

#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,...).

Einige Jahre war er bereits Küchenchef im elterlichen Betrieb „die Reinbachstube“ in St.Johann.

Nina (Nina Rohrmoser) 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 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.

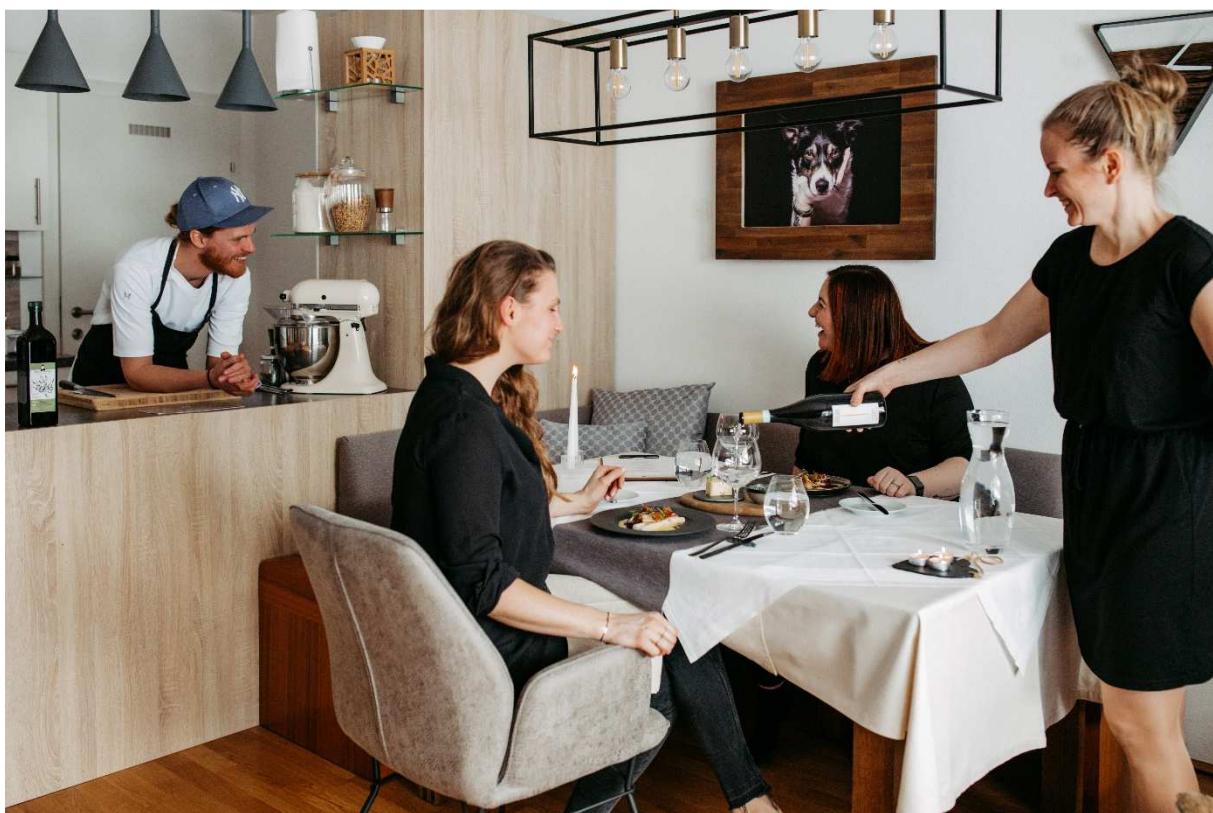
Um euch ein Bild davon machen zu können, findet ihr nachfolgend ein paar Menüs, die wir bereits im Rahmen von #essenbeidir gekocht haben (inkl. Preis dafür).

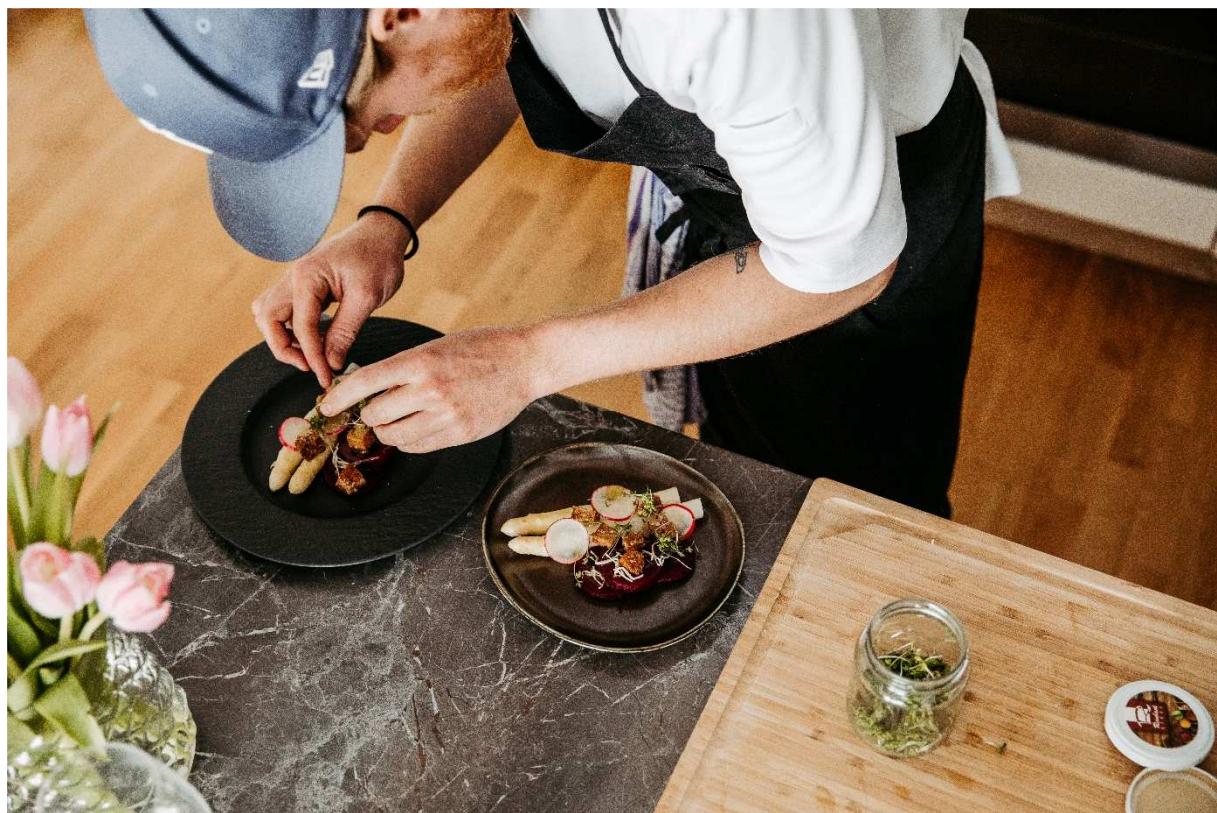
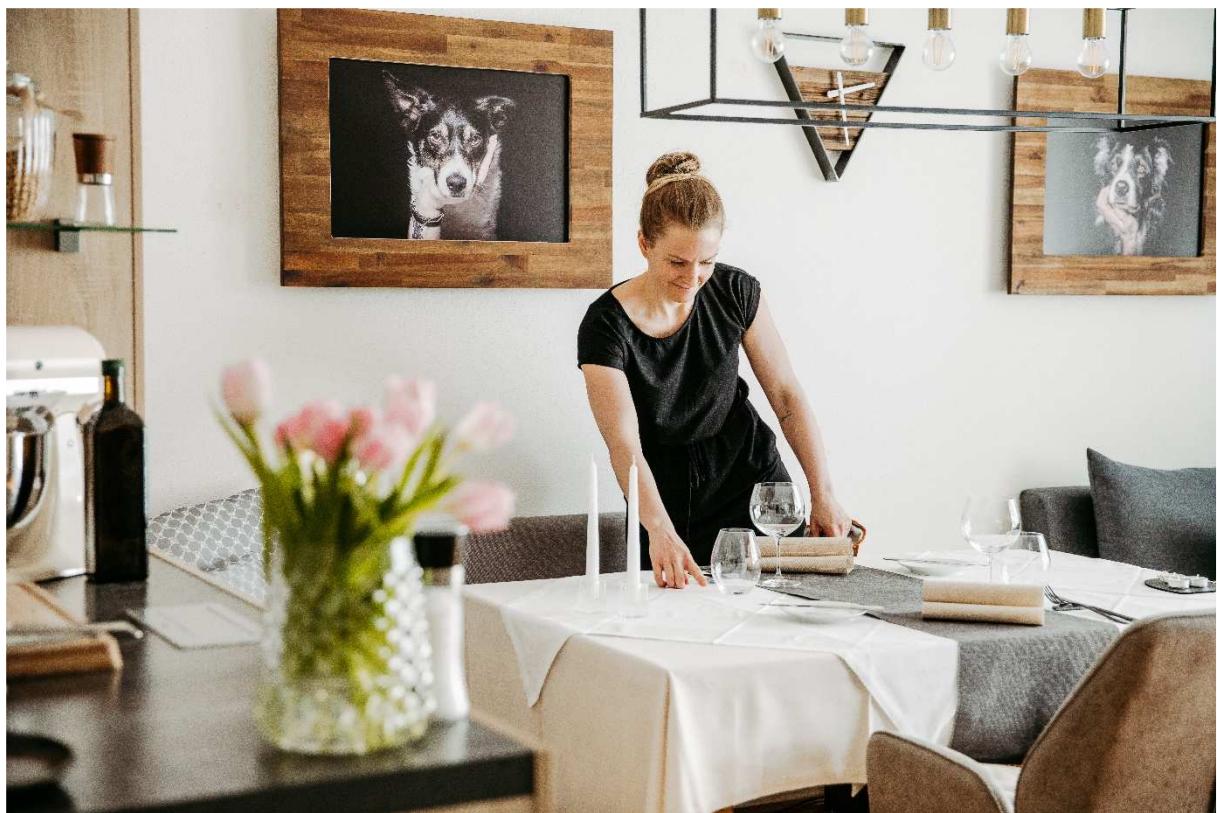
Für die Arbeitszeit (vor Ort) verrechnen wir € 80,- pro Stunde. Erfahrungsgemäß handelt es sich (je nach Menü) um 3 bis 4 Stunden Arbeitszeit vor Ort.

.Wie könnt ihr uns erreichen?

Am liebsten telefonisch unter 0650/7200292 (Fredi) oder per Mail: fredi-rohrmoser@hotmail.com

.Impressionen





.Beispiele

Menü

.Gedeck

Brot/Bauernbutter/Papa Kostas Olivenöl

.Beef Tatar

Vom BioRind/Kräutermayo/Kartoffelcrunch

.Saiblingsfilet

Buttersauce/Kohlrabi/Kaviar

.Ragout vom heimischen Wild

Rotkraut/Süßkartoffel/Briocheknödel

.Belgische Schokolade

Mousse/Brownie/schwarzes Ribiseleis

Menü

.Gedeck

Brot/Bauernbutter/Papa Kostas Olivenöl

.Rote Rüben Carpaccio

Sauerrahm/Krenwurzel/Hanfsamen

.Lauchcremesuppe

Sesamcrissini/Petersilöl

.2erlei vom Rind

Filetsteak&Backerl/Selleriecreme/Rotweinsauce/Topinambur

.Kaiserschmarrn

Apfelmus/Zwetschkenröster

Menü

.Gedeck

Brot/Bauernbutter/Papa Kostas Olivenöl

.Pilzrisotto

Trüffel/Liebstöckel

.Lachsforelle

Tomatensoße/Grünkohl/Kartoffellatasagne

.Cheesecake

Kirsche/Mohn

Diese Menüs sind Beispiele, die wir im Rahmen von
#essenbeidir bereits gekocht haben – gerne
gestalten wir Ihr Menü ganz individuell nach Ihren
Wünschen & Vorstellungen.

Weinbegleitung

3-Gänge-Menü: € 20,- pro Person

4-Gänge-Menü: € 30,- pro Person

5-Gänge-Menü: € 40 pro Person