

Herzlich Willkommen

in

Brutsches Rebstock

Als Aperitif empfehlen wir...

PROSECCO
MIT HOLUNDERSIRUP
0.1 L € 3,90

WINZERSEKT CUVÉE BRUT
WEINGUT LORENZ & CORINA KELLER
0.1 L € 4,90

oder *ALKOHOLFREI*

WALDMEISTERBOWLE
0.25 L € 3.50

SANBITTER
MIT SODA ODER ORANGE
€ 2.80 / 3.00



Unsere Weinempfehlung

2014ER LAUFENER ALTENBERG
PINOT NOIR TROCKEN

DIESER SPÄTBURGUNDER ROTWEIN REIFTE 6 MONATE IN KLEINEN BARRIQUEFÄSSERN HERAN. DIE FARBE GLÄNZT IN EINEM ELEGANTEN RUBINROT. DER DUFT ERINNERT AN REIFE, SCHWARZE BEEREN MIT ANKLÄNGEN VON EDEM TABAK. DER GESCHMACK IST FEIN STRUKTURIERT, MIT AROMEN VON ZARTBITTER-SCHOKOLADE.

PASSEND ZU KRÄFTIGEN RIND- UND WILDGERICHTEN, PILZGERICHTEN UND KÄSESPEZIALITÄTEN.

GLAS 0.1L € 3,40 KARAFFE 0.25L € 6.70

FLASCHE 0.75L € 20.00

Unsere Auswahl an Mineralwasser

TAFELWASSER IN DER KARAFFE 0,5 L € 2.70

BAD DÜRRHEIMER CLASSIC 0,25 L € 1.90

BAD DÜRRHEIMER NATURELL 0,5 L € 3.00

BAD DÜRRHEIMER MEDIUM 0,75 L € 4.70

Suppen & Vorspeisen

BADISCHE FLÄDLESUPPE € 4.50

KÜRBISCREMESUPPE

MIT SAHNEHÄUBCHEN

GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND KÜRBISKERNÖL

€ 5.20

BLATTSALATE AN HAUSDRESSING

€ 5.50

ENDIVIENSALAT AN ROQUEFORTDRESSING

BIRNENSPALTEN

€ 7.50

CARPACCIO VOM RINDSFILET

RUCCOLA | BALSAMICO | OLIVENÖL

PARMESANSPLITTER

€ 10.00

HAUSGEBEIZTER SALM

MIT DILL - SENFSOSSE UND REIBEKUCHEN

€ 8.50

Wild aus heimischen Wäldern

REHRAGOUT

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE | PREISELBEERBIRNE

€ 19.00 **

REH SCHNITZEL

FRISCHE PFIFFERLINGE | RAHMSOSSE | HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

PREISELBEERBIRNE

€ 29.80 **

WILDSCHWEINRÜCKENMEDAILLONS

EINGELEGTE DÖRRPFLAUMEN | VIELLE PRUNESOSSE

KROKETTEN

€ 29.00 **

WILDSCHWEINFILET MEDAILLONS

LAUCHZWIEBELN | KIRSCHTOMATEN | FRISCHE PFIFFERLINGE

OLIVENÖL | BALSAMICO

KROKETTEN

€ 34.00 **

Traditionell...

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

POMMES FRITES

TELLERPORTION € 9.80

GROSSE PORTION € 14.00

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

FRISCHE PFIFFERLINGE | RAHMSOSSE | HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

€ 13.30 **

PFEFFERSTEAK VOM RINDERRÜCKEN

„NACH GROSSVATERS ART“

RASSIG PIKANT AN COGNACSAHNESOSSE | POMMES FRITES

€ 23.80

Fischgerichte

SALMFILET

RIESLINGSAHNESOSSE | BLATTSPINAT

GEMISCHTER REIS

€ 23.00 **

SEETEUFELMEDAILLONS

SCHMORGURKEN | CHILLIES | OLIVENÖL

PETERSILIENKARTOFFELN

€ 29.00 **

Vegetarisch

GEFÜLLTE PAPRIKA NACH GÄRTNERINNEN ART

GEFÜLLT MIT GEMÜSE | SAHNESOSSE

GEMISCHTER REIS

€ 12.50 **

PASTA SIZILIANA

TOMATENPESTO | KIRSCHTOMATEN | LAUCHZWIEBELN

PARMESANKÄSE

€ 9.00 **



BRUTSCHES REBSTOCK
HOTEL | RESTAURANT | KAFFEEHAUS

Lust auf...

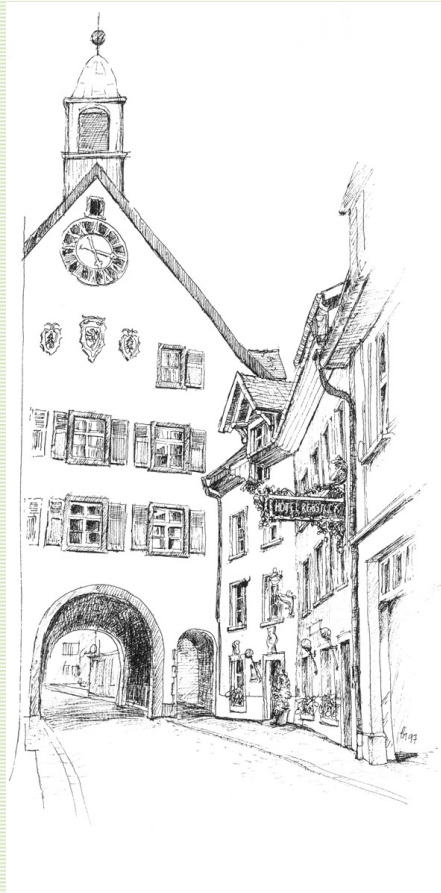
WURSTSALAT_(4,5,7) | BROT € 8.50 **

WURSTSALAT_(4,5,7) | RÖSTI € 12.00 **

FLEISCHKÄSE_(4,4,5) GEBRATEN

SPIEGELEI | BROT € 7.90 ** ODER

POMMES FRITES € 9.80 **



Salat Variationen

BUNTER SALATTELLER | KARTOFFELSALAT | EI € 9.50 **

- MIT KARTOFFELTASCHEN | FRISCHKÄSEFÜLLUNG
VEGETARISCH € 10.50 **
- MIT PANIERTEM SCHNITZEL € 11.50 **
- „MARKGRÄFLER“ GEBRATENE HÄHNCHENBRUST
WARME PILZE | TRAUBEN € 12.50 **
- MIT ZANDERKNUSPERLE IM BIERTEIG | GEBACKEN |
KNOBLAUCHMAYONNAISE € 14.50 **
- MIT SCHWEINERÜCKENSTEAK | KRÄUTERBUTTER € 15.50**
- MIT NORWEGISCHEM SALMFILET | GEBRATEN € 23.00 **
- MIT ENTRECOTE | KRÄUTERBUTTER € 22.00

Wahlweise servieren wir Ihnen alle Salatvarianten mit:

ROHKOST NATUR

TOMATEN | GURKEN | PAPRIKA | KAROTTEN | BLATTSALAT

AN BALSAMICO- ODER HAUSDRESSING



BRUTSCHES REBSTOCK
HOTEL | RESTAURANT | KAFFEEHAUS

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN
UNSERE GEKENNZEICHNETEN HAUPTGÄNGE **
MIT € 2,00 ABZUG ALS KLEINERE PORTION

BRATENSOSSE € 1.20

RAHMSOSSE € 2.00

PILZ- / JÄGERSOSSE € 2.50

PORTION GEMÜSE € 4.50

BEILAGE ZUSÄTZLICH € 2.60

RÖSTI ALS UMBESTELLUNG + € 1.50

BRATKARTOFFELN ALS UMBESTELLUNG + € 1.50

1 GEDECK EXTRA € 1.80



BRUTSCHES REBSTOCK
HOTEL | RESTAURANT | KAFFEEHAUS

Liebe Gäste, falls Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie bitte unsere Servicekraft an. Gerne reichen wir Ihnen unsere "ALLERGIKERKARTE" auf der Sie ein kleines Angebot an Gerichten finden, bei denen wir allerlei Allergene leichter ausschließen können. Unser separater Allergen-Ordner gibt Auskunft über all die in den Speisen der Standardkarte enthaltenen allergenen Zutaten.

Zusatzstoffe:

(1) Eis mit Pflanzenfett, (2) mit Farbstoff, (3) mit Konservierungsstoff, (4) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Geschmacksverstärker, (6) mit Phosphat, (7) mit Nitritpökelsalz, (8) mit Süßungsmitteln,

*...zum Abschluß
empfehlen wir*

TRILOGIE FÜR SIE ODER FÜR IHN € 6.00

BIRNENSORBET MIT WILLIAMSBRAND
€ 6.00

HALBGEFRORENES GARNIERT
(NACH TAGESANGEBOT) € 6.00

BURGUNDER MARC (42% VOL)
WEINTRESTER IM HOLZFASS GEREIFT
WEINGUT DIETER SCHWEIGLER, BINZEN
2CL € 3.50

WEITERE DESSERTS, KAFFEESPEZIALITÄTEN UND
SPIRITUOSEN FINDEN SIE AUF UNSERER DESSERTKARTE