

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

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

ROT

2021 Spätburgunder Achkarren VDP.Ortswein	10,5
---	------

ROSÉ

2024 Saignée Rosé Jedentag	5
----------------------------	---

WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN	0,1 l
---------------------------------	--------------

WEIB

2022 Gutedel „Kalk und Löss“	6
2023 Sauvignon Blanc „Kalk und Löss“	6,5

MENÜ

Sauerteigbrot vom Brotbruder mit hausgemachter Griebenschmalzbutter

Zweierlei von der Schwarzwälder Forelle
Forellentatar und Mousse von der geräucherten Forelle,
mit Verjus, Gurken und Kohlrabi

2021 Riesling Forst VDP. Ortswein

Weingut Bürklin-Wolf, Pfalz

-

Zweierlei Ziegenkäse vom Ringlihof
mit marinierten Zucchini und Mojo Rojo

2023 Manfredi Bianco

Manfredi Wines, Sizilien

-

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

2002 Weißburgunder Selection A

Weingut Franz Keller

-

Sorbet vom hauseigenen Verjus
mit Erdbeerkompott und Rhabarberschaum

2021 Zweigelt Auslese

Weinlaubenhof 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 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

Bunte Tomaten vom Lindenbrunnenhof
mit Burrata und Zucchiniblüte ausgebacken im Tempuramantel 17

Zweierlei von der Schwarzwälder Forelle
Forellentatar und Mousse von der geräucherten Forelle,
mit Verjus, Gurken und Kohlrabi 19

Geröstetes Knochenmark mit Rindertatar
und eingelegten Pilzen 19

Zweierlei Ziegenkäse vom Ringlihof
mit marinierten 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 gereiftes Rib Eye (mit Fettauge) vom Schwarzwald Angus	34
Black Forest Prime Beef 8 Wochen trocken gereifter Rücken vom Schwarzwald Angus	46

FISCH & VEGETARISCH

Sanft gegarter Schwarzwälder Saibling mit Tomaten Beurre blanc, bunten Tomaten vom Lindenbrunnenhof und Kartoffelstampf	32
Auberginenschnitzel mit Salsa Verde und Bulgur	21
Hausgemachte Spätzle mit Breisacher Pilzen, wachsweiches Ei und Vin Jaune Sauce	23

DESSERT

Zwetschgenknödel von Kaiserstühler Zwetschgen mit hausgemachtes Vanilleeis		13
Sorbet vom hauseigenen Verjus mit marinierten Beeren und Rhabarberschaum		10
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

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	0,5 l 6,5
--------------------	------------	-----------

JUNG BIO KELLEREI, TENINGEN

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

Misch Masch (Kola+Orange)	0,33 l 4
---------------------------	----------

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

BADISCHE STAATSBRAUEREI ROTHUS, GRAFENHAUSEN

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

Weizen / Alkoholfreies Weizen	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
----------------	-----------