

#essenbeidir

.die Idee

..dazu kam uns in der langen Zeit der coronabedingten Schließung unseres Betriebes. Der Kontakt zu den Gästen und die damit verbundenen Emotionen fehlten uns sehr und wir haben einen Weg gesucht, wie wir das, was wir von Herzen gerne machen, weiterhin ausüben können.

.Wer sind wir?

Fredi (Alfred Rohrmoser) wusste schon sehr früh, dass das Handwerk Kochen seine Berufung sein würde. Lernen wollte er es von den Besten und somit absolvierte er seine Lehre bei Karl & Rudi Obauer in Werfen.

Um Erfahrung zu sammeln folgten danach mehrere berufliche Aufenthalte an verschiedenen Orten Österreichs und im Ausland (New York, Karibik, Deutschland,...).

Seit einigen Jahren ist er Küchenchef im elterlichen Betrieb „die Reinbachstube“ in St.Johann, welche seit 2019 mit einer Haube (Gault&Millau) und einer Gabel (Falstaff) ausgezeichnet ist.

Nina (Nina Würnitzer) absolvierte ihre Service-Ausbildung in einer höheren berufsbildenden Lehranstalt. Auch sie sammelte Erfahrungen im In- und Ausland und auch in anderen beruflichen Tätigkeitsfeldern, wie z.B. dem elterlichen Fitnessclub, bevor sie die Liebe zu Fredi in die Reinbachstube führte.

Ihr Herz schlägt für die Gästebetreuung, seit einigen Jahren steht sie deshalb an Fredis Seite in der Reinbachstube und bemüht sich um besten Service für die Gäste.

.Was kostet's?

Jedes Menü kann individuell zusammengestellt werden – der Preis ist deshalb auch sehr unterschiedlich. Nachdem wir das Menü gemeinsam festgelegt haben, erfahrt ihr von uns den genauen Preis pro Person dafür.

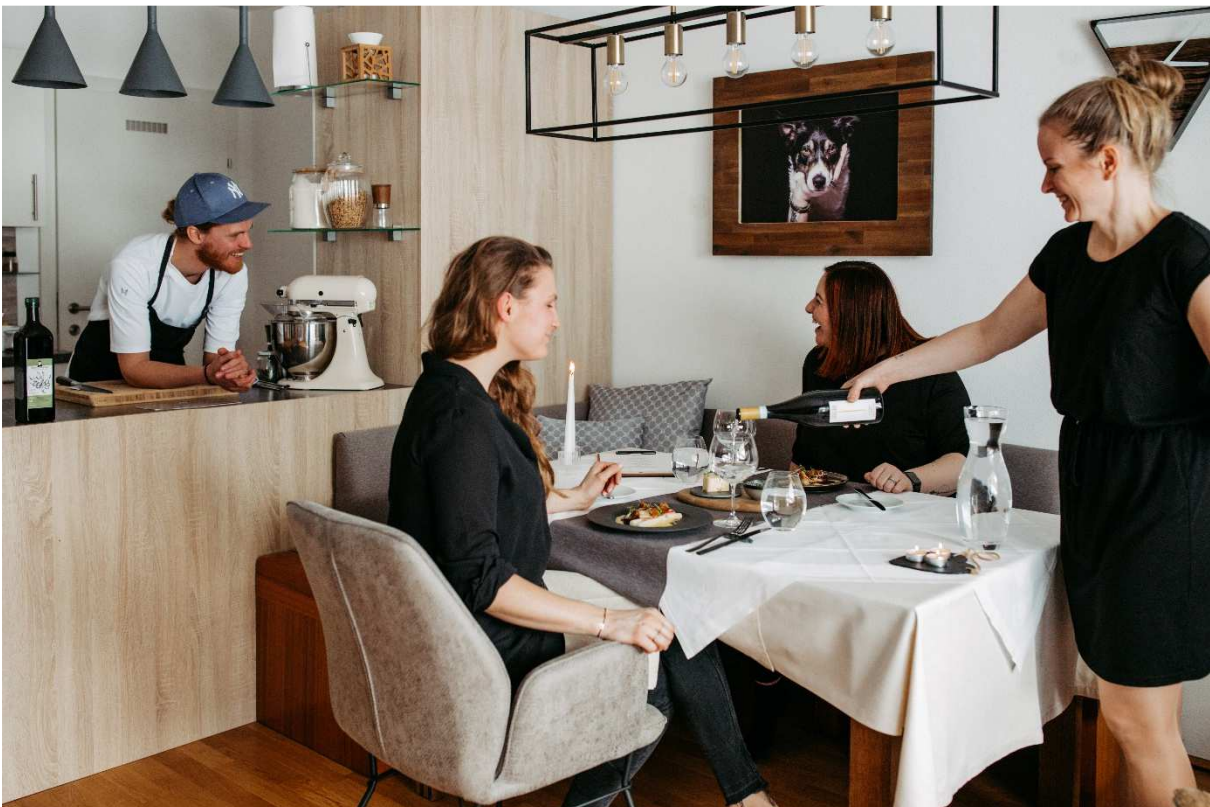
Um euch ein Bild davon machen zu können, findet ihr nachfolgend ein paar Menüs, die wir bereits im Rahmen von #essenbeidir gekocht haben (inkl. Preis dafür).

Für die Arbeitszeit (vor Ort) verrechnen wir € 30,- pro Person und Stunde (also € 60,- für uns zwei). Erfahrungsgemäß handelt es sich (je nach Menü) um 2 bis 3 Stunden Arbeitszeit vor Ort.

.Wie könnt ihr uns erreichen?

Am liebsten telefonisch unter 0650/7200292 (Fredy) oder per Mail: info@reinbachstube.at

.Impressionen





.Beispiele

Menü

.Gedeck

Gebäck/Butter/Papa Kostas Olivenöl

.Frühlingssalat

Weißer Spargel/grüner Spargel

Kräuter Zitronenmayonaise/

Luftgetrockneter Hirsch

.Pinzgauer Rind

Filet & Wangerl/Selleriecreme/Babykarotten/Rotweinjus

.Tiramisu

Creme/Ovomaltine/Waldbeeren

Menü

.Gedeck

Gebäck/Butter/Papa Kostas Olivenöl

.Pfarrwerfener Lachsforelle

Filet/Spargelrisotto

.Pinzgauer Rind

Filet/Karotten-Erdäpfel-Stampf/Pfeffersauce

.Schokolade

Mousse/Brownie/Waldbeere

Menü

.Gedeck

Brot/Butter/Papa Kostas Olivenöl

.Risotto

Grüner & weißer Spargel/Gartenkresse

Parmigiano Reggiano/Bärlauchpesto

.Saibling

Pfarrwerfener Saiblingsfilet

KürbisKarottenLasagne & Topinambur/SafranVeltlinerSchaum

.Bauerntopfen

Creme/Mango/Passionsfrucht/Karmellcrumble

Menü

(vegan)

.Gedeck

Gebäck/vegane Butter/Papa Kostas Olivenöl

.Frühlingsrolle

Pikanter Krautsalat/Eierschwammerl/Steinpilze

Champingnons/Tamarisauce

.Spargel

Grün & weiß/Radieschen/Bärlauch Alioli

Karfiolsteak

Karotten-Erdäpfel-Lasagne

.Kokoscreme

Mango/Maracuja/Karamellcrumble/Honigfeigen