

WIRT Z'RIEDEN

WIRTSHAUS & BIERGARTEN

Herzlich Willkommen



WIRT.RIEDEN

Unsere Öffnungszeiten

Freitags | 17 - 22 Uhr

Sonntags & Feiertags | 11 - 21 Uhr

Bei jedem Wetter geöffnet. Jetzt auch in der neuen Gaststube oder unserer gemütlichen Alm reservieren.



Servus beim Wirt'z Rieden

Schnee, dass Ihr da seid!

Wir freuen uns sehr, Euch bei uns begrüßen zu dürfen. Eingebettet in die wunderbare Natur, ist unser Biergarten seit dem Sommer 2024 wieder ein beliebter Treffpunkt für Radfahrer und Biergartenfreunde aus nah und fern.

Neben schönstem Ambiente bieten wir Euch eine kleine, aber feine Speisekarte – mit regionalen Schmankerln und Getränken von heimischen Lieferanten und Herstellern.

Wir wünschen Euch schöne Stunden bei uns.

Eure Wirte

Stefan Staudinger und Manuel Scheyerl
mit Familie und dem gesamten Team.



Unsere Wirtshaus Öffnungszeiten

Von 01. Mai bis 20. September 2026

Freitags | 17 - 22 Uhr

Sonntags & Feiertags | 11 - 21 Uhr

Bei jedem Wetter geöffnet. Jetzt auch in der neuen Gaststube oder unserer gemütlichen Alm reservieren.

Unsere Biergarten



Unsere neue Gaststube

Platz für bis zu 50 Personen



Unsere urige Alm

Platz für bis zu 130 Personen



Getränke

Biere



Flötzing Hell vom Faß	0,5l	4,40
Radler	0,5l	4,40
Flötzing Spezial dunkel	0,5l	4,40
Flötzing Hell alkoholfrei	0,5l	4,40
Unertl Weißbier vom Faß	0,5l	4,40
Unertl leichtes Weißbier	0,5l	4,40
Russn Cola Weizen	0,5l	4,40
Unertl alkoholfreies Weißbier	0,5l	4,40
Flötzing Pils	0,33l	3,50
Glutenfreies Bier	0,33l	3,50

Derfs a Maß sei?

Maß Bier (alles von oben zur Auswahl)	1,0l	8,60
Goßmaß Dunkles Bier, Cola, Kirschlikör	1,0l	12,50
Laterndlmaß Wein, Limo, Kirschlikör	1,0l	12,50
Schneemaß Wodka, Fanta, Vanilleeis	1,0l	15,00

Spritz & spritzig

WINZZ Weinschorle weiß, sauer im Steinkrug	0,5l	6,90
weiß rosé süß alkoholfrei	0,33l	4,90
JoRo-Spritz AUCH ALKOHOLFREI! Johannisbeer-Rosmarin Spritz	0,3l	7,50
Aperol Spritz AUCH ALKOHOLFREI!	0,3l	7,50
Sarti Spritz	0,3l	7,50
Hugo AUCH ALKOHOLFREI!	0,3l	7,50
Prosecco auf Eis	0,3l	6,50



Alkoholfreies



Tafelwasser spritzig oder still	0,5l	3,80
Cola Mix Flötzing	0,5l	4,20
Orangenlimo Flötzing	0,5l	4,20
Zitronenlimo Flötzing	0,5l	4,20
Hollerschorle	0,5l	4,20
Saftschorlen Apfel Johannisbeere Orange Maracuja Rhabarber	0,5l	4,20
Coca Cola Classic Light	0,5l	4,50
Mineralwasser Adelholzener Classic Naturell	0,75l	5,90

Kaffee & Tee

Tasse Kaffee	3,00
Espresso	2,40
Espresso „doppelt“	3,60
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	4,50
Affogato	4,50
Heißer Espresso trifft bestes Vanilleeis	
Bioteaque Tee	3,60
Scheene Leni - Früchtetee	
Himmlische Helena - milder Kräutertee	



Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen
hilft unser Servicepersonal gerne weiter.

Unsere Weine

Weißweine

Riesling Mähwerk

WG Heilbronn | Deutschland | halbtrocken 0,2l 6,00

„feinfruchtiger Wein, unter deren Reben Schafe die Mäharbeiten der Weingärtner übernehmen“ 0,75l 22,50

Sauvignon Blanc

WG Heilbronn | Deutschland | trocken 0,2l 6,20

0,75l 23,00

Grüner Veltliner Federspiel

Domäne Wachau | Österreich | trocken 0,75l 29,00

1,5l 58,00

Grauburgunder BIO

Weingut Keth | Deutschland | trocken 0,75l 28,00

Lugana „Santa Christina“

Zenato | Italien | trocken 0,75l 35,00

Rosé Audimax

Weingut Studier | Deutschland | halbtrocken 0,2l 7,50

0,75l 28,00

Ursprung Trollinger | Vernatsch

WG Heilbronn | Deutschland | trocken 0,2l 6,20

0,75l 23,00

Primitivo

Cantine San Giorgio | Italien | trocken 0,75l 27,00

Valdo Prosecco

Spumanti Valdo | Italien | trocken 0,1l 3,80

0,75l 28,00

Secco

Rotweine

Rosé

Schnapserl

Williamsbirne 2cl 3,20

Alpenschnaps 35%

Marille 2cl 3,20

Alpenschnaps 35%

Haselnuss 2cl 3,20

Alpenschnaps 35%

Zirbenlikör 2cl 3,20

Alpenschnaps 30%

Ramazzotti 30% 3cl 3,50

Eierlikör 4cl 3,90



Speisen

Brotzeiten

Obazda

mit Zwiebelringen, Gurkerl und
frischem Bauernbrot

11,90

Bayerischer Wurstsalat

aus der Regensburger mit Zwiebelringen,
Gurkerl und frischem Bauernbrot

11,60

Schweizer Wurstsalat

aus der Regensburger mit Emmentaler,
Zwiebelringen, Gurkerl und
frischem Bauernbrot

12,20

Essigknödel

saurer Essigknödel - ein bayerischer Klassiker.

Serviert mit Zwiebeln und Essiggurkerl

11,90

Riedener Genuss-Brettl

derfs a bissl was von allem sein?

15,50

Wurstsalat, Essigknödel, Obazda,
kalter Braten, Schnitzelstreifen,
Gurkerl, Tomate, frischer Kren,
dazu Bauernbrot.

für 1 Person

für 2 Personen

25,50

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes

mit Pommes und Ketchup

4,90

Kinderschnitzel Wiener Art

mit Pommes und Ketchup

8,90

Hühnerbrust gebraten

mit Pommes und Ketchup

8,90

Semmelknödel mit Soße

5,50

Beilagen

Beilagensalat

5,50

Portion Pommes

4,90

Portion Kartoffelsalat

3,80

Extra Knödel

2,50

Unsere urige Alm mit Ausblick



Für Ihre Veranstaltung bei uns erhalten Sie auch gerne individuelle Menüvorschläge



Hauptspeisen

Ofenfrischer Schweinebraten

mit Dunkelbiersoße, Semmelknödel,
Krautsalat und Krusterl **16,90**

Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken & Käse
dazu Kartoffelsalat und Preiselbeeren **18,50**

Schnitzel Wiener Art

von der Schweinelende,
dazu Pommes oder Kartoffelsalat,
Prelselbeeren und Ketchup **16,90**

Currywurst

vom heimischen Metzger.
Mit kräftiger Currysoße und Pommes **12,90**

Riedener Teufelstoast „klassisch“

von der Hühnerbrust, auf reschem Toast,
mit pikanter Teufelssoße.
Dazu Pommes oder Salatbeilage

oder Teufelstoast „vegetarisch“

mit Bio Grillkäse aus Tuntenhausen **15,90**

Wirtshaus Grillteller

Marinierter Schweinenacken, feuriger
Käsekrainer, 2 Schweinswürstl, dazu
Pommes oder Salatbeilage **18,50**

Fleischpflanzerl

nach hauseigenem Rezept, mit
Kartoffelsalat und Soße **15,50**

Rindergulasch

mit Semmelknödel und Preiselbeeren **17,80**

Biergarten Salatvariation **leicht und guad!**

heimische Blattsalate, Radicchio, Kirschtomaten,
und Gurken, dazu Baguette
wahlweise mit

- gebratenem Ziegenkäse und Walnüssen
- Kaspressknödel und Sauerrahmdip
- Hühnerbruststreifen

17,50

Gebackene Ofenkartoffel **leicht und guad!**

gefüllt mit hausgemachtem Kräuterrahm, dazu
knusprige Röstzwiebeln und eine
sommerliche Salatvariation. **14,90**

Nachspeisen



3 Apfelkücherl

mit Vanilleeis an Beerenragout **7,90**

Gemischter Eisbecher

Vanille, Erdbeere, Schoko mit Sahne **7,50**

Eierlikörbecher

Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne **7,50**

Kindereis nach Wahl

im Becher mit Waffel, je Kugel **2,50**

Eiskaffee oder Eisschokolade

mit Vanilleeis und Sahne **6,90**

Unsere Highlights 2026

UNSERE GRILLABENDE 2026



WIRT Z'RIEDEN

WIRTSHAUS & BIERGARTEN



18,50 pro Person oder

ALL U CAN EAT 24,50 €

GROSSES GRILLBUFFET

Kinderteller 8,50 €

Do 11.06. | Do 02.07. | Do 06.08. 18 - 22 Uhr

Reservierungen: info@wirt-rieden.de | 08076 6093015

Sommerfest

10 - 22 UHR

LIVE-MUSIK

HÜPFBURG

SPRITZ & WEISSBIER BAR

KINDERSCHMINKEN

14 - 17 UHR

FOTO-BOX

ALPAKAS

10 - 16 UHR

GRILLBUFFET

AB 18 UHR

SA | 15.08.

FRÜHSTÜCKS BRUNCH Z'RIEDEN

immer von 8.30 - 11.00 Uhr

07.06. So Frühstücksbrunch

05.07. So Frühstücksbrunch

02.08. So Sommerbrunch
„Bella Italia“

06.09. So Frühstücksbrunch

11.10. So Herbstbrunch

06.12. So Adventsbrunch
9.00 - 12.00 Uhr

33,00 € pro Person | alles inklusive!

JETZT RESERVIEREN

info@wirt-rieden.de | 08076 6093015



TAFELEY DER KÖNIGE RITTERESSEN

MIT MITTELALTERLICHEM UNTERHALTUNGSPROGRAMM
INKL. 4 GÄNGE FESTMAHL, WEIN, BIER & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

BUCHBAR FÜR GRUPPEN & EINZELPERSONEN

89 € pro Person

30. & 31. OKTOBER 2026

Einlass 19.00 Uhr | Beginn 19.30 Uhr

Reservierung: info@wirt-rieden.de | 08076 6093015



Feiern bei uns in Rieden

DER BESONDERE ORT FÜR DEINE VERANSTALTUNG



HOCHZEITEN | GEBURTSTAGE | FAMILIENFEIERN
FIRMENFEIERN | WEIHNACHTSFEIERN



WIRT Z'RIEDEN

WIRTSHAUS & BIERGARTEN

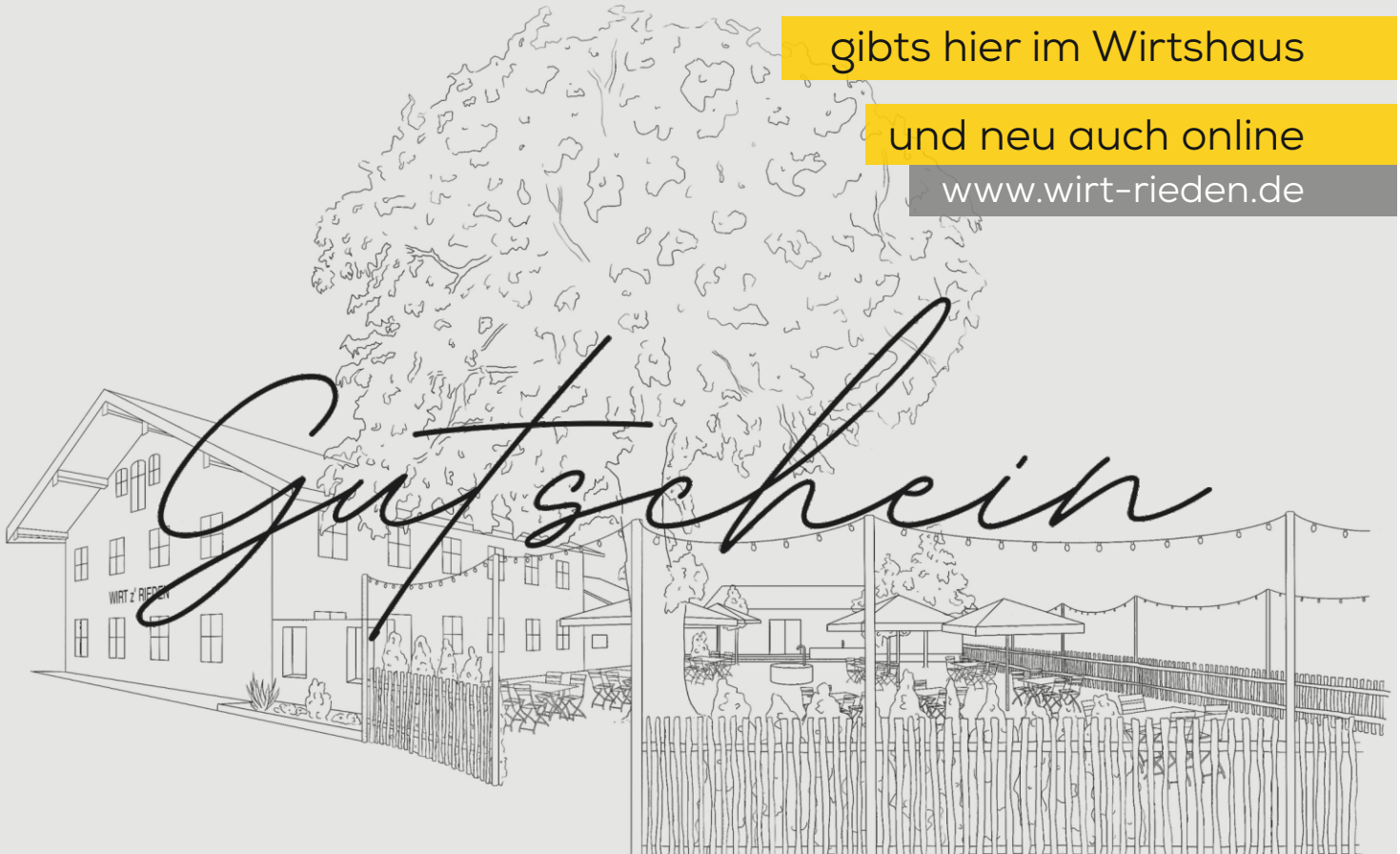
Genuss schenken

mit unseren WIRT Z'RIEDEN Wertgutscheinen

gibts hier im Wirtshaus

und neu auch online

www.wirt-rieden.de



Rieden 15, 83564 Soyen

 + 49 (0) 8076 6093015

 info@wirt-rieden.de