

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
2020 Blanc de blanc brut	9	44
2020 Pinot Rosé brut	9	44

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

LALLIER		
R.015		82

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

UNSERE WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

	EURO
FRANZ KELLER	0,1 l
WEISS	
2023 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein	5
2023 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2023 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2019 Grauburgunder „Franz Anton“	9
ROT	
2000 Spätburgunder Selection S <i>aus der Doppelmagnum</i>	11
ROSÉ	
2023 Saignée Rosé Jedentag	5
WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN	0,1 l
WEIB	
2022 Gutedel „Kalk und Löss“	6
ROT	
2022 Spätburgunder „Kalk und Löss	7,5
2020 Isteiner Spätburgunder	9,5
INTERNATIONALE WEINE	
Carlos Sanchez, Rioja	
2023 Bienlarmè Lágrimas Bellas <i>(Tempranillo, Garnacha)</i>	8

MENÜ

Sauerteigbrot vom Brotbruder mit hausgemachter Griebenschmalzbutter

Schwarzwälder Forelle
mariniert in hauseigener Verjus mit Buttermilch,
dazu Ingwer und Radieschen vom Lindenbrunnehof

2021 Riesling „Melaphyr“

Weingut Wagner-Stempel, Rheinhessen

-

Gebackene und eingelegte Pilze vom Pilzhof Rein
mit Crispy Kürbiskernöl

2019 Grauburgunder „Franz Anton“

Weingut Franz Keller, Oberbergen

-

Boeuf Bourguignon vom Schwarzwälder Rind
mit hausgemachten Spätzle

2017 Côte de Nuits-Villages

Domaine Hoffmann-Jayer, Burgund

-

Crème Caramel mit Marillen,
Karamelleis und Zimtschaum

1996 Boal Colheita

Justino's Madeira Wines

3- Gang Menü ohne Zwischengang 58 €

Weinbegleitung 28 €

4- Gang Menü 68 €

Weinbegleitung 35 €

Mittags bis 13.30 Uhr und Abends von 17.00 Uhr bis 19.30 Uhr

VORSPEISEN

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln EURO

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

Tischlein deck dich

Ab 2 Personen, Vorspeisen zum teilen
inklusive Brot, Griebenschmalzbutter
und verschiedenen Vorspeisen nach Wahl der Küche 18

Schwarzwälder Forelle
mariniert in hauseigener Verjus mit Buttermilch,
dazu Ingwer und Radieschen vom Lindenbrunnehof 19

Pâté de campagne
mit eingelegten Kaiserstühler Kirschen 15

Gebackene und eingelegte Pilze vom Pilzhof Rein
mit Crispy Kürbiskernöl 15

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

Münchener Schnitzel vom Markgräfler Schweinerücken
mit Meerrettich und Senf, dazu Kartoffelsalat 24

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

Boeuf Bourguignon vom Schwarzwälder Rind
mit hausgemachten Spätzle 31

Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen (zubereitungszeit ca. 30 minuten)
mit Pommes Frites 28

Extra Sauce zum Schnitzel 2

Auf Wunsch servieren wir zu allen Gerichten mit Pommes Frites
unsere hausgemachte Senfmayonaise

Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zum Hauptgang 7

ZWIEBELROSTBRATEN

EURO

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln

**Unsere Zwiebelrostbraten servieren wir mit Zwiebelsauce,
Wurzelgemüse und Spätzle**

Black Forest Prime Pork Trocken gereifter Rücken vom Schwarzwälder Kräuterschwein Metzgerei Reichenbach, Glottertal	31
Trocken gereiftes Rib Eye vom Schwarzwald Angus Metzgerei Reichenbach, Glottertal	34
Black Forest Prime Beef 8 Wochen Trocken gereifter Rücken vom Schwarzwald Angus Metzgerei Reichenbach, Glottertal	46

FISCH & VEGETARISCH

Panierter Schwarzwälder Saibling mit geschäumter Weissburgunder Sauce, Rahmspinat und Kartoffelstampf	31
Münchner Schnitzel vom Freiburger Pom Pom Pilz mit Meerrettich und Senf, dazu Kartoffelstampf oder Kartoffelsalat (nicht vegetarisch)	24
Kartoffelrösti mit geschäumter Weissburgunder Sauce , Spiegelei, Belper Knolle und Rahmspinat	22

DESSERT

Warmes Clafoutis mit Kaiserstühler Rhabarber und Vanilleeis		11
Crème Caramel mit Marillen, Karamelleis und Zimtschaum		11
Flammkuchen mit Äpfeln aus dem Kaiserstuhl und hauseigenem Apfelbrand (nur bis 20:30 Uhr)		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
--	--	---

DIGESTIF

EURO

4 cl

HAUSBRENNEREI FRANZ KELLER, OBERBERGEN

2003 Grauburgunder-Treber 10 Jahre im Eichenholzfass gereift 6,5

2005 Alter Apfelbrand 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

Rote-Bete-Geist 7

Gurkengeist 7

Aprikose 9,5

Haferpflaume 15

DIGESTIF

	EURO
	4 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 La Pouyade	8

KAFFEE & TEE

	EURO
KAFFEE	
Café (auch koffeinfrei)	3,5
Espresso Doppelter Espresso	3,5 5,5
Espresso Macchiato Doppelter Espresso Macchiato	4 7
Cappuccino Milchcafé	4,5
Latte Macchiato	5,8

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

JUNG BIO KELLEREI, TENINGEN

Bio-Apfelsaft-Schorle Johannisbeersaft-Schorle	0,25 l	4,5	0,5 l	6,5
--	--------	-----	-------	-----

KELLEREI DIETZ, OSTERBURKEN

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

FRITZ KOLA, HAMBURG

Kola | Kola super Zero | Fritz-Limo Orange/ Zitrone

MischMasch (Kola+Orange)	0,33 l	4		
--------------------------	--------	---	--	--

Bitter Lemon/Tonic / Ginger Ale	0,2 l		3,5	
---------------------------------	-------	--	-----	--

BADISCHE STAATSBRAUEREI ROTHaus, GRAFENHAUSEN

Pils oder Radler vom Fass	0,3 l	4	0,5 l	5
---------------------------	-------	---	-------	---

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

Weizen / Alkoholfreies Weizen			0,5 l	5
-------------------------------	--	--	-------	---

BRAUEREI AUGUSTINER-BRÄU, MÜNCHEN

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