

Unsere Aperitiv-Empfehlung

Belsazar rosé & Tonic 0,2l

Belsazar rosé, Tonic Water, Rosmarin, Eis
7,00

Pink Martini 0,2l

Belsazar Rosé, Gin, Orange, Eis
7,00

Lillet Ginger Fizz 0,2

Lillet, Soda, Ginger Ale, Zitronenscheibe, Eis
7,00

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse

Blattsalat², Rote Beete- Birnen- Tartar
9,80

Beilagensalat

Rohkostsalate², Blattsalat, Hausdressing²
6,00

Schneckenpfännle nach "Art des Hauses"

Knoblauch-Kräuter-Tunke², Weissbrot
9,80

Suppen

Kürbisschaumsuppe ^{vegan}

mit Erlenbacher Kürbiskern Öl, Kernen, Kokoschaum
7,00

Rinderkraftbrühe

Kräuterflädle
6,00

Inklusivpreise

Fisch und Geflügel

Knusprige Gänsekeule

Apfelrotkraut², Kartoffelkloß, Semmelknödel, Maronensauce², Bratapfel, Gänsesauce²

32,50

Eine Ganze Gans bis 4 Pers auf Vorbestellung wie oben

130,00

knusprige 1/2 Ente ^{ausgelöst}

Apfelrotkraut², Semmelknödel, Orangen-Pflaumensauce²

24,00

Schnitte vom Wildlachs

Fettuccine, Riesling-Senfsauce², Salat²

24,50

Vegetarisch und Vegan

Käsespätzle "nach Art des Hauses" ^{vegetarisch}

Dinkelspätzle, Zwiebeln, Milch, Bergkäse³, Salat²

12,50

Fettuccine mit Kürbisspalten ^{vegetarisch}

Kürbisschaum, Kürbisöl, Kerne, Parmesan³, Kirschtomaten

16,50

Pilzteller ^{vegetarisch}

Waldpilzragout², Semmelknödel, Salat²

18,50

Bratkartoffeln mit Spiegelei ^{vegetarisch} Salatgarnitur²

9,50

Unsere Vitaminbombe

Bunte Salatplatte²

mit gebratenen Maultaschen

13,50

mit gebratenen Waldpilzen, wahlweise mit Speck³

17,00

mit gebratener Hähnchenbrust

16,00

Inklusivpreise

Unsere Klassiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

hausgemachte Dinkelspätzle, Bratensauce², Salat²
26,00

Rebstock´s Ochsenbäckle

langzeit-Niedertemperatur gegart, Bratkartoffeln, Bratensauce², Salat²
21,50

Holzfällersteak

Schweinerückensteak, Bratkartoffeln, Zwiebeln², Salat²
15,80

Cognaclendchen

Medaillons vom Schweinelendchen, Cognacrahmsauce², hausgemachte Dinkelspätzle, Salat²
20,50

Cordonbleu

Schweinerücken, Schinken⁴, Käse³, Salatplatte²
19,00

Rebstock´s Hausschnitzel

Schweinerücken, Bratkartoffeln, Salat²
17,00

Was man nicht alle Tage hat

Erlenbacher Schlemmerteller

Schweinelendchen im Speckmantel³, kleiner Rostbraten, Schupfnudeln, Champignon, Maultäschle³,
hausgemachte Dinkelspätzle, Cognacrahmsauce², Salat²
26,00

Hausgemachte Rinderroulade^{2,3}

Apfelrotkraut², Salzkartoffeln
21,50

Rosa gebratenes Rumpsteak

Bratkartoffeln², Salat²
27,00

Mit Liebe selbstgemachte Maultaschen³

geschmälzt, Zwiebeln², Kartoffel-Blattsalat²
14,50

Inklusivpreise

Für die süße Finalrunde

1 Kugel Vanilleeis

Kürbiskernöl, Kürbiskerne
3,00

Früchtebecher

Vanilleeis, hausgemachter Obstsalat, Sahne
7,00

Honey Moon

Schokoladeneis, Eierlikör^{2,4}, Sahne
6,50

Sorbetvariation

3erlei Sorbet, frischer Obstsalat
8,50

Gentleman-Coffee ^{koffein}

Vanilleeis, Espresso, Milchschaum, Likör^{4,3,2}
6,00

Lady-Coffee ^{koffein}

Vanilleeis, Espresso
4,30

Gemischtes Eis mit Sahne

Erdbeereis, Schokoladeneis, Vanilleeis, Sahne
4,80

Hausgemachtes Schokoladenkuchlein²

Vanilleeis, Sahne
9,00

Kürbiscrèmebrûlée-Eis

frischer Obstsalat
6,80

Inklusivpreise