

# TRINKEN

## WEISSWEIN

2024 Lugana  
trocken | Avanzi | Italien  
0,11 | 3,0 0,21 | 7,0

2024 Riesling  
QW | trocken  
Weingut Villa Huesgen | Mosel  
0,11 | 3,5 0,21 | 8,0

2024 Grauburgunder  
QW | trocken  
Weingut Aufricht | Baden  
0,11 | 4,7 0,21 | 10,5 0,75 | 31,0

2024 Gelber Muskateller  
Qb A | trocken  
Weingut Tement | Südsteiermark  
0,11 | 4,7 0,21 | 10,5 0,75 | 31,0

2024 Grüner Veltliner  
QW | trocken  
Weingut Frischau Röschitz | Niederösterreich  
0,11 | 3,0 0,21 | 7,0

2024 Chardonnay „Kalkbrunnen“  
QW | trocken | Weingut Aufricht | Baden  
0,11 | 4,7 0,21 | 10,5 0,75 | 31,0

2024 Turteltaube  
Cuvée Weißer & Grauer Burgunder | trocken |  
Weingut Aufricht | Baden  
0,11 | 7,5 0,21 | 14,0 0,75 | 40,0

2023 Sauvignon Blanc „Pfattishag“  
QW | trocken | Weingut Aufricht | Baden  
0,11 | 4,7 0,21 | 10,5 0,75 | 31,0

## ROSÉWEIN

2024 Blaufränkisch Rosé  
Weingut Strehn | trocken | Burgenland |  
Österreich  
0,11 | 4,7 0,21 | 10,5 0,75 | 31,0

2025 Seegucker Rosé  
Rotling | trocken | Weingut Aufricht | Baden  
0,11 | 4,7 0,21 | 10,5 0,75 | 31,0

2023 Rosado Rosé  
Rioja | trocken | Weingut Ostatu | Spanien  
0,11 | 4,7 0,21 | 10,5 0,75 | 31,0

## ROTWEIN

2022 Spätburgunder „Trielberg“  
trocken | im Holzfass gereift  
Weingut Aufricht | Baden  
0,11 | 4,7 0,21 | 10,5 0,75 | 31,0

2023 Weinrot  
Qb A | trocken | Bio | Südsteiermark  
0,11 | 3,0 0,21 | 7,0

2024 Merlot  
IG | trocken | Italien  
0,11 | 3,0 0,21 | 7,0

## ALKOHOLFREI

Cola<sup>1310</sup> | Coca Cola Light  
Cola Mix<sup>123510</sup> 21 | 3,2

Limo Zitrone<sup>2</sup> | Limo Orange<sup>125</sup>  
0,31 | 3,6 0,41 | 4,6

Coca Cola light<sup>1610120</sup> 21 | 3,2

Bad Reichenhaller Mineralwasser  
Classic | Naturell  
0,25 | 3,5 0,51 | 5,3 0,71 | 6,2

Tafelwasser 1,01 | 3,0

Schweppes  
Bitter Lemon | Tonic | Ginger Beer |  
Ginger Ale White Peach 0,21 | 4,5

## SAFT



Schorle  
Apfelsaft naturtrüb | Orangensaft |  
Johannisbeernektar |  
Maracuja-Nektar 0,41 | 4,6

Weinschorle  
süß<sup>2</sup> | sauer 0,25 | 4,0 0,51 | 7,0

KAFFEE  
aus der Kaffemanufaktur Krysa



Tasse Kaffee<sup>10</sup> 3,5  
Cappuccino<sup>10</sup> 4,6  
Espresso<sup>10</sup> 3,4  
Doppelter Espresso<sup>10</sup> 5,4  
Espresso Macchiato<sup>10</sup> 3,8  
Latte Macchiato<sup>10</sup> 5,2  
Milchkaffee<sup>10</sup> 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 0,31 | 4,1 0,51 | 4,9



aus der Flasche  
Franziskaner Weizen  
auch alkoholfrei 0,51 | 5,2

Franziskaner  
Dunkles Weizen 0,51 | 5,1

Spaten Helles alkoholfrei 0,51 | 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

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



# ESSEN & TRINKEN

Februar - April 2026

diese Gerichte sind vegan

## SUPPE

Rinderkraftbühne

Rinderkraftbrühe Pfannkuchenstreifen | Gemüse | Schnittlauch | 7,0

Brezensuppe

Kalbsfleischsuppe | Riesling Rahm | Speck knusprige Brezenstücke | 8,0

Chiemsee Fisch Suppe

bulnes Gemüse | heimische Fischereinlage | Bouillonkartoffeln | frische Kräuter | 8,0

Rote Beete - Ingwer- Kokoscremesuppe

Pochierte Karotten | Lauchzwiebel | schwarzer Sesam | 8,0

ENGLISCHE  
SPEISEKARTE  
scan now

## APERITIF

Floreale Sprizz  
Martini Floreale alkoholfrei | Schweppes White Peach | Grapefruit | Minze 0,21 | 9,5

Granatapfel Gin & Tonic  
Grenadine | Hendrick's Gin | Tonic | Granatapfelkerne | Minze 0,21 | 13,8

Negrini Sbagliato  
Martini Rosso | Campari | Prosecco | 0,21 | 10,5

Champagner  
Chassenay d'Arce | Selection Brut 0,11 | 13,8

Cremant  
Limoux | Grande Cuvée 1531 Brut 0,11 | 8,0

Champagner Bratbirne  
alkoholfrei | Weingut Jörg Geiger 0,11 | 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 Boscania

Tempranillo Syrah Garnatxa Negro |  
Custers del Segre | Spanien 0,11 | 6,7 0,21 | 10,5 0,75 | 33,0



## VORSPEISE

Reinharts Zwiebelrei

Hausgemachtes Focaccia | vegetarische Aufstriche | 8,5

Rinder carpaccio

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

Tuna Tataki

vom Gelbflossen Thunfisch | Wasabi Aioli | Mangosalat | Krabbenchips | 14,5

Rote Beete Schnitte

Pumpernickel | Rote Beete | Kren | Erbsen | 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 | geträufeltes 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

abgeflämmer 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 | geträufeltes 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 & Garnelen | Cognac- Pfeffersoße | buntes Pfannengemüse | Speck- Zwiebel- Kartoffelstampf | 32,0

## NACHSPEISE

### Süßes im Glas

Mousse von der Zartbitterschokolade | Himbeersoße | Nusskrokant | Beeren | 7,5  
Bayerisch Creme | Sauerkirschkompott | 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 bissel was sein darf ( ohne Käse) | 16,0

## BROTZEIT

### Münchener Wurstsalat

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

### marinierter Tafelspitz

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

### Bratwürstl

2 paar Bratwürstl | Specksauerkrat | 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. Saisonale und sorgsam ausgewählte. Wir verarbeiten frische Zutaten zu ehrlichen Gerichten – handwerklich, regional und mit Respekt vor den Produzenten.

## REGIONALE LIEFERANTEN

Pasta	Manufaktur Pasta Fino, Schonstatt
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.