

REBSTOCK

APERITIF
WEINEMPFEHLUNG

MENU
VORSPEISEN
HAUPTGÄNGE
DESSERT

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE
HEISSGETRÄNKE & DIGESTIF

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an uns.

APERITIF

SEKT & CHAMPAGNER

		EURO
FRANZ KELLER	0,1 l	0,75 l
2021 Blanc des blancs brut	9	44
2020 Pinot Rosé brut	9	44

R&L LEGRAS	0,75 l
Legras Grand Cru Blancs de Blancs brut	80

APERITIF

VERMOUTH

Ferdinand´s white Vermouth aus Riesling	5 cl	7
---	------	---

KAISERSTÜHLER SPRITZ

Dialetto von Mundart mit Petit Adler		11
--------------------------------------	--	----

APERITIF ALKOHOLFREI

APFELGUT NEUNTHAUSEN	0,1 l	0,75 l
Prickelnder Apfelsaft Pomme-Pure „Elstar“	6	25

Verjus von der Spätlese	0,1	6
Weingut Franz Keller		

UNSERE WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

	EURO
FRANZ KELLER	0,11
WEISS	
2024 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein	5
2024 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2024 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2023 Kaiserstuhl Cuvée	6
ROT	
2012 Spätburgunder „S“ <i>aus der Magnumflasche</i>	13
ROSÉ	
2024 Saignée Rosé Jedentag	5
WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN	0,11
WEIB	
2022 Gutedel „Kalk und Löss“	6
2024 Sauvignon Blanc „Kalk und Löss“	6,5
ROT	
2022 Isteiner Spätburgunder	9,5
FRANKREICH, LANGUEDOC - ROUSSILLON	
WEINGUT MAS DES CAPRICES LEUCATE	
ROT	
2007 Corbrières	9
SPANIEN, KASTILIEN/LEÓN	
BODEGAS Y VENEDOS	
ROT	
2003 Paixar, Mencia, Spanien	10

MENÜ

Sauerteigbrot vom Brotbruder mit aufgeschlagener Butter

**Geflämmtter Schwarzwälder Saibling
mit Blumenkohl und Karottensauce**

2022 Gutedel „Kalk und Löss“

Weingut am Klotz, Istein

-

**Gebackene Pom-Pom Pilze
mit Kohlrabi und Bärlauch**

2022 Mâcon-Davayé "les Pres Cousins"

Domaine Famille Paquet, Davayé

-

**Lamm von der schwäbischen Alb
rosa gebratene Keule und knusprige Praline
von der geschmorten Schulter
mit Brokkoli und Kartoffelstampf**

2007 Corbrières

Weingut Mas des Caprices Leucate

-

**Topfenmousse mit Rhabarber
und Parfait aus Kaiserstühler Erdbeeren**

2021 Zweigelt Auslese

Weingut Kracher, Burgenland

3- Gang Menü ohne Zwischengang 59 €

Weinbegleitung 28 €

4- Gang Menü 69 €

Weinbegleitung 35 €

VORSPEISEN

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln EURO

**Sauerteigbrot vom Brotbruder in Freiburg
mit aufgeschlagener Butter** 2,5

Tischlein deck dich

Ab 2 Personen, Vorspeisen zum teilen
inklusive Brot, aufgeschlagener Butter
und verschiedenen Vorspeisen nach Wahl der Küche p.P. 19

Gebackene Pom-Pom Pilze
mit Kohlrabi und Bärlauch 15

Geflämmtter Schwarzwälder Saibling
mit Blumenkohl und Karottensauce 19

Rindertatar auf Kartoffelrösti
mit Meerrettich und rote Bete 19

Weinbergschnecken mit Knoblauch-Petersilien-Butter
und Brot vom Brotbruder 6 Stück / 12 Stück 10 / 16
(Zubereitungszeit 15 Minuten)

Beilagensalat 7

HAUPTGÄNGE

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln
EURO

Wiener Schnitzel vom Kalb,
ausgebacken in Traubenkernöl und Butter,
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat 29
Auf Wunsch reichen wir kalt gerührte Preiselbeeren

Cordon Bleu vom Markgräfler Schweinerücken
ausgebacken in Traubenkernöl und Butter
gefüllt mit Allgäuer Bergkäse und luftgetrocknetem Schinken von der
Metzgerei Feißt
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat 29
Auf Wunsch reichen wir kalt gerührte Preiselbeeren

Münchner Schnitzel vom Markgräfler Schweinerücken
mit Senf und Meerrettich und Pommes frites oder Kartoffelsalat 26

Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen (Zubereitungszeit ca. 30 minuten)
mit Pommes frites 28

Lamm von der schwäbischen Alb
rosa gebratene Keule und knusprige Praline
von der geschmorten Schulter mit Brokkoli und Kartoffelstampf 34

Extra Sauce zum Schnitzel 2

Unsere Pommes Frites backen wir in Kalbsnierenfett aus. Auf Wunsch
servieren wir zu allen Gerichten mit Pommes Frites
unsere hausgemachte Senfmayonaise

Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagen Salat zum Hauptgang 7

STEAK FRITES

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln
EURO

**Unsere Steaks von der Metzgerei Reichenbach servieren wir
mit einer Pfeffersauce, Gemüse und Kroketten**

Black Forest Prime Pork (hoher Fettanteil) Trocken gereifter Rücken vom Schwarzwälder Kräuterschwein	31
Schwarzwälder Rind Trocken gereiftes Rib Eye (hoher Fettanteil)	34

FISCH & VEGETARISCH

Sanft gegarte Schwarzwälder Lachsforelle mit Beurre blanc, Lauch und Kartoffelstampf	33
Hausgemachte Spätzle mit Onsenei, und Bärlauch	21

DESSERT

	EURO
Luftiger Milchreis mit Birnenchutney und Vanilleeis	12
Topfenmousse mit Rhabarber und Parfait aus Kaiserstühler Erdbeeren	13
Flammkuchen mit Äpfeln aus dem Kaiserstuhl (nur bis 20:30 Uhr) und Calvados Age d' Or von Distilliererie Roger Groult	14
Hausgemachtes Eis und Sorbet (auf Wunsch mit Sekt oder Digestif verfeinert)	pro Kugel 3
Käseauswahl	15

DESSERTWEINE

	0,1 l
ÖSTERREICH	
2021 Zweigelt Auslese Weingut Kracher, Burgenland	6

KAFFEE

KAFFEE	
Café	3,5
Espresso Doppelter Espresso	3,5 5,5
Espresso Macchiato Doppelter Espresso Macchiato	4 7
Cappuccino	4,5

DIGESTIF

EURO

2 cl

HAUSBRENNEREI FRANZ KELLER, OBERBERGEN

2003 Grauburgunder-Treber 10 Jahre im Eichenholzfass gereift	6,5
Alte Weinhefe „Adolf“	6,5

HAUSBRENNEREI FRIDOLIN BAUMGARTNER, OBERBERGEN

Williams-Christ	7
Sauerkirschwasser	7,5
Mirabellenwasser	7,5
Zibärtele	8
Kirschwasser	8
Quittenbrand	8
Wald-Himbeergeist	8
Haselnussgeist	8
Erdbeergeist	8
Orangengeist	9
Wahlsche Schnapsbirne	10
Schlehenbrand	10

FAUDE FEINE BRÄNDE, BÖTZINGEN

Gurkengeist	7
Haferpflaume	15
Bergamotte	8

DIGESTIF

	EURO
	2 cl
CALVADOS, DISTILLERIE ROGER GROULT Age d' Or	13
ARMAGNAC, CASTELNAU D'AUZAN X.O. Bas Armagnac, Baron de Sigognac	9
1993 Bas Armagnac, Baron de Sigognac	15
COGNAC, JEAN FILLIOUX Cep D'Or XO Selection	15

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & BIERE

MINERALWASSER

				EURO
Lieler Schlossbrunnen Classic, Markgräflerland			0,5 l	5
Lieler Schlossbrunnen Medium, Markgräflerland			0,5 l	5
Hornberger Lebensquelle Still, Schwarzwald	0,33 l	4	1,0 l	8

SÄFTE, SOFTGETRÄNKE & BIERE

KALTENBACH MERZHOF, WILDAL

Apfelsaft/ Schorle	0,25 l	4,5	0,5l	6,5
--------------------	--------	-----	------	-----

JUNG BIO KELLEREI, TENINGEN

Johannisbeersaft/ Schorle	0,25 l	4,5	0,5l	6,5
---------------------------	--------	-----	------	-----

KELLEREI DIETZ, OSTERBURKEN

Rhabarber-Schorle Traubensaft-Schorle	0,25 l	4,5	0,5 l	6,5
---	--------	-----	-------	-----

FRITZ KOLA, HAMBURG

Kola Kola super Zero Fritz-Limo Orange/ Zitrone				
Misch Masch (Kola+Orange)			0,33 l	4

BADISCHE STAATSBRAUEREI ROTH AUS, GRAFENHAUSEN

Pils oder Radler aus der Flasche			0,33 l	4
Weizen / Alkoholfreies Weizen aus der Flasche			0,5 l	5

BRAUEREI WALDHAUS; WALDHAUS

Alkoholfreies Diplom Pils			0,33 l	4
---------------------------	--	--	--------	---

BRAUEREI AUGUSTINER-BRÄU, MÜNCHEN

Lagerbier Hell			0,5 l	5,5
----------------	--	--	-------	-----