

# 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 Blanc de blanc brut	9	44
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

<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>0,11</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>	
1999 Spätburgunder Selection S <i>aus der Doppelmagnum</i>	11
2021 Spätburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	7
<b>ROSÉ</b>	
2023 Saignée Rosé Jedentag	5
<b>WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN</b>	<b>0,11</b>
<b>WEIB</b>	
2022 Gutedel „Kalk und Löss“	6
2022 Isteiner Grauburgunder	7,5
<b>ROT</b>	
2020 Isteiner Spätburgunder	9,5

# 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

-

**Gebratener Spargel Grenobloise**  
mit gebackenem und eingelegten Pilzen vom Pilzhof Rein

2022 Isteiner Grauburgunder

Weingut Am Klotz, Markgräflerland

-

**Gesottene Rinderschulter vom badischen Rind**  
mit grünem Spargel, Kohlrabi und Bärlauchspätzle

2020 Côte de Nuits-Villages

Domaine Hoffmann-Jayer, Burgund

-

**Warmes Rhabarberclafoutis**  
mit Topfenmousse und Vanilleeis

2011 Maury

Christophe Marin, Languedoc-Roussillon

3- Gang Menü ohne Zwischengang 61 €

Weinbegleitung 28 €

4- Gang Menü 79 €

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

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

Pâté de campagne  
mit eingelegten Kaiserstühler Kirschen 15

Gebratener Spargel Grenobloise  
mit gebackenen und eingelegten Pilzen vom Pilzhof Rein 18

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 Münsterkäse und luftgetrocknetem Schinken  
von der Metzgerei Feißt  
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat 29  
Auf Wunsch reichen wir kalt gerührte Preiselbeeren

Gesottene Rinderschulter vom badischen Rind  
mit grünem Spargel, Kohlrabi und Bärlauchspätzle 31

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

# STEAK FRITES

EURO

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln

**Unsere Steaks von der Metzgerei Reichenbach servieren wir mit Sauce Bernaise 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 Bärlauchspätzle mit Onsenei, Spargel, und Kohlrabi	21

## DESSERT

Warmes Rhabarberclafoutis mit Topfenmousse 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

0,1l

## 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
<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 ROTH AUS, 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
----------------	--	--	-------	-----