

Unsere Aperitiv-Empfehlung

Spring Gin 0,2l
rosa Beeren Gin¹, Bitter Lemon^{Chinin}, Zitrone, Eis
7,00

"Rebstock-Blossom" 0,2l
Alkoholfreier Sekt², alkoholfreier Roséwein², Schweppes "Russian-Wildberry", Grenadine^{2,3}
7,00

Vorspeisen

Gefüllte Kräuterflädle

Räucherlachs⁴, Crème fraîche, Spargel, Ruccolapesto
11,50

Beilagensalat

Rohkostsalate, Blattsalat, Hausdressing²
6,50

Suppen

Spargelcrèmesuppe²

Spargelstückchen
8,00

Bärlauchcrèmesuppe⁴

Croutons
8,00

Geflügelbrühe

Grießklösschen
7,00

Inklusivpreise

Spargel

Portion weißer Stangenspargel

Sauce Hollandaise², Hanf-Hollunder Vinaigrette^{2 VEGAN} oder zerlassene Butter, Kartoffeln oder Kräuterflädle
25,00

wahlweise dazu

1 Lachsfilet vom nordischem Wildlachs²
8,50

2 Medaillons vom Scheinellendchen
6,50

1 paniertes Schweineschnitzel
6,50

Cordonbleu vom Stangenspargel

weißer Stangenspargel im Schinken⁴-Käsemantel³ paniert, Kartoffeln, Sauce Hollandaise²
29,00

Vegetarisches

Bärlauch-Pasta²

weißer Spargel, grüner Spargel, Kirschtomaten, Parmesanhobel, Pinienkerne Salat²
19,00

wahlweise dazu

3 gebratenen Black-Tiger Garnelen € 2,50/ stück
7,50

Unsere Vitaminbombe

Bunte Salatplatte²

11,50

wahlweise dazu

gebratene Maultaschen
5,00

paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
6,50

gebratenes Hähnchenbrustfilet
6,50

Inklusivpreise

Unsere Klassiker

Rosa gebratenes Rumpsteak

Bratkartoffeln, hausgemachte Kräuterbutter, Salat²

29,00/ 27,00 klein

Holzfällersteak

Zwiebeln², Speck⁴, Bratkartoffeln Salat²

18,00/ 16,00 klein

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

hausgemachte Dinkelspätzle, Bratensauce², Salat²

29,00/ 27,00 klein

Rebstock's Ochsenbäckle

langzeit-Niedertemperatur gegart, Bratkartoffeln, Bratensauce², Salat²

27,00/ 25,00 klein

Cordonbleu

Schweinerücken, Schinken⁴, Käse³, Salatplatte²

21,50

Rebstock's Hausschnitzel

Schweinerücken, Bratkartoffeln, Salat²

19,00/ 17,00 klein

Unsere mit Liebe selbstgemachte Maultaschen

geschmälzt, Zwiebelsauce², Kartoffel- Blattsalat²

16,50/ 14,50 klein

Inklusivpreise

Was man nicht alle Tage hat

Erlenbacher Schlemmerteller

kleiner Rostbraten, Schweinemedallions im Speckmantel⁴, Maultasche,
hausgemachte Dinkelspätzle, Schupfnudeln, Champignon, Pfefferrahmsauce², Salat²

31,00

Geschmorte Lammhaxe

Schwenkkartoffeln, Speckbohnen², Lammjus²

28,00

Schweinemedallions im Speckmantel³

hausgemachte Dinkelspätzle, Pfefferrahmsauce², Salat², auf Wunsch mit Bärlauch

25,00/ 23,00 klein

Inklusivpreise

Für die süße Finalrunde

Spätzles Eis mit Sauce

Vanilleeis, Sahne, Karamelsauce

8,50

Aufpreis süße Roulade 2,00²

Sorbetvariation

3erlei vom Sorbet, hausgemachter Obstsalat

11,00

Hausgemachter frischer Obstsalat

Vanilleeis, Sahne

8,50

Honey Moon

Schokoladeneis, Eierlikör^{2,4}, Sahne

8,50

Gentleman-Coffee **koffeinhaltig,2**

Vanilleeis, Espresso, Milchschaum, Likör⁴³²

7,00

Lady-Coffee **koffeinhaltig**

Vanilleeis, Espresso

5,00

Gemischtes Eis mit Sahne

Erdbeereis, Schokoladeneis, Vanilleeis, Sahne

6,50

Hausgemachtes Schokoladenhupferl²

Vanilleeis, Sahne

11,00

Hausgemachtes Rucolaeisparfait²

karamellierter Spargel, Sahne

11,00

Heiße Liebe

Vanilleeis, warme Himbeeren², Sahne

8,50

Inklusivpreise