



Gerichte im Reindl serviert

Bratl in der Reine

mit Schweinsbraten, gefülltem Schweinsbauch, Surbraten, Ripperl, Speckknödel, Innviertler Erdäpfel, Sauerkraut und gemischter Salatplatte

Knusprig gebratene Ripperl

mit Innviertler Erdäpfel, gemischter Salatplatte, Senf und Kren

Filetpfandl

mit Rinderlende, Schweinsfilet, Putenbrustfilet vom Grill dazu gibt's Rosmarin-Bratkartoffeln, frisches Gemüse, Barbecue-Sauce und Kräuterbutter. Frische Blattsalate in Sauerrahm-Joghurtdressing

Knusprig gebratene Ente

mit Apfelkraut und Kartoffelknödel. (Gibt's nur im Herbst und Winter)

Wildererpfandl

mit Hirsch, Reh und Wildschwein. Dazu Apfelblaukraut, Spätzle, Schwammerl und Preiselbeerbirne. (Gibt's nur im Herbst und Winter)

Dessertpfandl

mit Apfelkücherl, Topfenknödel, Früchte, Vanilleeis und Sahne.

Alle Pfandl nur auf Vorbestellung und ab 4 Personen.