

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 Petit Adler Rosé brut	7	36
(Spätburgunder, Chardonnay, Müller-Thurgau.)		
2016 Grande Cuvée brut nature	--	78

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	
2022 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein	5
2022 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2022 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2003 Grauburgunder Selektion A	11
2020 Chardonnay „Franz Anton“	9
ROT	
1999 Spätburgunder Selection	11
2011 Eichberg Merlot & Carbernet A	9
ROSÉ	
2022 Saignée Rosé Jedentag	5
WEINGUT AM KLOTZ, ISTEIN	
WEIB	
2022 Gutedel „Kalk und Löss“	6
ROT	
2022 Spätburgunder „Kalk und Löss	7,5

MENÜ

**Tatar von der Schwarzwälder Forelle
mit geliertter Gurkenessenz und hauseigener Verjus**

2022 Grauburgunder „vom Löss“
Weingut Franz Keller, Oberbergen

-

**Im Ofen gerösteter Kürbis
mit Kernöl und Ziegenkäse vom Ringlihof**

2020 Bina
Weingut Nährer, Niederösterreich

-

**Zweierlei vom Schwarzwälder Kräuterschwein
gebratenes Secreto und geschmortes Bäckle
mit caponata siciliana dazu konfierte Drillings Kartoffeln**

2011 Lemberger Kreidenstein GG, VDP Große Lage,
Weingut Wöhrwag, Württemberg

-

**Hausgemachter Schokoladen Brownie
mit Zwetschgenröster, Mousse au chocolat und Vanilleeis**

2021 Auslese Zweigelt
Weinlaubenhof Kracher, Burgenland

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
Tatar von der Schwarzwälder Forelle mit gelierter Gurkenessenz und hauseigener Verjus	18
Handgeschnittenes Rindertatar mit roter Beete und Meerrettich	19
Im Ofen gerösteter Kürbis mit Kernöl und Ziegenkäse vom Ringlihof	15
Weinbergschnecken mit Petersilienbutter 6 Stück / 12 Stück (ca. 15 Minuten Zubereitungszeit)	10 / 16
Beilagensalat	7

HAUPTGÄNGE

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln

	EURO
Wiener Schnitzel vom Kalb, ausgebacken in Traubenkernöl und Butter mit Pommes frites <u>oder</u> Kartoffelsalat Auf Wunsch reichen wir kalt gerührte Preiselbeeren	29
Cordon Bleu vom Markgräfler Schweinerücken ausgebacken in Traubenkernöl und Butter gefüllt mit Münsterkäse und luftgetrocknetem Schinken von der Metzgerei Feißt dazu Pommes frites <u>oder</u> Kartoffelsalat Auf Wunsch reichen wir kalt gerührte Preiselbeeren	29
Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen (zubereitungszeit ca.30 Minuten) mit Pommes Frites	28
Zweierlei vom Schwarzwälder Kräuterschwein gebratenes Secreto und geschmortes Bäckle mit caponata siciliana dazu konfierte Drillings Kartoffeln	32
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

FISCH & VEGETARISCH

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln

	EURO
Hausgemachte Spätzle mit Onsenei, Breisacher Pilzen, Pfifferlingen und RahmsöÙe	23
Auberginenschnitzel mit Mojo Rojo und ZiegenkäÙe dazu Bulgur	21
Ganze, ausgelöÙte Schwarzwälder Forelle a la Grenobloise mit Kartoffelsalat	33

Gerne servieren wir Ihnen einen Beilagensalat zum Hauptgang 7

DESSERT

Hausgemachter Schokoladen Brownie mit Zwetschgenröster, Mousse au chocolat und Vanilleeis	11
Marillenpalatschinken mit Vanillesauce und Karamelleis	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)	3 pro Kugel
Käseauswahl	15

DESSERTWEINE

0,1 l

FRANKREICH

DOMAINE DU MAS BLANC

2008 Banyuls Vieilles Vignes 10

DEUTSCHLAND

2021 Riesling & Gewürztraminer „vom Löss“ (RZ 19g/l) 5,5
Weingut Franz Keller, Oberbergen

ÖSTERREICH

2021 Zweigelt Auslese 6
Weingut Kracher, Burgenland

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

TEE von Teehaus Ronnefeldt

Minze Kamille Rooibos	
Grüntee Schwarztee Earl Grey Früchte	4,5

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
Grande Champagne	11

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	0,5l	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 WALDHAUS; WALDHAUS

Waldhaus Naturtrüb vom Fass			0,3l	4
-----------------------------	--	--	------	---

BRAUEREI AUGUSTINER-BRÄU, MÜNCHEN

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