

# 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> |
| 2020 Pinot Rose brut                                    | 9            | 44            |
| 2021 Petit Adler brut                                   | 7            | 36            |
| (Riesling, Chardonnay, Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc) |              |               |

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

|                |    |
|----------------|----|
| <b>LALLIER</b> |    |
| 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

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

# UNSERE WEINEMPFEHLUNG GLASWEISE

|                                                            | EURO         |
|------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>FRANZ KELLER</b>                                        | <b>0,1 l</b> |
| <b>WEISS</b>                                               |              |
| 2023 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein                | 5            |
| 2023 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein                | 6            |
| 2023 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein                 | 6            |
| <b>ROT</b>                                                 |              |
| 2000 Spätburgunder Selection S <i>aus der Doppelmagnum</i> | 11           |
| 2021 Spätburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein                 | 7            |
| 2022 Spätburgunder Bassgeige VDP.1G                        | 9            |
| <b>ROSÉ</b>                                                |              |
| 2023 Saignée Rosé Jedentag                                 | 5            |
| <b>WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN</b>                            | <b>0,1 l</b> |
| <b>WEIB</b>                                                |              |
| 2022 Gutedel „Kalk und Löss“                               | 6            |
| 2022 Isteiner Grauburgunder                                | 7,5          |
| <b>Cesare Bussolo, Piemont</b>                             | <b>0,1 l</b> |
| 2021 Barbera D’Alba Vigna Santa Lucia                      | 9            |

# MENÜ

Sauerteigbrot vom Brotbruder mit hausgemachter Griebenschmalzbutter

**Geräucherte Schwarzwälder Forelle  
mit rote Beete Kaltschale und Meerrettich**

2022 Colleita No.10 Branco

Cume Do Avia, Galicien

-

**Zweierlei Ziegenkäse vom Ringlihof  
mit marinierter Zucchini und Mojo Rojo**

2022 Isteiner Grauburgunder

Weingut Am Klotz, Markgräflerland

-

**Gebratene Elsässer Perlhuhnbrust  
mit Vin Jaune Sauce, Pfifferlinge, Kohlrabi  
und hausgemachte Krokette**

2021 Barbera D'Alba Vigna Santa Lucia

Cesare Bussolo, Piemont

-

**Sorbet vom hauseigenen Verjus  
mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott und Rhabarberschaum**

2020 Riesling Kabinett Wehlener Sonnenuhr

Joh.Jos. Prüm, Mosel

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 Griebenschmalzbutter** 2,5

## Tischlein deck dich

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

Geräucherte Schwarzwälder Forelle  
mit rote Beete Kaltschale und Meerrettich 19

Dünn aufgeschnittener Schwartenmagen  
mit Sauce Vinaigrette und Bärlauch 14

Zweierlei Ziegenkäse vom Ringlihof  
mit marinierter Zucchini und Mojo Rojo 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

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

Gebratene Elsässer Perlhuhnbrust  
mit Vin Jaune Sauce, Pfifferlinge, Kohlrabi  
und hausgemachte Kroketten 34

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

Extrasauce 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

EURO

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln

**Unsere Steaks von der Metzgerei Reichenbach servieren wir mit einer Pfeffersauce und Pommes frites**

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| Black Forest Prime Pork ( hoher Fettanteil )              |    |
| Trocken gereifter Rücken vom Schwarzwälder Kräuterschwein | 31 |
| 3 Wochen trocken gereifter Rücken vom Schwarzwald Angus   | 34 |
| Black Forest Prime Beef                                   |    |
| 8 Wochen trocken gereifter Rücken vom Schwarzwald Angus   | 46 |

# FISCH & VEGETARISCH

|                                                                                                                                              |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Sanft gegarter Schwarzwälder Saibling mit Beurre blanc, Kohlrabi und grünem Spargel, dazu Kartoffelstampf                                    | 31 |
| Münchner Schnitzel vom Freiburger Pom Pom Pilz mit Meerrettich und Senf, dazu Kartoffelstampf <b>oder</b> Kartoffelsalat (nicht vegetarisch) | 24 |
| Hausgemachte Spätzle mit Pfifferlingen, wachswiches Ei und Vin Jaune Sauce                                                                   | 22 |

## DESSERT

|                                                                                              |             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Warmes Kirschclafoutis<br>mit Topfenmousse und Vanilleeis                                    | 11          |
| Sorbet vom hauseigenen Verjus<br>mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott und Rhabarberschaum           | 10          |
| Flammkuchen mit Äpfeln aus dem Kaiserstuhl<br>und hauseigenem Apfelbrand (nur bis 20:30 Uhr) | 14          |
| Hausgemachtes Eis und Sorbet<br>(auf Wunsch mit Sekt oder Digestif verfeinert)               | pro Kugel 3 |
| Käseauswahl                                                                                  | 15          |

## DESSERTWEINE

0,1 l

## ÖSTERREICH

|                                                      |   |
|------------------------------------------------------|---|
| 2021 Zweigelt Auslese<br>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

Zibärtle 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 |
| <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>              |      |
| La Pouyade                                | 8    |

## KAFFEE & TEE

|                                                   | EURO      |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>KAFFEE</b>                                     |           |
| 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 |
|----------------|-------|-----|