

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 Grüner Veltliner „Dürnstein“ Federspiel 2024, Alzinger,  
Wachau  
6,9

1/8 Cuvée „Hummelpiel“ 2021 PN ZW ME, Nehrer, Eisenstadt  
7,5

## *Aperitif*

Rheibarber – Rhabarbersirup – Zitrone – Gin – Zitronenzeste  
*Alkoholfreie Alternative mit 0,0% Gin*  
8,5

*Zur Reib*  
*Als süßer Abschluss*

Salzburger Nockerl von Ziegelmeisterhof Bio-Eiern –  
Preiselbeerschlag  
19

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

# Reib 3-Gang Menü

## *Starter*

Parmesan Brühe – Junge Erbsen – Minze – Bärlauch-Brotpraline – Erbsensprösslinge

Kräftige Rindssuppe – Frittaten oder Leberknödel – Wurzelgmias

Ettenauer Ziegenkäs Mousse – Rhabarber Escabeche-gebeizt – Grünspargel –  
gebackenes Ziegelmeisterhof Bio Ei – Wildkräuter

## *Haupt*

Schnitzel vom Erberhof Bio Kalb – Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren

Filetsteak vom österreichischen Simmentaler Rind – bayrischer Grünspargel – Sauce  
Bernaise – Miniaturerdäpfel – Rosmarin – Pinot Noir Jus

Filet von der bayrischen Lachsforelle – Minze-Erbse Einkorn Risotto – fermentierte  
Salzzitrone — Junge Erbsen – Navetten

## *Danach*

Weißer belgischer 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. Apero*

59

# Wochenkarte 07.05. – 11.05.25

## *Vorneweg*

Parmesan Brühe – Junge Erbsen – Minze – Bärlauch-Brotpraline – Erbsensprösslinge  
17

Ettenauer Ziegenkäs Mousse – Rhabarber Escabeche-gebeizt – Grünspargel –  
gebackenes Ziegelmeisterhof Bio Ei – Wildkräuter  
17

(Vegane Alternative)

## *Haupt*

Hochburger Lamm<sup>2</sup> -geschmort & rosa gebraten – bunte Rüben – Bärlauch Gnocchi –  
Lamm Jus – Karotten Creme – Rosmarin  
33

Bouillabaisse von Süß- & Salzwasserfischen – Focaccia – Kernöl Rouille – Black Tiger  
Garnele – Wurzelgmias Julienne - Schnittlauch  
24

Filet von der bayrischen Lachsforelle – Minze-Erbse Einkorn Risotto – fermentierte  
Salzzitrone — Junge Erbsen – Navetten  
29

## *Danach*

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

17

# Wirtshauskuchl

## *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

## *Haupt*

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

18

Schnitzel vom Erberhof Bio Kalb – Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren

29

Wahlweise mit Schrobenauser Spargel & Sauce Hollandaise

+6

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

20

Steirisches Backhendl – Erdäpfel-Vogerl Salat – Kernöl

18

Spinat- oder Bärlauch Knödel – Ettenauer Ziegenkäs – braune Butter – Rucola –  
Parmigiano Reggiano

16

## *Steaks*

Filetsteak vom österreichischen Simmentaler Rind – bayrischer Grünspargel – Sauce  
Bernaise – Miniaturerdäpfel – Rosmarin – Pinot Noir Jus  
300g 63 / 250g 55

Tomahawk Steak vom dry aged Rind – Rosmarin Erdäpfel – Chimichurri – Butter von  
fermentiertem Honig – gegrilltes Feldgmias  
Für 2 Pax (ca. 1500g)  
89



## *Danach*

Kaiserschmarrn von Ziegelmeisterhof Bio Eiern – Marillen-, Zwetschken Röster oder  
Apfelmus  
15

Palatschinken – Preiselbeeren oder Marillenmarmelade  
4 / 5

Vanille „Spezial“ Reib Style – Vanilleeis – geröstete Kürbiskerne – Kernöl  
6,5

Eis Palatschinken – Vanille – Mandeln – Schokolade  
8

Salzburger Nockerl von Ziegelmeisterhof Bio Eiern – Preiselbeeren  
17 / 19 (inkl. Preiselbeerschlag)