



HERZLICH WILLKOMMEN!

WIR FREUEN UNS, DICH BEI DER WIRTHIN BEGRÜßEN ZU DÜRFEN.

WUSSTEST DU SCHON, DASS WIR DIREKT BEI UNSEREN NACHBARN EINKAUFEN?
AUS ALLERBESTEN REGIONALEN ZUTATEN. EINFACH OIS SAUGUAD.

UNSERE AKTUELLEN ÖFFNUNGSZEITEN

DONNERSTAG + FREITAG AB 17 UHR.

SAMSTAG, SONN- UND FEIERTAG AB 11 UHR.

WARME KÜCHE BIS 21 UHR.

FÜR VERANSTALTUNGEN AUCH AUSSERHALB DER ÖFFNUNGSZEITEN GEÖFFNET.

VIELSEITIGE LOCATION - VERSCHIEDENE RÄUME TRENNBAR - GASTGARTEN MIT ABENDSONNE –
AUSREICHEND KOSTENFREIE PARKMÖGLICHKEITEN VOR DER TÜR.

**DU SUCHST EINE AUßERGEWÖHNLICHE LOCATION, IN DER DU FEIERN
ODER MIT DEINEM UNTERNEHMEN TAGEN KANNST?**

DANN BIST DU BEI UNS GENAU RICHTIG. UNSERE BRASSERIE KANN MAN MIETEN.
WEITERE INFOS DIREKT BEI UNS ODER GERNE AUCH TELEFONISCH 08025-99 777 90.

BLEIBT AUF DEM LAUFENDEN UND SCHICK UNS GERN EINE BEWERTUNG



Die Wirthin. Brasserie in Reid.



diewirthin_brasserie



<https://t.me/me/diewirthin>



<https://g.page/r/CcxZhbSijt2VEB0/review>

**DAS TEAM VON DER WIRTHIN WÜNSCHT EINEN SCHÖNEN AUFENTHALT
UND STEHT FÜR FRAGEN GERNE ZUR VERFÜGUNG.**



APERITIF

CRÈMANT HENRI KIEFFER FILS

FRANKREICH | ELSASS

0,1 LT 15 € | 0,375 LT 36 €

CALVADOS ROYAL

CALVADOS | SEKT

0,1 LT 5,5 €

CAMPARI-ORANGE

0,2 LT 6,5 €

APERITIFS VON WILDBRÄU

WEIßBIER

0,1 LT 1,8 €

HELLES

0,25 LT 2,3 €

ALKOHOLFREI ANDERS

WILD BERRY

ALKOHOLFREIER ROSE SECCO | HIMBEERE | BEEREN

0,3 LT 6,9 €

ALKOHOLFREIER GIN BOAR GNZERO

ZITRUSFRÜCHTE | FEVER TREE PREMIUM INDIAN TONIC

4 CL 5,9 € | + 0,2 LT 3,90 €

KOKOSWASSER SPRITZ

ANANAS | MARACUJA

0,2 LT 6,90 €

BEN`S GINGER SPRITZ

ALKOHOLFREIER SECCO | BIO INGWER-PFIRSICH-BASILIKUM ELIXIER

0,3 LT 6,9 €

Alle unsere Preise verstehen sich in EUR inkl. MwSt und Bedienungsgeld. Für Allergiker führen wir eine Allergienkarte. Bitte sprechen Sie uns an.

DIE WIRTHIN. Brasserie in Reid. www.diewirthin.com servus@diewirthin.com Tel.: 08025-99 777 90. Kartenzahlungen ab 50 € möglich.



VORSPIEL

TATAR VOM GERÄUCHERTEN SAIBLING
VON DER FISCHZUCHT EULENAU AUS DER NACHBARSCHAFT
MANGO | GURKE | MEERRETTICH
16,9 €

WILDKRÄUTERSALAT MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS
ZUCKERHUT VOM BIOHOF SCHLARB | KARAMELLISIERTE WALNÜSSE | APFEL | KRÄUTER-CROUTONS
HONIG-SENF-DRESSING
11,9 €

RINDERCARPACCIO MIT TRÜFFELMAYONNAISE
RUCOLA | PINIENKERNE | PARMESAN
14,9 €

VORSPEISENVARIAATION AUF DER ETAGERE
RINDERCARPACCIO | SAIBLINGSTATAR | GEBACKENER SCHAFSKÄSE MIT WILDKRÄUTERSALAT
22,9 € | PERSON



ZWISCHENSPIEL

KAROTTEN-INGWER-CREMESUPPE
KORIANDER | ORANGENFILETS
6,9 €

RINDERBOUILLON
KNOCHEN VOM RIND VOM BIOHOF SCHLARB IN KOLBERMOOR
KRÄUTER DINKEL PFANNKUCHEN | PETERSILIE
5,9 €

BEILAGENSALAT
ALLERLEI GRÜNES AUSM BEET | HONIG-SENF-DRESSING
5,9 €

Alle unsere Preise verstehen sich in EUR inkl. MwSt und Bedienungsgeld. Für Allergiker führen wir eine Allergienkarte. Bitte sprechen Sie uns an.

DIE WIRTHIN. Brasserie in Reid. www.diewirthin.com servus@diewirthin.com Tel.: 08025-99 777 90. Kartenzahlungen ab 50 € möglich.



HÖHEPUNKT

ROSA GEBRATENER TAFELSPITZ VOM BIOHOF SCHLARB

PASTINAKEN PÜREE | WILDER BROKKOLI | MADEIRA JUS

26,9 €

HÄHNCHEN SATEE SPIEßE

KOKOSREIS | EDAMAME | PAPRIKA | SESAM | KORIANDER | FRUCHTIGE CURRYSAUCE

21,9 €

GESCHMORTE OCHSENBACKEN

VOM BAYERISCHEN JUNGBULLEN

RAHM-KOHLRABI | SÜßKARTOFFEL-APFEL-PÜREE

27,9 €

BAYRISCHES CORDON BLEU VOM STROHSCHWEIN

STROHSCHWEIN AUS DER REGION

BERGKÄSE VON DER BIO HOFKÄSEREI OBERMOOSER

PAPRIKA-RAHMSAUCE | SPINAT-MANDELKROKETTEN | BEILAGENSALAT

20,9 €

SAIBLINGSFILET AUF LAUWARMEN ORANGEN-FENCHELSALAT

SAIBLING VON DER FISCHZUCHT EULENAU AUS DER NACHBARSCHAFT

ERBSEN-MINZ PÜREE | GRANATAPFEL

25,9 €

GEBACKENER SCHAFSKÄSE AUS DEM OFEN

GETROCKNETE TOMATEN | BAGUETTE MIT TOMATENBUTTER | ALLERLEI GRÜNES VOM BEET

18,9 €

Alle unsere Preise verstehen sich in EUR inkl. MwSt und Bedienungsgeld. Für Allergiker führen wir eine Allergienkarte. Bitte sprechen Sie uns an.

DIE WIRTHIN. Brasserie in Reid. www.diewirthin.com servus@diewirthin.com Tel.: 08025-99 777 90. Kartenzahlungen ab 50 € möglich.



NACHSPIEL

KARAMELLISIERTER KAISERSCHMARRN

WAHLWEISE MIT
ROSINEN IN RUM EINGELEGT | MANDELN | WARMEN ZWETSCHGENRÖSTER | BEEREN
13,9 €

CRÈME BRÛLÉE

BUNTE BEEREN
7,9 €

3 KUGELN EIS MIT EIERLIKÖR UND SAHNE

WAHLWEISE VANILLE | SCHOKOLADE | ERDBEERE | WALNUSS
8,9 €

HEIßE LIEBE

VANILLEEIS | HIMBEEREN | SAHNE
7,9 €

AFFOGATO

KUGEL BOURBON VANILLEEIS | ESPRESSO
4,2 €

KÄSEPLATTE VON DER OBERMOOSER BIO-HOFKÄSEREI

KÄSEVIELFALT | BACKWAREN VON DER BÄCKEREI PICHLER | MARMELADE DES TAGES
13,9 €



KINDER

KLEINES SCHNITZEL „WIENER ART“ VOM STROHSCHWEIN AUS DER REGION

POMMES FRITES | KETCHUP
9,9 €

EIN KNÖDEL

BRATENSAUCE
5,5 €

PORTION POMMES FRITES

WAHLWEISE KETCHUP ODER MAYONAISE
4,9 €

KUGEL EIS MIT BUNTER ÜBERRASCHUNG

WAHLWEISE VANILLE | SCHOKOLADE | ERDBEERE
2,9 €

Alle unsere Preise verstehen sich in EUR inkl. MwSt und Bedienungsgeld. Für Allergiker führen wir eine Allergienkarte. Bitte sprechen Sie uns an.

DIE WIRTHIN. Brasserie in Reid. www.diewirthin.com servus@diewirthin.com Tel.: 08025-99 777 90. Kartenzahlungen ab 50 € möglich.



GIB DEINEM LEBEN EINEN GIN - DER ABEND KANN BEGINNEN JE 4CL

Malfy Gin con Arancia - Blood Orange (41% Vol.) 7,00€

Mediterraner Gin aus Italien. Der wichtigste Bestandteil, die Sizilianischen Blutorangenschalen, werden zusammen mit italienischen Wacholder für 36 Stunden in destilliertem Alkohol mazeriert. Dadurch erhält der Gin seine wunderschöne rubinrote Farbe. In einem zweiten Destillationsschritt, wird die Infusion zusammen mit 5 verschiedenen Botanicals in einem Vakuum Still destilliert und durch Zugabe von kristallklarem Quellwasser auf 41 Prozent Vol gebracht.

The Duke - Munich Dry Gin (45% Vol.) 8,00€

Dieser Gin wird noch in Handarbeit in München-Aschheim hergestellt und beinhaltet Kräuter aus regionalem, biologischem Anbau. Er gehört zu den Pionieren unter den deutschen Gins und wurde 2009 das erste Mal auf den Markt gebracht. Besonders macht ihn die Zugabe von Malz und Hopfenblüten, um somit auch einen bayrischen Akzent zu setzen.

Gin Mare (42,7% Vol.) 9,00€

Mediterraner Gin aus Spanien. Dieser Gin aus Barcelona versprüht durch Botanicals wie Oliven, Rosmarin, Basilikum und Thymian einen mediterranen Flair. Das milde und warme Klima des spanischen Südens und natürlich auch die Nähe zum Meer stecken in diesem einzigartigen Gin.

Hendrick's Gin (44% Vol.) 10,00€

Hendrick's Gin aus Schottland ist ein ganz besonderer Gin, denn kein anderer wird so hergestellt wie dieser. Er ist eine Zusammenführung aus zwei verschiedenen Brennblasen. Mit seinem einzigartigen Geschmack von einem Hauch von Gurke ist er einer der beliebtesten Gins auf dem Markt. Die elf Botanicals treffen auf Essenzen von Gurken und bulgarischen Rosen.

Brockmans Premium Gin (40% Vol.) 10,00€

Das charakteristische beerige Aroma kommt durch die Zugabe von Blaubeeren und Brombeeren. Destilliert wird dieser besondere Gin in einem 100 Jahre alten Kupferbehälter. Die Botanicals werden vor dem destillieren stundenlang in Neutralalkohol eingewicht, damit die Aromen optimal abgegeben werden. Mandel, Lakritz, Cassie-Rinde und Koriander kann bei dem beerigen Charakter fast vergessen werden.

Gin Lago von Tegernsee - Premium Dry Gin (42% Vol.) 14,00€

Klar, Authentisch und Bayrisch. Ein feiner Gin aus Wacholderbeeren und erlesenen Kräutern. Geschaffen wird dieses Unikat am wunderschönen Tegernsee in Bayern. Für den duftigen, frischen Gin werden neben Wacholder, Gurken und Zitrusfrüchten Botanicals aus der Region um den See, wie Fichtennadeln, Heublumen und Enzian, verwendet. Ein klarer, aromatischer und sehr erfrischender Gin mit außergewöhnlich weichem Abgang aus einer der schönsten Gegenden Bayerns.

BOAR Premium Dry Gin - Höchstprämierter Gin der Welt (43% Vol.) 14,50€

Hergestellt in einer kleinen Schwarzwälder Familien-Manufaktur. Wild gewachsen und von der Natur veredelt für die reinsten Genussmomente. Im Schwarzwald wild gewachsene und handverlesene Zutaten machen diese meisterliche Komposition zu etwas ganz Besonderem. In einem fast mystischen Genussmoment entfalten sich die traditionellen Naturaromen mit besonders feiner Milde – Klassisch mit Wacholderbeeren, Lavendel und Thymian, veredelt und harmonisiert durch ein innovatives Verfahren unter Zugabe des seltenen Schwarzwaldgolds – dem Schwarzwälder Trüffel. BOAR Gin wurde zum besten Gin gekürt mit Doppelgold

UND DAZU DEN PASSENDEN TONIC

FEVER TREE PREMIUM INDIAN TONIC

0,2 LT 3,9 €

FEVER TREE PREMIUM MEDITERRANEAN TONIC

0,2 LT 3,9 €

Alle unsere Preise verstehen sich in EUR inkl. MwSt und Bedienungsgeld. Für Allergiker führen wir eine Allergienkarte. Bitte sprechen Sie uns an.

DIE WIRTHIN. Brasserie in Reid. www.diewirthin.com servus@diewirthin.com Tel.: 08025-99 777 90. Kartenzahlungen ab 50 € möglich.



ECHT REGIONAL

Für uns sind „regional“ und „heimisch“ keine bloßen Schlagworte. Regionalität und Bayern sind uns eine Herzensangelegenheit. Darum werden unsere Gerichte mit den allerbesten Produkten und Zutaten (fast) ausschließlich aus Gärten, Gewässern und Weiden des bayerischen Voralpenlandes auf höchstem Niveau zubereitet.



BÄCKEREI-KONFITOREI
PICHLER
Bad Feilnbach-Litzldorf-Au



Ziegenkäse vom Leitzachtaler Ziegenhof in Fischbachau
Gemüse und Obst vom Biohof Schlarb in Kolbermoor
Spirituosen Martin Hofer Kleinkirchberg
Spirituosen Waldschütz Irschenberg

Alle unsere Preise verstehen sich in EUR inkl. MwSt und Bedienungsgeld. Für Allergiker führen wir eine Allergienkarte. Bitte sprechen Sie uns an.

DIE WIRTHIN. Brasserie in Reid. www.diewirthin.com servus@diewirthin.com Tel.: 08025-99 777 90. Kartenzahlungen ab 50 € möglich.