tement, Berghausen  
8,2

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

*Aperitif*

Reib Velvet – Blutorangensaft – Hollersirup – Gin – Minze  
*Alkoholfreie Alternative mit 0,0% Gin*  
8,5

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

Karfiol<sup>3</sup> – 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 Skrei – Karotten Orangen Sud – Polenta geröstet –  
Schmor China Kohl "Soja" – glasierte Rüben – Mandeln

## *Danach*

Weißer belgische Schokolade – Petit Gâteau & gebrannt – Himbeeren –  
Sorbet – Joghurt Espuma – Puffreis – Balsamico Glace

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

*3-Gang Menü zur Wahl inkl. Aperero*

# Wochenkarte 19.02. – 23.02.25

## *Vorneweg*

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis – Kernöl – geröstete Kürbiskerne

11

(vegane Alternative)

Karfiol<sup>3</sup> – Geschmort, geweckt, cremig – Cranberry – Schwarzbrot –  
Tahina – Pulpo

21

(Vegane Alternative ohne Pulpo)

## *Haupt*

Gebratener Loin vom Skrei – Karotten Orangen Sud – Polenta geröstet –  
Schmor China Kohl "Soja" – glasierte Rüben – Mandeln

29

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

300g 55 / 250g 49

WIRTSCHAUS & GARTEN

Bouillabaisse von Süß- & Salzwasserrfischen – Wurzelgmias – Kernöl

Rouille – Sauerteig Focaccia

17/24

## *Danach*

Weißbe belgische Schokolade – Petit Gâteau & gebrannt – Himbeeren –  
Sorbet – Joghurt Espuma – Puffreis – Balsamico Glace

17

# Wirtshauskuchl

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

18

Schnitzel vom Erberhof Bio Kalb – Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren

29

Filetspitzen „Stroganoff“ – Tagliatelle – Rahmjus – getrocknete Tomaten –  
Schwammerl – Petersilie

26

Krenhaxl vom bayrischen Strohschwein – Rösterdäpfel – Semmelkren –  
Rahmspinat – Wurzelgmias

49

1500g für 2 Personen

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

20

Steirisches Backhendl – Erdäpfel-Vogel 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)