

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	
2023 Müller-Thurgau „vom Löss“ VDP.Gutswein	5
2022 Weissburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2022 Grauburgunder „vom Löss“ VDP.Gutswein	6
2020 Chardonnay „Franz Anton“	9
ROT	
2005 Spätburgunder Selection S <i>aus der Doppelmagnum</i>	11
2014 Merlot & Carbernet S	9
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

MENÜ

**Geflämmte Schwarzwälder Forelle
mit Fenchel und einer Sauce aus hauseigener Verjus**

2022 Pouilly-Fumé „En Traventin“
Henri Bourgeois, Loire

-

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

2022 Bouzeron
La Chaume des Lies, Burgund

-

**Geschmorte Schulter vom badischen Rind
mit Wurzelgemüse vom Lindenbrunnenhof und Spätzle**

2014 Merlot & Carbernet Selection S
Weingut Franz Keller, Oberbergen

-

**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

**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

Geflämmte Schwarzwälder Forelle
mit Fenchel und einer Sauce aus hauseigener Verjus 18

Handgeschnittenes Rindertatar
mit geröstetem Brot vom Brotbruder und Knoblauch 18

Im Ofen gerösteter Kürbis mit Kernöl,
Ziegenkäse und Feldsalat 15

Weinbergschnecken mit Petersilienbutter und Brot vom Brotbruder
6 Stück / 12 Stück 10 / 16

Geröstetes Knochenmark mit eingelegten Pilzen. Rindertatar
und grünen Pfeffer dazu Brot vom Brotbruder
(Zubereitungszeit 15 Minuten) 19

Feldsalat mit Kürbiskernöl vinaigrette, Speck und Kracherle 10

Feldsalat mit Kürbiskernöl vinaigrette,
gebackener Blutwurst und eingelegtem Apfel 12

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
Geschmorte Schulter vom badischem Rind mit Wurzelgemüse vom Lindenbrunnenhof und Spätzle	29
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

STEAKS

EURO

Für unsere Tagesempfehlungen beachten Sie bitte unsere Tafeln

**Unsere Steaks servieren wir mit Pfeffersauce, Wurzelgemüse,
und Kartoffelpüree**

Black Forest Prime Pork Trocken gereifter Rücken vom Schwarzwälder Kräuterschwein Metzgerei Reichenbach, Glottertal	31
Entrecôte double vom Black Forest Prime Beef pro Person 8 Wochen Trocken gereifter Rücken vom Schwarzwald Angus Metzgerei Reichenbach, Glottertal	44
Trocken gereiftes Rib Eye vom Schwarzwald Angus Metzgerei Reichenbach, Glottertal	34

FISCH & VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzle mit Onsenerei, Breisacher Pilzen und Rahmsoupe	23
Im Ofen geschmorter Spitzkohl mit Chillimayonaise, Knoblauch, Szegediner Kraut und Kartoffelpüree	21
Ganze, ausgelöste Schwarzwälder Forelle a la Grenobloise mit Kartoffelsalat	33

DESSERT

Hausgemachter Schokoladen Brownie mit Zwetschgenröster, Mousse au chocolat und Vanilleeis	11
Marillenpalatschinken mit steirischeM Kernöl und Vanilleeis	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

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

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
----------------	--	--	-------	-----