

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 „Loiben“ Federspiel 2024, Simon Gattinger,
Wachau
6,7

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

Zu unser'm Gedeck

Sailer Knoblauch oder Bierstangerl

3

Aperitif

Rheibarber – Rhabarbersirup – Zitrone – Gin – Zitronenzeste

Alkoholfreie Alternative mit 0,0% Gin

8,5

Aperitif alkoholfrei

1/8 Inspiration 4,7 TRICHIK – Jörg Geiger, Schlat

7,5

Reib Kracherl

Unsere Hauslimonade – Selbstgemachte Essenzen & Ansätze –
Prickelndes

5,9

Reib 3-Gang Menü

Starter

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 „Rostbraten Style“ – braune Butter
Erdäpfel Creme – Pinot Noir Jus – Röstzwiebel – bunte Schmorkarotten

Filet von der bayrischen Lachsforelle – Safran-Kohlrabi Einkorn – Tagetes Blüte – Sous
Vide Pfirsich – Thymian

Danach

Gebackene Hollerkiacherl im Bierteig – Holunderblüte – Sorbet – Erdbeer-Mai Bowle

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

3-Gang Menü zur Wahl inkl. Apero

Wochenkarte 11.06. – 15.06.25

Vorneweg

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

17/24

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

17

(Vegane Alternative)

Haupt

Maibock-Rücken vom Hochburger Wild – Valrhona Wild Jus – Selleriecreme –
gerösteter weißer Spargel – Liebstöckel – geschichtete Erdäpfel

36

Filet von der bayrischen Lachsforelle – Safran-Kohlrabi Einkorn – Tagetes Blüte – Sous
Vide Pfirsich – Thymian

29

WIRTSCHAUS & GARTEN

Geschmorte Backerl vom bayrischen OX – OX-Jus – Sellerie³ – Miniaturerdäpfel –
Rosmarin

34

Danach

Gebackene Hollerkiacherl im Bierteig – Holunderblüte – Sorbet – Erdbeer-Mai Bowle

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

Szegediner Gulasch vom bayrischen Strohschwein – Sauerkraut – 2erlei Knedl –
Semmel & Erdäpfel – Spitzpaprika

26

Schnitzel vom Erberhof Bio Kalb – bayrischer Weißspargel – Sauce Hollandaise –
Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren

35

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

20

Steirisches Backhendl – Erdäpfel-Vogerl Salat – Kernöl

18

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

16

Steaks

Filetsteak vom österreichischen Simmentaler Rind „Rostbraten Style“ – braune Butter
Erdäpfel Creme – Pinot Noir Jus – Röstzwiebel – bunte Schmorkarotten
300g 63 / 250g 55

Tomahawk Steak vom dry aged Rind – Rosmarin Erdäpfel – Chimichurri – Butter von
fermentiertem Honig – gegrilltes Feldgmias
Für 2 Pax (ca.1500g)
99



Danach

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

WIRTSHAUS & GARTEN
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)