



GARDEN HOTEL

reinhart

KULINARISCHER KALENDER,  
FREUDE RUND UMS JAHR.

VERWÖHNMOMENTE IM  
RESTAURANT DES GARDEN  
HOTEL REINHART

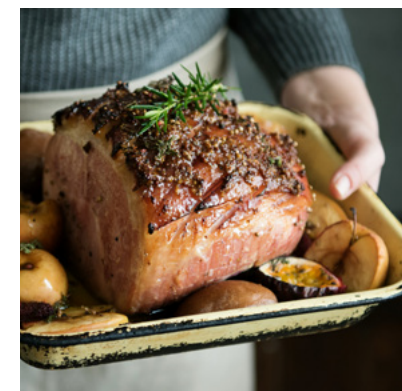
Ostern



Zwischen 28.03. - 11.04.2026  
verwöhnen wir Sie mit unserer  
traditionellen Oster-  
karte mit Osterlamm und  
allerlei vom Bärlauch.

Reinharts Geniessertage.  
Ganzjährig täglich wechselndes 3-Gänge-Menü  
zum Preis von € 42 pro Person. Wählen Sie auch  
unsere Wein- oder alkoholfreie Begleitung.  
Tagesaktuelles Menü und Tischreservierung  
unter [www.reinhart-hotel.de](http://www.reinhart-hotel.de)

Der Montag steht im Garden  
Hotel Reinhart im Zeichen  
traditioneller Hausmannskost  
beim Heimatabend mit  
ofenfrischem Schweinsbraten.



Montags

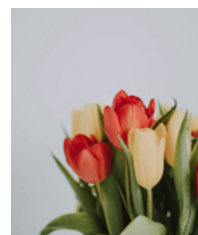




GUTEN MORGEN  
IM REINHART

Freuen Sie sich auf unsere Brunch-  
highlights: köstliche Frühstücksspezialitäten,  
Vorspeisen, Salate, Suppen, abwechslungs-  
reiche Hauptgänge und Desserts.

Reichhaltiges Buffet inkl. Kaffee-  
spezialitäten, Sekt & Säften.



25.04. Frühlingsbrunch

7:30 Uhr bis 13:00 Uhr

10.05. Muttertagsbrunch

7:30 Uhr bis 13:00 Uhr

10.10. Erntedankbrunch

7:30 Uhr bis 13:00 Uhr

21.11. Winterbrunch

7:30 Uhr bis 13:00 Uhr

PRO PERSON 28 €

Kinderpreis: 2,50 € je Lebensjahr (bis 12 Jahre)





Genuss im

## Restaurant Garden Hotel Reinhart



VALENTINSTAGSDINNER  
AM 14.02.2026

Feiern Sie den Valentinstag mit Ihrem Lieblingsmenschen mit unserem romantischen Valentins-Dinner. Lassen Sie sich von liebevoll ausgewählten Gerichten verführen und auf eine unvergessliche kulinarische Reise zu zweit mitnehmen.

Wählen Sie zwischen einem 3- oder 5-Gang-Menü und eines steht fest: Es wird ein Abend zum Verlieben.

AB 18:00 UHR  
inkl. eines Glases Crémant p. P.

Auf Wunsch mit korrespondierenden Weinen oder einer alkoholfreien Begleitung.

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung. An diesem Tag gibt es kein reguläres Genießermenü.

3-GÄNGE-MENÜ: € 42 P. P.

5-GÄNGE-MENÜ: € 64 P. P.



## Frühstück



Täglich verwöhnen wir Sie von 7:30 Uhr bis 10:30 Uhr mit unserem Frühstück. Kommen Sie spontan vorbei oder reservieren Sie vorab einen Tisch.  
Preis: € 24 p. P. inkl. Heißgetränke

Jede Jahreszeit im Chiemgau birgt ihre besonderen Gaumenfreuden. Deshalb laden wir Sie ein, uns durch das kulinarische Jahr zu begleiten. Das Küchenteam mit Küchenchef und Gastgeber Johannes Seeliger freut sich auf Sie.

Ein Geschenk passend zu jeder Gelegenheit: ein Genuss-Gutschein.  
Bestellung per Telefon:  
+49 (0)8051 6940  
E-Mail: [info@reinhart-hotel.de](mailto:info@reinhart-hotel.de)  
oder über die Website.



## Gutschein



Restaurant  
Öffnungszeiten

Täglich von  
17:30 bis  
22:00 Uhr, kein  
Ruhetag

Tipp



Der beste Platz, um sich die Leckereien schmecken zu lassen, ist unsere Terrasse.

Grillabende mit einzigartigem Grillbuffet.  
Zum Höhepunkt der Sommersaison könnt Ihr so viel schlemmen, wie Ihr mögt – und schafft.  
Unser legendäres Grillbuffet ist nicht nur für Fleischliebhaber Pflicht.

Dazu noch ein erfrischender Drink oder feine Roséweine aus der Getränkekarte – fast wie Urlaub.



Drinks



#### BEISPIELAUSWAHL VOM BUFFET

Burrata, gegrillter Pfirsich,  
Wildkräutersalat,

Saibling „Butterfly“ oder  
Secreto vom Ibérico-Schwein, Sour Cream,  
Brokkoli, Ofenkartoffel

Bienenstich „Reinhart“ – Mirabelle,  
Mandel, Passionsfrucht

PREIS PRO PERSON: 48 €

Termine:  
16.06.2026, 07.07.2026 &  
11.08.2026

An diesen Tagen wird bei uns ausschließlich gegrillt.  
Nur bei schönem Wetter.  
Musikalische Begleitung von  
STALLER LIVE - unplugged - mit  
ausgewählten Roséweinen der  
Vinothek Weinstöckl.





## WILDER (HERBST-) GENUSS

Einzigartige Aromen, meisterhaft zubereitet. Ab Oktober auf unserer Karte – so, wie es der Jäger bringt. Zum Beispiel erwarten Sie Tataki vom Reh mit Waldorfsalat und gerösteten Nüssen, Kürbiscremesuppe, Hirschrücken mit dunkler Holundersauce, Speck-Rosenkohl und Pommes Dauphine – und zum Dessert: Pflaume, Topfen, Walnuss und Salzkaramell.

Zeitraum: 26.09. – 19.11.2026  
Genießen Sie bei uns saisonale Wild- und Herbstgerichte in höchster

Qualität – direkt aus Jägerhand.  
Mit Liebe zubereitet und auf die Aromen der Jahreszeit abgestimmt.








BESONDERE MOMENTE  
BEI UNS FEIERN

Wir sorgen dafür, dass Ihre Feier rundum gelingt – stimmungsvoll, harmonisch und bis ins Detail. Ob Firmen- oder Privatfeiern wie Familienfeste, Geburtstage oder Hochzeiten. Ob im Restaurant, im Veranstaltungssaal, in den gemütlichen Stuben oder auf der Terrasse mit Blick in den Garten. Ob mit 10 oder 80 Personen.

Feste sind Glanzpunkte im Alltag und Höhepunkte im Leben. Wann immer sich Menschen treffen, um gemeinsam zu feiern, entstehen ganz besondere Erlebnisse und Erinnerungen.

Wir freuen uns, wenn wir durch unsere Professionalität zum Gelingen Ihrer Feier beitragen dürfen und sichern Ihnen bereits jetzt eine unvergessliche Veranstaltung zu.



Denken Sie jetzt schon an Ihre Weihnachtsfeier in unseren gemütlichen Stuben.

+49 (0)8051 6940

[info@reinhardt-hotel.de](mailto:info@reinhardt-hotel.de)

[reinhardt-hotel.de](http://reinhardt-hotel.de)



Sie  
planen gern?  
Wir auch! Deshalb  
haben wir einen kulina-  
rischen Kalender erstellt,  
der Ihnen zeigt, womit wir Sie  
die nächsten Tage, Wochen und  
Monate verwöhnen möchten. Für  
Rückfragen und Tischreservierun-  
gen sind wir telefonisch unter  
Tel.: 080516940 oder über  
unsere neu gestaltete Web-  
site [reinhart-hotel.de](http://reinhart-hotel.de)  
für Sie da!