

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 |
| NV Petit Adler brut | 7 | 36 |
| 2020 Pinot Rosé brut | 9 | 44 |

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

APERITIF

| | |
|--------------------------------------|----|
| 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 FIZZ | 0,1 l |
| mit Verjus aus unserem Weinberg Grüner Tee, Ingwer, Yuzu | 7 |

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 |
| 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 | |
| 2013 Fitou | 9 |
| SPANIEN, KASTILIEN/LEÓN | |
| BODEGAS Y VENEDOS | |
| ROT | |
| 2003 Paixar, Mencia, Spanien | 10 |

MENÜ

Sauerteigbrot vom Brotbruder mit aufgeschlagener Butter

**Opfinger Spargel mariniert in Verjus und Traubenkernöl
dazu zweierlei von der geräucherten Forelle**

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

-

**Rosa gebratener Schwarzwälder Kalbsrücken mit Rahmsauce,
gebratenen Breisacher Pilzen und hausgemachten Spätzle**

2022 Isteiner Spätburgunder

Weingut am Klotz, Istein

-

**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

Opfingergespargel mariniert in Verjus und Traubenkernöl
dazu zweierlei von der geräucherter Forelle 19

Hausgemachte Pâté de Campagne
mit Breisacher Pilzen und eingelegten Kaiserstühler Kirschen 15

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 29
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat
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

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

STEAKS

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln
EURO

Unsere Steaks von der Metzgerei Reichenbach

Schwarzwälder Rind

Trocken gereiftes Rumpsteak

mit Sauce Béarnaise, Gemüse und Pommes frites 34

Rosa gebratener Schwarzwälder Kalbsrücken mit Rahmsauce,

gebratenen Breisacher Pilzen und hausgemachten Spätzle 36

FISCH & VEGETARISCH

Sanft gegarte Schwarzwälder Lachsforelle mit Beurre blanc,

weißem und grünem Spargel und Salzkartoffeln 33

Hausgemachte Spätzle mit Onsenei,

Bärlauch, weißem und grünem Spargel 21

DESSERT

| | EURO |
|--|----------------|
| Crème brûlée mit Vanilleeis | 11 |
| 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 |
|----------------|--|--|-------|-----|