

TRINKEN

WEISSWEIN

2024 Lugana
trocken | Avanzi | Italien
0,1 l | 3,0 0,2 l | 7,0

2024 Riesling
QW | trocken
Weingut Villa Huesgen | Mosel
0,1 l | 3,5 0,2 l | 8,0

2024 Grauburgunder
QW | trocken
Weingut Aufricht | Baden
0,1 l | 4,7 0,2 l | 10,5 0,75 l | 31,0

2024 Gelber Muskateller
Qb A | trocken
Weingut Tement | Süsteiermark
0,1 l | 4,7 0,2 l | 10,5 0,75 l | 31,0

2024 Grüner Veltliner
QW | trocken
Weingut Frischauf Röschnitz | Niederösterreich
0,1 l | 3,0 0,2 l | 7,0

2024 Chardonnay „Kalkbrunnen“
QW | trocken | Weingut Aufricht | Baden
0,1 l | 4,7 0,2 l | 10,5 0,75 l | 31,0

2024 Turteltaube
Cuvée Weißer & Grauer Burgunder | trocken |
Weingut Aufricht | Baden
0,1 l | 7,5 0,2 l | 14,0 0,75 l | 40,0

2023 Sauvignon Blanc „Pfattishag“
QW | trocken | Weingut Aufricht | Baden
0,1 l | 4,7 0,2 l | 10,5 0,75 l | 31,0

ROSÉWEIN

2024 Blaufränkisch Rosé
Weingut Strehn | trocken | Burgenland |
Österreich
0,1 l | 4,7 0,2 l | 10,5 0,75 l | 31,0

2025 Seegucker Rosé
Rotling | trocken | Weingut Aufricht | Baden
0,1 l | 4,7 0,2 l | 10,5 0,75 l | 31,0

2023 Rosado Rosé
Rioja | trocken | Weingut Ostatu | Spanien
0,1 l | 4,7 0,2 l | 10,5 0,75 l | 31,0

ROTWEIN

2022 Spätburgunder „Trielberg“
trocken | im Holzfass gereift
Weingut Aufricht | Baden
0,1 l | 4,7 0,2 l | 10,5 0,75 l | 31,0

2023 Weinrot
Qb A | trocken | Bio | Süsteiermark
0,1 l | 3,0 0,2 l | 7,0

2024 Merlot
IG | trocken | Italien
0,1 l | 3,0 0,2 l | 7,0

ALKOHOLFREI

Cola ¹³¹⁰ | Coca Cola Light
Cola Mix ¹²³⁵¹⁰ 2 l | 3,2

Limo Zitrone ² | Limo Orange ¹²⁵
0,3 l | 3,6 0,4 l | 4,6

Coca Cola light ¹⁶¹⁰¹²⁰ 2 l | 3,2

Bad Reichenhaller Mineralwasser
Classic | Naturell
0,25 l | 3,5 0,5 l | 5,3 0,7 l | 6,2

Tafelwasser 1,0 l | 3,0

Schweppes
Bitter Lemon | Tonic | Ginger Beer |
Ginger Ale White Peach 0,2 l | 4,5

SAFT

Schorle
Apfelsaft naturtrüb | Orangensaft |
Johannisbeernektar |
Maracuja-Nektar 0,4 l | 4,6

Weinschorle
süß ² | sauer 0,25 l | 4,0 0,5 l | 7,0

KAFFEE

aus der Kaffemanufaktur Krysa

Tasse Kaffee ¹⁰ 3,5
Cappuccino ¹⁰ 4,6
Espresso ¹⁰ 3,4
Doppelter Espresso ¹⁰ 5,4
Espresso Macchiato ¹⁰ 3,8
Latte Macchiato ¹⁰ 5,2
Milchkaffee ¹⁰ 5,2
Heiße Trinkschokolade 5,0

TEE

Schwarztee
Darjeeling | Earl Grey
English Breakfast 4,0

Grüner Tee
Green Dragon 4,0

Kräuter Tee
Bergkräuter | Kamille | Pfefferminz 4,0

Früchte Tee
Sweet Berries 4,0

Rooibos
Orange 4,0

BIER

vom Fass
Spaten Helles 0,3 l | 4,1 0,5 l | 4,9

aus der Flasche
Franziskaner Weizen
auch alkoholfrei 0,5 l | 5,2

Franziskaner
Dunkles Weizen 0,5 l | 5,1

Spaten Helles alkoholfrei 0,5 l | 4,7

BRENNEREI SCHNITZER

Marille | 42 % 2 CL | 4,1
Heu Geist | 42 % 2 CL | 5,9
Williams Christ | 33 % 2 CL | 3,8
Zwetschgenbrand | 56 % 2 CL | 4,0
Zwetschgenbrand
im Whiskeyfass gereift | 40 % 2 CL | 5,9

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Sonntag 17:30 - 22:00 Uhr
warme Küche 17:30 - 21:00 Uhr
kein Ruhetag

Frühstück für Genießer

Täglich verwöhnen wir von 7:30 Uhr bis 10.30 Uhr mit unserem Frühstück. Kommen Sie spontan vorbei oder reservieren sie vorab einen Tisch. 24 € p.P. inkl. Heißgetränke

Montags

Der Montag steht im Garden Hotel Reinhart im Zeichen traditioneller Hausmannskost beim Heima- tabend mit ofenfrischem Schweinsbraten.

Reinharts Genießermenü

Ganzjährig täglich wechselndes 3-Gänge-Menü zum Preis von 42 € pro Person. Wählen Sie auch aus unserer Wein- oder alkoholfreier Begleitung. Tagesaktuelles Menü und Tischreservierung unter www.reinhart-hotel.de

ENGLISCHE
SPEISEKARTE
scan now

APERITIF

Floreale Sprizz
Martini Floreale alkoholfrei | Schweppes
White Peach | Grapefruit | Minze
0,2 l | 9,5

Granatapfel Gin & Tonic
Grenadine | Hendrick's Gin | Tonic |
Granatapfelkerne | Minze
0,2 l | 13,8

Negroni Sbagliato
Martini Rosso | Campari | Prosecco |
0,2 l | 10,5

Champagner
Chassenay d'Arce | Selection Brut
0,1 l | 13,8

Cremant
Limoux | Grande Cuvée 1531 Brut
0,1 l | 8,0

Champagner Bratbirne
alkoholfrei | Weingut Jörg Geiger
0,1 l | 12,8

exklusiv für
das Reinhart!

WEIN EMPFEHLUNG

exklusiv ausgewählt von der
Vinothek Weinstöckl

2023 Vermentino
Toscana | Monteverro

2025 Seegucker
Rosé | Rohling | Aufricht

2023 La Boscana
Tempranillo Syrah Garnatxa Negro |
Costers del Segre | Spanien

0,1 l | 6,7 0,2 l | 10,5 0,75 l | 33,0

WEINSTOECKL
GRÜNSVOLLER HANDWERK

alle Preise in € inkl. Mwst | Druckfehler und Irrtümer vorbehalten | gültig ab Januar 2026



ESSEN & TRINKEN

Februar - April 2026

diese Gerichte sind vegan
SUPPE

Rinderkraftbüh
Rinderkraftbrühe Pfannkuchenstreifen | Gemüse | Schnittlauch | 7,0

Brezensuppe
Kalbsfleischsuppe | Riesling Rahm | Speck knusprige Brezenstückerl | 8,0

Chiemsee Fisch Suppe
buntes Gemüse | heimische Fischeinlage | Bouillonkartoffeln |
frische Kräuter | 8,0

Rote Beete - Ingwer- Kokoscremesuppe
Pochierte Karotten | Lauchzwiebel | schwarzer Sesam | 8,0

VORSPEISE

Reinharts Zweierlei
Hausgemachtes Focaccia | vegetarische Aufstriche | 8,5

Rindercarpaccio
Rucola | Trüffelmayonnaise | Parmesan | schwarzer Pfeffer |
Olivenölmarinade | 19,0

Tuna Tataki
vom Gelbflossenthunfisch | Wasabi Aioli | Mangosalat | Krabbenchips | 14,5

Rote Beete Schnitte
Pumpernikel | Rote Beete | Kren | Erbse | 12,0

VEGETARISCH

Linguine

Kirschtomatenragout | Zucchini | Aubergine | Schwarzwurzel | geröstete Pinienkerne | frischer Basilikum | 19,0

Rote Beete Gnocchi

in Nussbutter gebraten | Feta Käse | Grillgemüse | Rucola | Kresse | 19,0

Ravioli

gefüllt mit Burrata | getrüffelt Spitzkohl - Rahmgemüse | gebratene Pilze | gehobelter Parmesan | 20,0



VEGAN

Kartoffelcurry

Rote Linsen | gebratene Süßkartoffeln | Paprika | Kokoscreme | 16,0

Spinat- Kichererbsen- Gemüseragout

Zitronengras | Cous Cous | Kräutersalat | 17,0

SALAT

Salat + Zander

Medaillons vom gegrillten Zander | marinierte Champignons | bunter Salat | rote Zwiebel | Knoblauchcroutons | Johannisbeer - Balsamico Dressing | 21,0

Salat + Pute

Panierte Putenbruststreifen | Speckwürfel | Röstzwiebel | bunter Salat | Tomaten | Gurken | Paprika | Kräutervinaigrette | 20,0

Salat + Ziegenkäse

abgeflämter Ziegenkäse | Thymianhonig | bunter Salat | Balsamico - Olivenölmarinade | 17,5

Bunter Salat

jahreszeitliche Salate | Balsamico Dressing oder Hausdressing | 7,0

FISCH

Medaillons vom Zander

im Speck gebraten | getrüffelt Spitzkohl - Rahmgemüse | Kirschtomatenchutney | Kartoffelrösti | 24,0

Zweierlei vom Fisch

Kabeljau und Lachs | Hummerbuttersoße | Schwarzwurzelgemüse | Brokkoli | Tagliarini Verde | 26,0

BURGER

Reinhart's House Burger

Brioche Bun | Patty vom Rind | Bacon | Röstzwiebeln | Burgersoße | Tomate | Dill Gurken | Gouda | Romanasalat | Zwiebel
Pommes Frites oder bunter Salat | 21,0
+ extra Patty + 5

Chiemseefischburger

Brezen Bun | Chiemseefischpatty | Tomate | Dill Gurken | Gouda | Romanasalat | Honig- Senfcreme | Zwiebel
Pommes Frites oder bunter Salat | 23,0

Avo Burger

Brioche Bun | Veganer Burger Patty | Avocado | Avocado Stampf | Romanasalat | Limettenmayonnaise | Tomate | Dill Gurken | Gouda | Zwiebel
Pommes Frites oder bunter Salat | 23,0

STEAKS

Rumpsteak

vom heimischen Weiderind mit typischem Fettrand
saftig medium gebraten | Kräuterbutter | Bratkartoffeln | 200 g | 30,0

Pfeffersteak

vom heimischen Weiderind mit typischem Fettrand saftig medium gebraten | Cognac- Pfeffersoße Pommes frites | 200 g | 30,0

Filet Steak

vom Weiderind | Chili - Knoblauchbutter | Schwarzwurzelgemüse | Bratkartoffeln | 220 g | 34,0

SPEZIALITÄTEN

Geschmorte Lammhaxe

Rosmarin - Portweinsoße | Butterbohnen | Speck- Zwiebel- Kartoffelstampf | Zwiebelcrunch | 21,0

Gulasch vom heimischen Reh

Rotweinsoße | Champignons | hausgemachte Eierspätzle | Wildpreiselbeeren | Birne | 23,0

Kalbsbackerl

in Rotwein geschmort | typische Gewürze | glasiertes Wurzelgemüse | angebräunter Knödel | 24,0
auch als kleine Portion

KLASSIKER

Wiener Schnitzel

aus der Kalbsoberschale | dünn geklopft
mit Süßrahmbutter gebacken | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | Preiselbeeren | 29,9 |
auch als kleine Portion

Roastbeef Strindberg

aus der Rinderlende | medium gebraten | Senf Zwiebel Kruste | eigene Soße | Marktgemüse | Butterspätzle | 29,0
auch als kleine Portion

Zwiebelrostbraten

aus der Rinderlende | medium gebraten | Natursoße | Röstzwiebeln | Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln | 28,0
auch als kleine Portion

Dreierlei vom Grill

zarte Stücke vom Rind & Hähnchen & Garnele | Cognac- Pfeffersoße | buntes Pfannengemüse | Speck- Zwiebel- Kartoffelstampf | 32,0

NACHSPEISE

Süßes im Glas

Mousse von der Zartbitterschokolade | Himbeersoße | Nusskrokant | Beeren | 7,5

Bayerisch Creme | Sauerkirschragout | Hafercrunch | 7,5

Toffee Bananen Schnitte

Toffee | Karamellsoße | Beeren | Schokochips | Cassiseis | 12,0

Palatschinken

Marillenmarmelade | Vanilleeis | Schlagsahne | 10,5

Kaiserschmarrn

karamellisiert | Zwetschgenröster | Vanilleeis | Apfelmus | 12,0

Käse

tagesaktuelle Käseauswahl (dreierlei) | Feigensenf | bunte Beeren | Baguette | 15,0

Dessertvariation

wenn's von allem a bisserl was sein darf (ohne Käse) | 16,0

BROTZEIT

Münchner Wurstsalat

von echten Regensburgern | Essiggurken | Schnittlauch | Zwiebeln | Holzofenbrot | 12,0

marinierter Tafelspitz

steirisches Kürbiskernöl | Röstkartoffeln | Salatbouquet | frischer Meerrettich | 16,5

Bratwürstl

2 paar Bratwürstl | Specksauerkraut | mittelscharfer Senf | Holzofenbrot | 12,0

Club Sandwich

gegrillte Hähnchenbrust | Sandwichtoast | Bacon | Romanasalat | Tomate | Zwiebel | Sandwichsoße | Pommes Fritten | 19,0

FRÜHSTÜCK FÜR GENIEßER

Freuen Sie sich auf unsere Brunchhighlights: köstliche Frühstücksspezialitäten, Vorspeisen, Salat, Suppen, abwechslungsreiche Hauptgänge und Desserts.
Reichhaltiges Buffet inkl. Kaffeespezialitäten, Sekt & Säften.

25.04. Frühlingsbrunch

10.05. Muttertagsbrunch

7:30 Uhr bis 13:00 Uhr | PRO PERSON 28 €
Kinderpreis: 2,50 € je Lebensjahr (bis 12 Jahre)



MODERN INTERPRETIERTE HEIMAT KÜCHE

regional & handwerklich

Bei uns schmeckst du die Region: wir verwenden so viele Produkte wie möglich von Erzeugern aus unserer Region. Saisonal und sorgsam ausgewählt. Wir verarbeiten frische Zutaten zu ehrlichen Gerichten – handwerklich, regional und mit Respekt vor den Produzenten.

REGIONALE LIEFERANTEN

Pasta	Manufaktur Pasta Fino, Schonstett
Fisch	Fischzucht Müllnerhof, Bad Endorf
Gemüse	Fruchthandel Lermer, Siegsdorf
Milchprodukte	Molkerei Berchtesgadener Land,
Kartoffeln	Fruchthandel Lermer, Siegsdorf
Käse	Molkerei Berchtesgadener Land
Salat	Fruchthandel Lermer, Siegsdorf
Brot & Gebäck	Bäckerei Miedl, Bad Endorf

KLEINER HUNGER

Dein Hunger ist nicht so groß und du möchtest dir ein Gericht mit jemanden teilen? Wir erlauben uns dafür 4,0€ für Teller, Besteck, Servietten und Service zu berechnen.
Alle gekennzeichneten Hauptgerichte können auch als kleine Portion bestellt werden. Je Gericht - 3,5 €.

UMBESTELLUNG

Bitte beachten Sie, dass wir für Umbestellungen eine kleine Gebühr von 2 € berechnen.

ALLERGIEN & UNVERTRÄGLICHKEITEN

Bitte teile uns eventuelle Allergien, Unverträglichkeiten oder spezielle Essgewohnheiten vorab mit. Gern nehmen wir Rücksicht, können aber keine Haftung o.ä. übernehmen. Bei Fragen steht unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.