



## Montags

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



mit einzigartigem Grillbuffet  
Infos in unserem kulinarischen  
Kalender unter [reinhart-hotel.de](http://reinhart-hotel.de)

## 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](http://www.reinhart-hotel.de)*

# ESSEN & TRINKEN

Mai - August 2026



ENGLISCHE  
SPEISEKARTE  
*scan now*

## APERITIF

### Floreale Sprizz

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

### Granatapfel Gin & Tonic

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

### Negroni Sbagliato

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

### Champagner

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

### Cremant

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

### Champagner Bratbirne

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

*exklusiv für  
das Reinhart!*

## WEIN EMPFEHLUNG

*exklusiv ausgewählt von der  
Vinothek Weinstöckl*

### 2024 Gemischter Satz

Pannonisch Weiss | Kirch Knopf |  
Burgenland

### 2025 Rosé

Blaufränkisch Rosé | Weingut Strehn |  
Burgenland

### 2023 La Boscana

Tempranillo Syrah Garnatxa Negro |  
Costers del Segre | Spanien

0,1l | 7,2   0,2l | 9,5   0,75l | 35,0



*diese Gerichte sind vegan*

## SUPPE

### Rinderkraftbrühe

Rinderkraftbrühe | Pfannkuchenstreifen | Gemüse | viel Schnittlauch | 7,0

### Tom Ka Gai

Gegrilltes Hühnchen | Galgant | Kokos | Zitronengras | Frühlingslauch |  
Koriander | Limette | Minze | Thai Basilikum | 8,0  
*auch als vegane Variante möglich*

### Chiemsee Fisch Suppe

buntes Gemüse | heimische Fischeinlage | Bouillonkartoffeln | frische Kräuter | 8,0

### Bayrische Ramen

Sobanudeln | Schweinebauch | Ei | Ingwer | Kerbel | Sprossen | Sesam |  
Knackiges Gemüse | Shitake | Limette | Frühlingslauch | 9,4  
*auch als Hauptgericht 19,0*

## VORSPEISE

### Reinharts Zweierlei

Hausgemachtes Focaccia | vegetarischer Aufstrich | Salzbutter | 8,5

### Rindercarpaccio

Pinienkerne | Granatapfel | Zitrone | Parmesan | schwarzer Pfeffer |  
Olivenölmarinade | 19,0

### Tuna Tataki

vom Gelbflossenthunfisch | Avocado Gurkensalat | Himbeere | Limette |  
Sesam | Wilkräuter | 14,5

### *vegan* Zucchini Schnitte

veganer Feta | Pinienkerne | Wildkäuter | Zucchini | Thymian |  
vegane Creme Fraiche | Rosmarin | 12,0

alle Preise in € inkl. MwSt | Druckfehler und Irrtümer vorbehalten | gültig ab Mai 2026


## VEGETARISCH

### Linguine al Limone

Kirschtomaten | Limone | Parmesan | geröstete Pinienkerne | frischer Basilikum | 19,0

### Sommer Gnocchi

Kartoffelgnocchi | Basilikum | Feta Käse | gelbe Paprika | Rucola | Walnuß | Weintraube | Orange | 19,0

 auch als vegane Variante möglich

### Ravioli

gefüllt mit Burrata | Babypsinat | Kirschtomate | gehobelter Parmesan | Basilikum | 20,0

## VEGAN

### Kartoffelcurry

Baby Kartoffel | Limetten Soja Joghurt | Paprika | Kokoscreme | rote Zwiebel | Zitronengras | Papadum | 19,0

### Super Food Bowl

Quinoa Tricolore | Hanfsamen | Spinatsalat | Apfel | Goji Beere | Blaubeere | Zitrone | Hausdressing | Limette | Olivenöl | Haselnuss | Pistazie | Granatapfel | Avocado | 21,0

## SALAT

### Salat + Forelle

Filetstücke von der gegrillten Forelle | 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

### Salat + Garnele

5 marinierte Garnelen | Tomate | Zwiebel | Parmesan | Pecanuß | bunter Salat | Balsamico - Olivenölmarinade | 21,5

### Bunter Salat

jahreszeitliche Salate | Balsamico Dressing oder Hausdressing | 7,0

## FISCH

### Forelle Finkenwerder Art

heimisches Forellenfilet in Butter gebraten | Speck | Zitrone | Schwenkkartoffel | Zwiebel | Gurken Dill Salat | 24,8

### Saltimbocca vom Zander

in italienischem Landschinken gebraten | getrüffeltes Bohnengemüse | Kirschtomatenchutney | cremiges Rosmarin Zitronenpolenta | 24,0

### Fischvariation - Dreierlei vom Fisch

Zander | Forelle | Lachs | Hummerbuttersoße | Kirschtomate | junger Brokkoli | Tagliarini Verde | 26,0  
+drei marinierte Garnelen extra + 5

## 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

Brioche 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

### Steak Frites

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

### Pfeffersteak

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

### Filet Steak

vom Weiderind | Chili - Knoblauchbutter | Bratkartoffel | bunter Salat | 200 g | 34,0

## SPEZIALITÄTEN

### Geschmorte Lammhaxe

kräftige Portweinssoße | Bohnengemüse | Dattel | Granatapfel | gemischte Nüsse | Knoblauch | Zitronenpolenta | Gremolata | 21,0

### Kalbsbackerl

in Rotwein geschmort | Avocado | Süßkartoffel | Walnuß | angebräunter Knödel | frische Kräuter | 28,0  
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 | Sommergemüse | 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

## NACHSPEISE

### Süßes im Glas

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

Bayerisch Creme | Sauerkirschragout | Hafercrunch | 7,5

### Reinhart`s Apfelstrudel

modern interpretiert | Apfelragout | Vanilleschaum | Tahiti Vanilleeis |  
Knusperflocken | 12,0

### Palatschinken

Marillenmarmelade | Vanilleeis | Schlagsahne | 10,5

### Kaiserschmarrn *(Dauer ca. 20 min)*

karamellisiert | Zwetschgenröster | Vanilleeis | Apfelmus | 12,0

### Käse

tagesaktuelle Käseauswahl (dreierlei) | Feigensenf |  
bunte Beeren | Grissini | 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

### Kalbsbratwürstl

1 paar Kalbsbratwürstl | Specksauerkraut | mittelscharfer Senf |  
Holzofenbrot | 14,0

### Club Sandwich

gegrillte Hähnchenbrust | Sandwichtoast | Bacon | Romanasalat |  
Tomate | Zwiebel | Mayonnaise | Pommes Frites | 19,0

## BRUNCHHIGHLIGHTS

Freuen Sie sich auf unsere Brunchhighlights:  
köstliche Frühstücksspezialitäten, Vorspeisen,  
Salat, Suppen, abwechslungsreiche Haupt-  
gänge und Desserts.

*Reichhaltiges Buffet inkl. Kaffeespezialitäten,  
Sekt & Säften.*

10.05 Muttertagsbrunch

10.10. Erntedankbrunch

21.11. Winterbrunch

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 jeman-  
den 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.

# TRINKEN

## WEISSWEIN

### 2024 Lugana

Weingut Avanzi | Italien | trocken

0,1l | 7,2      0,2l | 9,5      0,75l | 34,0

### 2024 Riesling

Weingut Villa Huesgen | Mosel | trocken

0,1l | 7,2      0,2l | 9,5      0,75l | 34,0

### 2024 Grauburgunder

Weingut Ortenberg | Deutschland | trocken

0,1l | 7,2      0,2l | 9,5      0,75l | 34,0

### 2024 Gelber Muskateller

Weingut Tement | Österreich | trocken

0,75l | 39,0

### 2024 Grüner Veltliner

Weingut Frischauf | Österreich | trocken

0,1l | 7,2      0,2l | 9,5      0,75l | 34,0

### 2024 Chardonnay

Weingut Paul Achs | Österreich | trocken

0,75l | 31,0

### 2024 Weissburgunder Haus & Hof

Weingut Hannes Reeh | Österreich | trocken

0,75l | 38,0

### 2023 Sauvignon Blanc „Pfattishag“

Weingut Aufricht | Deutschland |

im Holzfass gereift      0,75l | 65,0

### 2024 Riesling Stoaraun

Weingut Frischauf | Österreich | halbtrocken

0,1l | 7,2      0,2l | 9,5      0,75l | 34,0

## ROSÉWEIN

### 2024 Blaufränkisch Rosé

Weingut Strehn | Burgenland | Österreich | trocken

0,1l | 7,2      0,2l | 9,5      0,75l | 35,0

### 2025 Seegucker Rosé

Rotling | Weingut Aufricht | Baden | trocken

0,1l | 7,3      0,2l | 9,9      0,75l | 35,0

### 2023 Rosado Rosé

Rioja | Weingut Ostatu | Spanien | trocken

0,1l | 7,3      0,2l | 9,9      0,75l | 35,0

## ROTWEIN

### 2024 Merlot

Weingut Familie Reinisch | Österreich | trocken

0,1l | 7,3      0,2l | 9,9      0,75l | 35,0

### 2022 Lieblich Rot

Zweigelt/Merlot | Weingut Hannes Reeh |

Österreich | lieblich

0,1l | 7,3      0,2l | 9,9      0,75l | 35,0

### 2022 Spätburgunder „Trielberg“

Spätburgunder | Weingut Aufricht | Deutschland |

im Holzfass gereift | trocken

0,75l | 65,0

### Weinschorle

süß | sauer      0,2l | 8,5

## ALKOHOLFREI

### Cola<sup>1310</sup> |

Coca Cola Zero | Fanta      0,2l | 3,8

Spezi<sup>123510</sup>      0,4l | 4,6

Weißer Limo Zitrone<sup>2</sup>      0,4l | 4,6

### Bad Reichenhaller Mineralwasser

Classic | Naturell      0,2l | 3,8      0,7l | 7,8

Tafelwasser      1,0l | 5,9

### Schweppes

Bitter Lemon | Tonic | Ginger Beer |

Ginger Ale White Peach      0,2l | 4,5

## SAFT

### Saft

0,2l | 3,8

Apfelsaft | Orangensaft | Johannisbeer-

nektar | Maracuja-Nektar | Ananas |

Hollunder | Rabhaber

### Schorle

0,4l | 4,6

## KAFFEE

aus der Kaffemanufaktur Krysa

### Tasse Kaffee<sup>10</sup>

3,8

### Cappuccino<sup>10</sup>

4,6

### Espresso<sup>10</sup>

2,9

### Doppelter Espresso<sup>10</sup>

3,8

### Espresso Macchiato<sup>10</sup>

3,8

### Latte Macchiato<sup>10</sup>

5,2

### Heiße Trinkschokolade

5,2

## TEE

### Schwarztee

Darjeeling | Earl Grey

English Breakfast      5,2

### Grüner Tee

Green Dragon

5,2

### Kräuter Tee

Bergkräuter | Kamille | Pfefferminz

5,2

### Früchte Tee

Sweet Berries

5,2

### Rooibos

Orange

5,2

## BIER



vom Fass

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

aus der Flasche

Franziskaner Weizen

auch alkoholfrei      0,5l | 5,2

Franziskaner

Dunkles Weizen

0,5l | 5,2

Spaten Helles alkoholfrei

0,5l | 4,9

## SCHNÄPSE

Obstler

2 CL | 4,9

Williams

2 CL | 4,9

Marille

2 CL | 5,2

## BRENNEREI SCHNITZER



Marille | 40 %

2 CL | 6,5

Heu Geist | 40 %

2 CL | 6,5

Williams Christ | 40 %

2 CL | 6,5

Zwetschgenbrand | 40 %

2 CL | 6,5

Zwetschgenbrand

im Whiskeyfass gereift | 42 %      2 CL | 7,5

## 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