



Ein Herzliches Servus und Gria's Gott im Hotel Gasthof Reiter-Bräu

Du planst eine Feier? Warum dann nicht bei uns!

Das Reiter-Bräu bietet mit seinen unterschiedlichen Räumen das perfekte Ambiente für jeden Anlass.

Ob gemütliches Beisammensein – Romantisches Abendessen zu Zweit – Familienfeste

Hochzeit der schönste Tag im Leben

Geburtstage oder Tagungen.

Wir, mit unserem Team, geben das Beste

um Dir ein unvergessliches Fest mit bleibenden Erinnerungen zu gestalten.

*Diese Räumlichkeiten stehen
Dir zur Verfügung:*

- Nebenraum bis 60 Plätze
- Gewölbekeller bis 60 Plätze
- Restaurant bis 10 - 120 Plätze
- 3 Kegelbahnen

*Fremdenzimmer
einfach & günstig:*

- Einzelzimmer inkl. Frühstück ab 52,00
- Doppelzimmer inkl. Frühstück ab 82,00
- Dreibettzimmer inkl. Frühstück ab 112,00

Neugierig geworden??

Simon Wankerl steht Dir, nach Terminabsprache, gerne für ein persönliches Gespräch zur Verfügung.

Wir kümmern uns um alles und IHR Feiert!

*Anton Müller und Simon Wankerl
mit Team
wünscht einen guten Appetit !*

Unser Küchenchef Simon Wanknerl stellt sich vor

Ich, Simon Wanknerl wurde am 3. Februar 1981 in München als waschechter Bayer geboren und wuchs in Germering als Sohn einer Gastronomen Familie auf. Da wundert es nicht, dass auch ich die Leidenschaft des Kochens sehr früh entdeckt habe. Somit stand fest: „Ich werde Koch“

Beruflicher Werdegang

- 1996 begann ich meine dreijährige Kochausbildung im „Weißen Bräuhaus“ in München und erlernte die Zubereitung traditioneller bayerischer Gerichte*
- 1999 unterstütze ich zwei Jahre lang meinen Eltern im heimischen Betrieb*
- 2002 zog es mich als Commis de Cuisine (Jungkoch) ins Münchner „Bürger's Restaurant“*
- 2003 dann ins Seehaus Schreyegg am Ammersee*
- 2005 kam ich schließlich ins Arabella Sheraton Grand Hotel München – heute das Westin Grand München Arabellapark. Im Fine-Dining-Restaurant „Die Ente vom Lehel“*
- 2007 erhielt ich erste Eindrücke in der Sterneküche Arabella Sheraton Golf Hotel Son Vida, wo ich Sternekoch Rafael Sanchez (Restaurant „Plat D'Or“) über die Schulter schauen und auch selbst mit anpacken durfte*
- 2008 zurück in München, war ich als Sous Chef im „Paulaner's Wirtshaus“ sowie in der Bankettküche des Westin Grand München Arabellapark verantwortlich*
- 2009 dann war es soweit! Meine erste Küchenchef Position im neuen pan-asiatischen Restaurant „ZEN – the best of pan-Asian cuisine“ im Westin Grand München Arabellapark*
- 2011 folgten weiter Küchenchef Position im „Seehaus Schrayegg am Ammersee“, „Parkcafe“ und im „Rilano Hotel“*
- 2014 der Traum wurde wahr, Anton und ich beschlossen den großen Schritt in die Selbständigkeit*

Wir übernehmen das „Hotel Gasthof Reiter Bräu“ und den Kiosk „Heimat Liebe“.

„Meine Küchen Philosophie“

*Auf die Frische der saisonalen Produkte unserer Region kommt es an, deswegen lege ich besonderen Wert auf optimale Qualität.
Meine Liebe zum Kochen, meine Kreativität Traditionelles, mit moderner Gastronomie zu verbinden, das ist meine Leidenschaft.
Die kulinarische Kunst besteht darin, den modernen Gusto zu treffen.
Ziel ist es, meine Gäste ohne künstliche Aromastoffe glücklich zu machen und das Schmeckt man.*

Auszeit – Auszeit ist die Zeit,
für die wir uns viel Zuwenig Zeit nehmen
um Zeit für uns zu haben

Montag „Burgerrei“

85456 Wartenburger.....9,30

Rindfleisch 140g / Bier Bun / hausgemachte BBQ
Majo / Eisbergsalat / Tomaten / Essiggurken Bacon
Cheddar Käse / karamellisierte Zwiebeln

Der SauBär.....9,30

36 Std. in Dunkelbier gegarte Schweineschulter
Weißkraut / Meerrettich / Röstzwiebeln / Bier Bun

Duttal von da Henna.....9,30

Hähnchenbrust 100g in Cornflakes / Brioche Bun
Sweet Chili Creme / Eisbergsalat / Tomaten

Wuidara.....9,30

Rindfleisch 140g / Gerstenmalz Bun
Bavaria Blue / Preiselbeeren / Eisbergsalat
karamellisierte Zwiebeln

Is Hoid So.....9,30

Veggie Burger / Paprika / Bohnen / Mais
Mozzarella / Glutenfreies Bun

Beilagen

Steak House Pommes Frites.....3,50

Süßkartoffel Pommes Frites.....4,00

Dienstag „An fetzn Fleisch“

Saftig gegrillte Steaks

auf unseren Holzbrettern oder heißem Stein serviert, zum selber würzen mit
Maldon Kristall-Salz und Steakpfeffer, Kräuterbutter und hausgemachter BBQ Soße.

Rinderfilet ca. 200g.....15,50

US Flanksteak ca. 250g.....14,90

US Flanksteak ca. 500g.....24,90

Dry Age

Bullenlende ca. 250g.....23,00

Rib Eye ca. 350g.....23,80



Beilagen

Steakhouse Pommes Frites.....3,50

Süßkartoffel Pommes Frites.....4,00

Beilagensalat.....3,90

Grillgemüse.....4,50

Mittwoch „Check the Ripperl“

BBQ Baby Back Ribs.....15,90

Spare Ribs ca 500g / Honig – BBQ – Marinade / Steakhouse Pommes Frites / Beilagensalat



wir ■ schlachten
■ wursten
■ kochen selbst

Speisenkarte

Das Vorspiel

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig..... 6,90
nussigem Rucola / Balsamico Dressing / Tomaten Pesto
Speck-Pflaumen / geröstete Pinienkerne ^{G,SD}

Rindercarpaccio..... 11,50
Bayrisches Rinderfilet frisch geschnitten / Olivenöl-Zitronen-Marinade
Trüffelcreme / Parmesan / Rucola Salat / geröstete Pinienkerne

Garnelen Toast..... 7,50
Koriander Majo / Mango-Sesam-Rettich Salat ^{M,G,SD,K,F}

Aus'm Suppentopf

Pfannkuchen Suppe..... 4,20
Rinderkraftbrühe / Pfannkuchenstreifen / Schnittlauch ^{M,G,E,S}

Abgeschmolzene Weißwurst Suppe..... 5,20
Rinderkraftbrühe / Dunkelbier / abgeschmolzene Zwiebeln / Brezen Croutons ^{S,G}



Zitronengrass Kokos Curry Suppe..... 5,80
Riesen Garnelen ^{S,K}

Es gibt niemanden, der nicht isst und trinkt,
aber nur wenige, die den Geschmack
zu schätzen wissen.

– Konfuzius

Aus der Gärtnerei

Beilagensalat.....3,90

Hausdressing ^{SF,SD}

Caesar Salat mit Poularden Brust.....13,80

Römersalatherzen / Caesar-Dressing / Parmesan / Sardellenfilets / Croûtons ^{M,SD,W,G}

Gebackener Camembert Salat.....10,90

gemischter Salat / Hausdressing / gebackene Camembert Ecken
Preiselbeeren / Croûtons

Buam Salat.....14,90

gemischt Salat / Hausdressing / *rosa gebratene Rinderlendenstreifen*
geschwenkte Austernpilze / Parmesan / geröstete Kerne ^{SF,SD,M,G}

Aus heimischen Gewässern

Forellenfilet von der.....16,80

Rießlingsschaum / Sesam-Fenchelgemüse

Vanille Risotto / Basilikum Pesto

*Fischerei
Gumberger*

Zanderfilet.....17,90

Safransoße / frischem Saison Gemüse

Petersilien Kartoffeln

Sonn- und Feiertage frisch aus dem Rohr

Ofenfrischer Schweinsbraten.....9,80

aus der saftigen Schulter / Krusterl / Reiter 's Dunkelbiersoße
Kartoffel- und Semmelknödel / Bayrischkraut mit Speck ^{1,3 (S,M,G)}

Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.

– Francois de La Rochefoucauld



Reiters Klassiker

Die bayrische Antwort aufs Wiener Schnitzel.....10,50

von der bayrisch sprechenden Sau / süßer Senf-Meerrettich-Brezen Panade
in Butterschmalz gebraten / Kartoffel-Radieserl Salat ^{E,G,SF}

Zwiebelrostbraten.....17,90

von der bayrischen Bullenlende / Zwiebelsoße / Speckbohnen ^{1,3}
reschen Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck / knusprigen Röstzwiebeln / Beilagensalat ^{S,G}

Original Wiener Schnitzel vom Kalb.....16,50

in Butterschmalz gebraten / Zitrone / kaltgerührten Preiselbeeren
reschen Bratkartoffeln mit Zwiebeln, Speck^{1,3} oder Pommes frites / Beilagensalat ^(E,G,SD)

Brauer Gulasch vom Weiderind.....14,80

Wurzelwerk Gemüse / hausgemachten Butterspätzle

Langsam Geschmorte Rinderroulade.....14,80

nach Omas Rezept / Apfelblaukraut
hausgemachtem Kartoffelpüree ^(M,S)

Maispouardenbrust.....13,80

Penang Süßkartoffel Curry / Mini Mais / Kaiserschoten ^G

Reiter Bräu Rostspieß.....13,80

Schweinelenochen mit saftigem Schinken und würzigem Käse gefüllt
hausgemachte Rahmspätzle / Beilagensalat ^{E,M,S,SF,SD}.

Milchkalbsleber.....15,80

Balsamicosoße / karamellisierten Apfelspalten / knusprigen Röstzwiebeln
hausgemachtem Kartoffelpüree ^{M,S}

Saftig gegrillte STEAKS

auf unseren Holzbrettern oder heißem Stein serviert, zum selber würzen mit
Maldon Kristall-Salz und Steakpfeffer, Kräuterbutter und hausgemachter BBQ Soße.

<i>Rinderfilet</i>	ca. 200g.....15,50
<i>US Flanksteak</i>	ca.250g.....14,90
<i>US Flanksteak</i>	ca.500g.....24,90

Beilagen

Steakhouse Pommes Frites.....	3,50
Süßkartoffel Pommes Frites.....	4,00
Beilagensalat.....	3,90
Grillgemüse.....	4,50

Es geht a ohne Fleisch

Bergkäsespätzle.....9,50

kräftigem Appenzeller Bergkäse / Frühlingszwiebeln

knusprigen Röstzwiebeln / Beilagensalat ^{E,M,S,G,SD}

Hausgemachte Spinat Nockerl.....9,50

abgeschmolzene Kirschtomaten / Nußbutter / Parmesan ^{G,M,S,E}

Brotzeit Schmankerl

Obacht Obatz is.....7,90

cremig-würziger bayrischer Obatzda

roten Zwiebeln / Radieserl / Malzbrot ^{M,S,G}

Wartenberger Brotzeitbrett T......12,80

Cabanossi / Pfefferbeißer / Schwarzgeräuchertes

Honig Schinken / kalter Braten / Allgäuer Bergkäse

Essig Gurken / Malzbrot / Butter ^{2,3, G,S,SF,M}



Bayrischer Wurstsalat.....6,80

von der Lyoner^{1,3} / Essiggurken / roten Zwiebeln / Malzbrot ^{S,SF,G}

Schweizer Wurstsalat wie er in München gegessen wird.....7,20

von der Lyoner^{1,3} / Essiggurken / würzigem Käse / roten Zwiebeln / Malzbrot ^{S,SF,G,M}

Currywurst.....7,00

Madras Curry / Steakhouse Pommes Frites ^{1,3,8,S}

85456 Wartenburger.....12,80

140g Rindfleisch / Malz Bun / hausgemachte BBQ / Majo / Eisbergsalat

Tomaten / Essiggurken / karamellierte Zwiebeln / Steakhouse Pommes Frites ^{G,1,2}

Schreit der Bauer über 'n Trecker,
war die Brotzeit suuuuuper lecker!

Süsseste Versuchung

Halbflüssiger Schokoladenkuchen "Du wirst ihn lieben" 6,90
Beeren / Joghurt Eis ^{E,M,G}

Flambierter Kaiserschmarrn

mit Jamaica Rum / Mandeln / Rosinen / mit Rohrzucker karamellisiert
fruchtig-süßes Apfelkompott ^(E,M,G,Sch)

Nachspeisen Portion.....5,80

Große Portion, fast schon für zwei..... 8,50

Eiskreationen

Kugel Eis..... 1,20

Vanille / Schoko / Erdbeere / Stracciatella

Portion Sahne extra..... 0,70

Kinder Smarties Becher..... 2,60

2 Kugeln Vanille / Smarties

Gemischtes Eis..... 3,60

3 Kugeln / Vanille / Schoko / Erdbeere

Schokokuss..... 5,80

3 Kugeln / Schokolade / Stracciatella / Schokosoße / Sahne

Eierlikör Becher 5,80

3 Kugeln / Vanille / Eierlikör / Sahne

Heiße Liebe..... 5,80

3 Kugeln / Vanille / heißen Himbeeren / Sahne

Man soll dem *Leib* etwas *Gutes* bieten,
damit die *Seele*
Lust hat, darin zu wohnen



Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten, wende Dich bitte an unser Servicepersonal oder direkt an die Küche und wir finden zusammen sicherlich eine gute Lösung.

Zusatzstoffe

Nr. 1 mit Konservierungsstoffen	Nr. 2 mit Farbstoffen
Nr. 3 mit Antioxidationsmittel	Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat	Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam	Nr. 8 mit Phosphat
Nr. 9 geschwefelt	Nr. 10 chininhaltig
Nr. 11 koffeinhaltig	Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
Nr. 13 geschwärzt	Nr. 14 gewachst
Nr. 15 genetisch verändert	

Allergene

Eier = E	Erdnüsse = ER
Fisch = F	Glutenhaltiges Getreide = G
Krebstiere = K	Lupine = L
Milch = M	Schalenfrüchte = SCH
Sellerie = S	Senf = SF
Sesamsamen = SE	Sojabohnen = SO
Schwefeldioxid/Sulfite = SD	Weichtiere = W

Alle Preise in € inklusive der gesetzlichen MwSt.

Hier möchte ich unsere Lieferanten vorstellen:

