



Montags

Der Montag steht im Garden Hotel Reinhart im Zeichen traditioneller Hausmannskost beim Heimatabend 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

ESSEN & TRINKEN

Februar - April 2026



ENGLISCHE
SPEISEKARTE
scan now

APERITIF

Flo reale Sprizz

Martini Flo reale 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*

2024 Gemischter Satz

Pannonisch Weiss | Kirch Knopf |
Burgenland

2025 Rosé

Blaifränkisch Rosé | Weingut Strehn |
Burgenland

2023 La Boscana

Tempranillo Syrah Garnatxa Negro |
Costers del Segre | Spanien

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



WEINSTÖCKL
GENUSSVOLLES HANDWERK

 *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 | vegetarischer Aufstrich | Salzbutter | 8,5

Rindercarpaccio

Rucola | Trüffelmayonnaise | Parmesan | schwarzer Pfeffer |
Olivenölm Marinade | 19,0

Tuna Crudo

vom Gelbflossenthunfisch | Thaum | weiße Sojasoße | Blutorange | 14,5



Rote Beete Schnitte

Pumpernickel | Rote Beete | Kren | Erbse | 12,0

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

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

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

abgeflämmt Ziegenkäse | Thymianhonig | bunter Salat | Balsamico - Olivenölmariade | 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

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

Rumpsteak

vom heimischen Weiderind mit typischem Fettrand | saftig medium gebraten | Kräuterbutter | Bratkartoffeln oder bunter Salat | 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 | Schwarzwurzelgemüse | Bratkartoffeln oder bunter Salat | 200 g | 34,0

SPEZIALITÄTEN

Geschmorte Lammhaxe

Rosmarin - Portweinsoße | Schnippelbohnen | 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

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 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.

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 ¹³¹⁰ |
Coca Cola Zero | Fanta 0,2l | 3,8
Spezi ¹²³⁵¹⁰ 0,4l | 4,6
Weiße Limo Zitrone ² 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 ¹⁰ 3,8
Cappuccino ¹⁰ 4,6
Espresso ¹⁰ 2,9
Doppelter Espresso ¹⁰ 3,8
Espresso Macchiato ¹⁰ 3,8
Latte Macchiato ¹⁰ 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