

# 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
<b>FRANZ KELLER</b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,75 l</b>
NV Petit Adler brut	7	36
2020 Pinot Rosé brut	9	44

<b>R&amp;L LEGRAS</b>	<b>0,75 l</b>
Legras Grand Cru Blancs de Blancs brut	80

## APERITIF

### KAISERSTÜHLER SPRITZ

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

## APERITIF ALKOHOLFREI

### APFELGUT NEUNTHAUSEN

Prickelnder Apfelsaft Pomme-Pure „Elstar“	<b>0,1 l</b>	<b>0,75 l</b>
	6	25

### FRANZ KELLER

Verjus von der Spätlese	<b>0,1 l</b>
	6

# UNSERE WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

	EURO
<b>FRANZ KELLER</b>	<b>0,11</b>
<b>WEISS</b>	
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
<b>ROT</b>	
2012 Spätburgunder „S“ <i>aus der Magnumflasche</i>	13
<b>ROSÉ</b>	
2024 Saignée Rosé Jedentag	5
<b>WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN</b>	<b>0,11</b>
<b>WEIB</b>	
2022 Gutedel „Kalk und Löss“	6
2024 Sauvignon Blanc „Kalk und Löss“	6,5
<b>ROT</b>	
2022 Isteiner Spätburgunder	9,5
<b>FRANKREICH, LANGUEDOC - ROUSSILLON</b>	
<b>WEINGUT MAS DES CAPRICES LEUCATE</b>	
<b>ROT</b>	
2007 Corbrières	9
<b>SPANIEN, KASTILIEN/LEÓN</b>	
<b>BODEGAS Y VENEDOS</b>	
<b>ROT</b>	
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

-

**Lamm von der schwäbischen Alb  
rosa gebratene Keule und knusprige Praline  
von der geschmorten Schulter  
mit Mangold und Kroketten**

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

Opfingergorgonzola 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  
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 Mangold und Kroketten 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

## STEAKS

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln  
EURO

### Unsere Steaks von der Metzgerei Reichenbach

Schwarzwälder Rind

Trocken gereiftes Rib Eye (hoher Fettanteil)  
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,  
weißer und grüner Spargel und Salzkartoffeln 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)	3 pro Kugel
Käseauswahl	15

## DESSERTWEINE

	0,1 l
<b>ÖSTERREICH</b>	
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
<b>CALVADOS, DISTILLERIE ROGER GROULT</b> Age d' Or	13
<b>ARMAGNAC, CASTELNAU D'AUZAN</b> X.O. Bas Armagnac, Baron de Sigognac	9
1993 Bas Armagnac, Baron de Sigognac	15
<b>COGNAC, JEAN FILLIOUX</b> 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
----------------	--	--	-------	-----