

TRADITION
SEIT 1928

Rehorik

RÖSTEREI & KAFFEE- HAUS



Täglich frisch. Immer fein.
Und jetzt auch für Euch.

WILLKOMMEN BEI REHORIK.



MENÜ



RESPEKT VOR DEM TIER

Kurze Transportwege
Artgerechte Haltung & schonende Schlachtung
»From nose to tail«
Nachhaltiger Fisch



HOCHWERTIGE, NATÜRLICHE PRODUKTE

Regional & Saisonal
Keine Zusatzstoffe – keine Geschmacksverstärker
Lokale Wirtschaft stärken



NACHHALTIGKEIT & ZERO WASTE

Vytal-Box
Biologisch abbaubare To-Go Verpackungen
Sinnvolle Verwertung von »Küchenabfällen«
Verantwortlicher Umgang mit Ressourcen
Lieferantenmanagement



PRODUKTVEREDELUNG


Beizen, räuchern, fermentieren
Innovative und spannende Gerichte
Kreative Küche & Eigenherstellung

»KOKUMI« kommt aus dem Japanischen und bedeutet so viel wie »Mundfülle« – ein intensives, ausgewogenes Geschmackserlebnis. Und genau das bekommt Ihr von unserem Küchenchef Tim. Er spielt mit Aromen, Texturen und Temperaturen und hat den gesamten Prozess selbst in der Hand: vom ursprünglichen Produkt bis zum fertigen Gericht. Dabei experimentiert er mit verschiedenen Verarbeitungsmethoden wie Fermentation, Pökeln und Räuchern. Ein internationales Crossover mit Zutaten, die wir überwiegend aus der Region beziehen. Tradition neu interpretiert – so wie Ihr das von Rehorik kennt.

WLAN: Rehorik Gast
Passwort: Roesterei

Wir sind BIO zertifiziert:
DE – ÖKO – 037

Bei Fragen zu Allergenen &
Zusatzstoffen wendet Euch
bitte an unser Cafépersonal





FRÜH

MO.-FR.

08:30-14:30

SA.

09:00-15:30

CROQUE MADAME

13,90 €

Kastenweißbrot, Kochschinken, Sauce Mornay, Gruyère, Spiegelei, Pflücksalat

HUMMUS STULLE (vegan)

12,90 €

Sauerteigbrot, Hummus, Grill-Gemüse, Tomaten, Pflücksalat, Pesto

GRILLED CHEESE (veggie)

14,50 €

Sauerteigbrot, Feigen-Zwiebel-Chili-Chutney, Cheddar, Montero swiss, Taleggio, Pflücksalat

REICHER RITTER (veggie)

11,90 €

Brioche, Landei, Banane, Dulce de Leche, Kokos-Eis, Beeren


GRAVED LACHS (pesce)

13,90 €

Gebeizter Lachs, Kartoffelrösti, Frischkäse, Forellen-Kaviar, Kapern, Zwiebeln, Kren, Pflücksalat

Wir sind BIO zertifiziert:
DE-ÖKO-037

Bei Fragen zu Allergenen &
Zusatzstoffen wendet Euch
bitte an unser Cafépersonal





MENU

MO.-FR.
11:30-14:30
SA.
11:00-15:30

MIT WEINEMPFEHLUNG (0,1 l)

BUNTER GARTENSALAT MIT PFIFFERLINGEN (veggie) 12,50 €

Pflücksalat, Pfifferlinge, Gemüse der Saison frisch & gepickelt,
Aprikosen-Dressing, Kräuter, Brot

(dazu) 2021 PINOT BLANC 4,50 €

Deutschland | Baden | Heitlinger

BURRATA (veggie) 13,90 €

Burrata, Aprikosen, Rote Beete, Brunnenkresse, Olivenöl, Pinienkerne, Brot

(dazu) 2021/22 DRACHENHERZ 4,50 €

Deutschland | Rheingau | Dr. Covers-Kauter | Riesling

TATAR 16,90 €

Rind, Kapern, Zwiebeln, Senf, Eigelb, Knoblauch, Brot, Pflücksalat

(dazu) 2020 PINOT NOIR RESERVE 5,50 €

Deutschland | Baden | Heitlinger

JAPANISCHES KNUSPERHÄHNCHEN 15,50 €

Hünerschenkelfilet, Teriyaki-Soße, Kimchi-Salat,


Wasabi-Mayonnaise, Sesam, Kräuter

(dazu) 2022 SAUVIGNON BLANC 5,00 €

Österreich | Steiermark | Wohlmuth

Wir sind BIO zertifiziert:
DE-ÖKO-037

Bei Fragen zu Allergenen &
Zusatzstoffen wendet Euch
bitte an unser Cafépersonal





MENU

MO.-FR.
11:30-14:30
SA.
11:00-15:30

MIT WEINEMPFEHLUNG (0,1 l)

GARNELEN & NOODLE BOWL 18,90 €

»THAI STYLE« (pesce)

Garnele, Udon Nudeln, Gemüse, Chili, Erdnüsse, Kräuter, Nuoc Mam

(dazu) **FUNKY PETNAT** 5,50 €

Österreich | Thermenregion | Landauer

SIGNATURE BURGER 16,90 €

Saftiges 160g Rinder-Patty, Brioche-Bun, Bacon Jam, Cheddar, eingelegte Gurken & Zwiebeln, Senf, Fritten

(dazu) **2022 FEINER VIERBEINER – DOLCETTO** 5,00 €

Italien | Piemont | Dogliani Il Generale

BBQ-RIBS 17,90 €

Spareribs vom Landschwein, BBQ-Beans, Kartoffelecken, Sourcream, Deli-Krautsalat

(dazu) **2022 ZWEIFELT ROSÉ** 4,50 €

Österreich | Kamptal | Jurtschitsch

STEAK STULLE 21,50 €


Rindersteak, Sauerteigbrot, Café de Paris-Butter, Pfifferlinge, Jus, Pflücksalat

(dazu) **2021 HOCHBERG BLAUFRÄNKISCH** 4,50 €

Österreich | Burgenland | Wohlmuth

Wir sind BIO zertifiziert:
DE-ÖKO-037

Bei Fragen zu Allergenen &
Zusatzstoffen wendet Euch
bitte an unser Cafépersonal



FILTERKAFFEE

Wir sind BIO zertifiziert:
DE-ÖKO-037

Bei Fragen zu Allergenen &
Zusatzstoffen wendet Euch
bitte an unser Cafépersonal

BESTIMME ZUERST DEINE ZUBEREITUNGSART



HAFERL KAFFEE (250 ml) **3,50 €**
Klassisch, ausgewogen, kräftig
Kaffee des Monats



CHEMEX (in der Glaskaraffe / 600 ml) **9,90 €**
Klare Aromenstruktur, zart, betonte Fruchtnoten
(Empfehlung) Gakundu, Sumatra



GRAYCANO (im Kännchen / 320 ml) **5,90 €**
Süß, ausgewogen, samtig, aromatisch
(Empfehlung) La Passeio, Gakundu



AEROPRESS (im Kännchen / 250 ml) **4,70 €**
Stark, vollmundig, balanciert
(Empfehlung) La Cascada, Amazonas



STEMPELKANNE (in der Kanne / 300 ml) **4,70 €**
Stark, vollmundig, balanciert
(Empfehlung) Spätlese, Monsooned Malabar

FILTERKAFFEE

FILTERKAFFEEAUSWAHL (100% Arabica)

GAKUNDU (washed) (Kenia) (Chemex / Graycano)*

Hagebutte, rote Beeren, Cranberry

MOKKA (bio) (washed) (Äthiopien) (Graycano)*

Bergamotte, Schokolade, Ahornsirup

AFRIKA

(fruchtig)

LA CASCADA (bio) (washed) (Guatemala)

(Graycano / Aeropress)*

Zartbitterschokolade, Rohrzucker, grüner Apfel

Z-AMERIKA

(klassisch)

LA VICTORIA (bio) (washed) (Honduras) (Graycano)*

Jasmin, Hagebutte, getrocknete Dattel

AMAZONAS (bio) (washed) (Peru) (Aeropress)*

Nektarine, Kakao, Karamell

LA PASSEIO (pulped natural) (Brasilien) (Graycano)*

Nougat, geröstete Haselnuss, Dörripflaume

SPÄTLESE (natural) (Brasilien) (Stempelkanne)*

Nougat, geröstete Haselnuss

S-AMERIKA

(klassisch)

HORIZONTES (washed) (Kolumbien) (Stempelkanne)*

Schwarzer Tee, Granatapfel, getoastetes Brot

ENTKOFFEINIERT (Kolumbien) (Graycano)*

Schonendes CO₂ Verfahren

SUMATRA (wet blue) (Indonesien) (Graycano / Chemex)*

Waldhonig, Kardamom, frisches Holz

MONSOONED MALABAR (monsooned) (Indien)

(Stempelkanne)* Nelke, Popcorn, geröstete Erdnuss

ASIEN

(würzig / kräftig)

*(von unserer Kaffeeakademie empfohlen)



(Kaffeeblüte)



(Kaffeekirsche)



(Rohkaffee)



(Arabica / geröstet)

Wir sind BIO zertifiziert:
DE-ÖKO-037

Bei Fragen zu Allergenen &
Zusatzstoffen wendet Euch
bitte an unser Cafépersonal

ESPRESSO

ESPRESSOSPEZIALITÄTEN

ESPRESSO (Sorte: Röstmeister / Brühverhältnis 1:2)	2,50 €
DOPPIO ESPRESSO (Sorte: Röstmeister / Brühverhältnis 1:2)	3,70 €
RISTRETTO (Sorte: 190° / Brühverhältnis 1:1,5)	2,50 €
LUNGO (Sorte: 190° / Brühverhältnis 1:3,4)	2,50 €
KAFFEE AMERICANO (Sorte: Röstmeister) (verlängerter doppelter Espresso)	3,90 €
+ PROBIERE DICH DURCH	0,50 €

Wir bereiten Dir gerne jede Espressosorte deiner Wahl zu

ESPRESSOSPEZIALITÄTEN MIT MILCH

ESPRESSO MACCHIATO (40 ml) Einfacher Espresso Milchschaum (Verhältnis 1:1)	3,00 €
DOPPIO MACCHIATO (80 ml) Doppelter Espresso Milchschaum (Verhältnis 1:1)	4,10 €
NORMAN (120 ml) Einfacher Espresso Milchschaum (Verhältnis 1:5)	3,10 €
CAPPUCCINO (Klein 200 ml / Groß 300 ml)	
• KLEIN Einfacher Espresso Milchschaum (Verhältnis 1:8)	3,70 €
• GROSS Doppelter Espresso Milchschaum (Verhältnis 1:8)	4,90 €
FLAT WHITE (200 ml) Doppelter Ristretto Milchschaum (Verhältnis 1:4)	4,10 €
CAFÉ LATTE (300 ml) Einfacher Espresso Milchschaum (Verhältnis 1:12)	4,50 €

CAFÉ VERONESE Einfacher Espresso Milchschaum Schoko-Sirup	4,70 €
---	--------

HAFERDRINK (ODER) LAKTOSEFREIE MILCH MÖGLICH

Wir sind BIO zertifiziert:
DE-ÖKO-037

Bei Fragen zu Allergenen &
Zusatzstoffen wendet Euch
bitte an unser Cafépersonal

ESPRESSO

ESPRESSOAUSWAHL (100% Arabica) //

190° (natural / washed) (Äthiopien) Bergamotte, Marzipan, Schokolade

BERGSPORT (natural) (Brasilien) Haselnuss, Nougat, Maracuja

SPÄTLESE (natural) (Brasilien) Haselnuss, Nougat, Kakao

AMAZONAS (bio) (washed) (Peru) Kakao, Dattel, Aprikose

KENYA GOURMET (Kenia / Brasilien / Kolumbien)

Zartbitterschokolade, Cassis, Brombeere

ARABICA DUE (Äthiopien / Brasilien / Kolumbien)

Zartbitterschokolade, Rohrzucker, Bergamotte

ESPRESSOAUSWAHL (Arabica / Robusta) //

CAFÉ FELIX (washed) (80% Arabica / 20% Robusta)

(Äthiopien / Brasilien / Kolumbien) Geröstete Mandel, Sultanine

LA VICTORIA (bio) (washed) (80% Arabica / 20% Robusta)

(Uganda / Honduras / Indonesien / Brasilien)

Zartbitterschokolade, Passionsfrucht

PRIMISSIMO (washed) (Brasilien) (60% Arabica / 40% Robusta)

Zartbitterschokolade, geröstete Haselnuss

RÖSTMEISTER (Äthiopien / Brasilien / Kolumbien) (60% Arabica / 40% Robusta)

Zartbitterschokolade, Rohrzucker, Pampelmuse

NUOVO (Äthiopien / Brasilien / Kolumbien) (45% Arabica / 55% Robusta)

Zartbitterschokolade, Nougat, geröstete Haselnuss

PRIMO (Brasilien / Kolumbien) (30% Arabica / 70% Robusta)

Zartbitterschokolade, Dörrpflaume

ESPRESSOAUSWAHL (100% Robusta) //

DIABOLO (Brasilien)

Geräucherte Agave, Zartbitterschokolade, Dörrpflaume



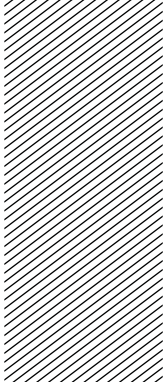
(ARABICA)



(ROBUSTA)

Wir sind BIO zertifiziert:
DE-ÖKO-037

Bei Fragen zu Allergenen &
Zusatzstoffen wendet Euch
bitte an unser Cafépersonal



HEISS

KALT



TEESPEZIALITÄTEN (Kännchen 0,6 l)

SCHWARZER TEE DARJEELING (Indien) (2-3 min ziehen) **5,30 €**

SCHWARZER TEE ORANGE MIT SCHALE (3-5 min ziehen) **5,30 €**

GRÜNER TEE JAPAN KUKICHA MUEGI (bio) **5,30 €**

(Japan) (3 min ziehen)

GRÜNER TEE LIMETTE INGWER (bio) (2-3 min ziehen) **5,30 €**

Zitrusschale, Ingwer, Zitronenmyrte, Süßholzwurzel

{ AUCH ALS
EISTEE

FRÜCHTETEE ORANGENBLÜTE (bio) (8-10 min ziehen) **5,30 €**

Zitrusschale, Apfel, Lemongrass, Orangenminze, Zitronenverbene

{ AUCH ALS
EISTEE

FRÜCHTETEE ROYAL (bio) (8-10 min ziehen) **5,30 €**

Holunderbeeren, Aronia-Beeren, Hibiskus,
schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren

{ AUCH ALS
EISTEE

KRÄUTER TEE DON CAMILLO (bio) (8-10 min ziehen) **5,30 €**

Hagebutten, Zitrus-Schalen, Lemongrass, Kamillenblüten,
Krauseminze, Zitrusöl

ROOIBUSCH ORANGE-SANDDORNBEERE **5,30 €**

(8-10 min ziehen) Zitrusschale, Sanddornbeere, Ringelblumenblätter

CHAI LATTE (0,3 l) **4,30 €**

HAUSGEMACHTE EISTEES (0,37 l) **4,30 €**

Kamille-Zitrone-Honig, Darjeeling-Lemongrass-Limette

ICED CHAI LATTE (0,37 l) **4,50 €**

Chai, Eiswürfel, Milch

Wir sind BIO zertifiziert:
DE-ÖKO-037

Bei Fragen zu Allergenen &
Zusatzstoffen wendet Euch
bitte an unser Cafépersonal

DRINKS

KALTE KAFFEESPEZIALITÄTEN

COLD BREW (0,37 l) 4,10 €

Sanft, Schokoladen Noten, fruchtig

ICED LATTE (0,37 l) 4,90 €

Einfacher Espresso, Eiswürfel, Milch

AFFOGATO 4,10 €

Einfacher Espresso, Vanilleeis

EISKAFFEE 7,10 €

Doppelter Espresso, Vanilleeis, Milch

EISVERONESE 7,70 €

Doppelter Espresso, Vanilleeis, Schokosirup, Milch

HEISSE SCHOKOLADE (0,3 l) 4,50 €

Hausgemachter Schokoladensirup, Milch

TAFELWASSER (0,37 l) 3,30 €

MINERALWASSER (0,75 l) 6,10 €

SAFT (0,37 l) 4,90 €

Orange, Apfel, Traube weiß, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Grapefruit

SAFTSCHORLE (0,37 l) 4,00 €

Orange, Apfel, Traube weiß, Johannisbeere, Maracuja, Rhabarber, Grapefruit

NOW COLA / SPEZI (bio) (0,33 l) 4,10 €

HAUSGEMACHTE LIMONADEN (bio) (0,37 l) 4,30 €

Rhabarber-Hanf, Heidelbeere-Basilikum-Limette,

Zitrone-Minze-Agave

KRAFTLIMO (bio) (0,33 l) 4,10 €

Kaffeekirsch-Limonade

Wir sind BIO zertifiziert:
DE-ÖKO-037

Bei Fragen zu Allergenen &
Zusatzstoffen wendet Euch
bitte an unser Cafépersonal

EICHHOFENER / HELLES (0,5 l) 4,10 €
EICHHOFENER / RADLER (0,5 l) 4,10 €
EICHHOFENER / PILS (0,33 l) 3,70 €

RIEDENBURGER / WEIZEN (bio) (0,5 l) 4,50 €
RIEDENBURGER WEIZEN / ALK.FREI (bio) (0,5 l) 4,50 €

RIEDENBURGER FEINHOPFIG / ALK.FREI (bio) (0,33 l) 3,90 €

APEROL SPRIZZ (0,35 l) 7,50 €
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

GIN TONIC (mit 0,25 ml Aqua Monaco Tonic)
Mit Rehorik Gin (Oberpfalz) 10,90 €
Mit Isle of Harris (Schottland) 10,90 €
Mit Tauben Gin (Burghausen) 10,90 €
Mit alkoholfreiem Siegfried Wonderleaf (Bonn) 10,90 €

RHABARBER SPRIZZ (0,35 l) 8,50 €
Weißer Wermut, Rhabarber-Hanf, Prosecco, Soda, Zitrone

BASIL PORT TONIC (0,35 l) 8,50 €
Roter Portwein, Limetten, Heidelbeeren, Basilikum, Tonic

RUM MIT KRAFT (0,35 l) 11,50 €
Brauner Rum, Kraftlimo, Minze, Zitrone

ALKOHOL
↑ BIER

DRINKS ↓



EMPFOHLEN VON
UNSEREM BARTEAM

Wir sind BIO zertifiziert:
DE-ÖKO-037

Bei Fragen zu Allergenen &
Zusatzstoffen wendet Euch
bitte an unser Cafépersonal

WEIN/OFFEN

WEIN DES MONATS (0,1 l / Black & Wine Gewinner) **4,50 €**

SCHAUMWEIN (0,1 l / 0,75 l) //

REHORIK RIESLING SEKT **5,50 € 32,00 €**

Deutschland | Nahe | Dr. Gänz
Brut | Elegante Beerennoten | Feiner Perlage | Langer Nachgang

REGENSBURGER ROSÉ SEKT **5,50 € 32,00 €**

Deutschland | Nahe | Dr. Gänz
Extra dry | Leichte Briochenoten | Zarte Perlage

WEISSWEIN (0,1 l / 0,75 l) //

2021/22 DRACHENHERZ (bio) **4,50 € 30,00 €**

Deutschland | Rheingau | Corvers-Kauter (Riesting)
Trocken | Kräftig fruchtig | Mineralische Säure

2022 REHORIK SAUV. BLANC (bio) **3,50 € 25,00 €**

Deutschland | Rheinhessen | Kühling
Trocken | Cassis- & Holundernoten | Knackig & erfrischend

ROSÉ (0,1 l / 0,75 l) //

2022 SALAMANDERSTEIN (bio) **4,50 € 30,00 €**

Deutschland | Rheingau | Corvers-Kauter (Spätburgunder Rosé)
Trocken | Walderdbeere & Himbeere | Frisch & beschwingt

ROTWEIN (0,1 l / 0,75 l) //

2021 SCHLANGENNEST **5,00 € 31,00 €**

Italien | Toscana | Endrizzi (Sangiovese / Cabernet & Merlot)
Trocken | Reife Beeren im Aroma | Samtiger Abgang

2022 FEINER VIERBEINER **5,00 € 31,00 €**

Italien | Piemont | Dogliani il Generale (Dolcetto)
Trocken | Elegant & frisch fruchtig | Feines Tannin



← **FRAGT NACH UNSERER TREUEKARTE!
LUST AUF MEHR WEIN?**

Dann probier dich durch unser wechselndes Angebot.



**EMPFOHLEN VON UNSEREM
SOMMELIER TEAM MARCO & VIKI.**

Wir sind BIO zertifiziert:
DE-ÖKO-037

Bei Fragen zu Allergenen &
Zusatzstoffen wendet Euch
bitte an unser Cafépersonal