

## Unsere Aperitiv-Empfehlung

**Belsazar rosé & Tonic** 0,2l  
Belsazar rosé, Tonic Water, Rosmarin, Eis  
7,00

**Pink Grapefruit-Tonic** 0,2l  
Malfi Rosé Gin, Tonic Water, Grapefruit, Eis  
8,00

**Aperol Spritz** 0,2l  
Aperol<sup>1</sup>, Sekt, Soda, Orange, Eis  
7,00

---

## Vorspeisen

**Gratinierter Ziegenkäse**  
Feldsalat<sup>2</sup>, Orangenfilets, Feigendressing<sup>2</sup>, Walnüssen  
10,30

**Beilagensalat**  
Rohkostsalate<sup>2</sup>, Blattsalat, Hausdressing<sup>2</sup>  
6,00

**Schneckenpfännle nach "Art des Hauses"**  
Knoblauch-Kräuter-Tunke<sup>2</sup>, Weissbrot  
9,80

---

## Suppen

**Getrübete Kartoffelsuppe** <sup>veggi</sup>  
Croutons, Sahne  
7,00

**Rinderkraftbrühe**  
Kräuterflädle  
6,00

Inklusivpreise

## Vegetarisch und Vegan

---

Auf Wunsch verschiedene Gerichte als kleinere Portion abzüglich 2,00

Sprechen Sie uns an.

### Rebstock´s Gemüse Currybowl<sup>Vegan</sup>

Rote Linsen, Kichererbsen, Gemüse, Kokosmilch

15,50

#### \*\*\*Wahlweise dazu\*\*\*

Streifen vom Roastbeef

8,00

gebratene Hähnchenbrust

6,00

4 Stück Black Tiger Garnelen, Knoblauch

8,00

### Käsespätzle "nach Art des Hauses"<sup>veggi</sup>

Dinkelspätzle, Zwiebeln, Milch, Bergkäse<sup>3</sup>, Salat<sup>2</sup>

12,50

### Bratkartoffeln mit Spiegelei<sup>veggi</sup> Salatgarnitur<sup>2</sup>

9,50

## Unsere Vitaminbombe

---

### Bunte Salatplatte<sup>2</sup>

verschiedene Rohkost und Blattsalate

10,00

#### \*\*\*Wahlweise dazu\*\*\*

gebratene Maultaschen

5,00

gebratene Roastbeefstreifen

8,00

gebratene Hähnchenbrust

6,00

Inklusivpreise

## Unsere Klassiker

---

### Schwäbischer Zwiebelrostbraten

hausgemachte Dinkelspätzle, Bratensauce<sup>2</sup>, Salat<sup>2</sup>  
25,00

### Rebstock´s Ochsenbäckle

langzeit-Niedertemperatur gegart, Kartoffelpüree, Rotkraut<sup>2</sup>, Bratensauce<sup>2</sup>  
22,50

### Holzfällersteak

Schweinerückensteak, Bratkartoffeln, Zwiebeln<sup>2</sup>, Salat<sup>2</sup>  
15,80

### Cognaclendchen

Medaillons vom Schweinelendchen, Cognacrahmsauce<sup>2</sup>, hausgemachte Dinkelspätzle, Salat<sup>2</sup>  
20,50

### Cordonbleu

Schweinerücken, Schinken<sup>4</sup>, Käse<sup>3</sup>, Salatplatte<sup>2</sup>  
19,00

### Rebstock´s Hausschnitzel

Schweinerücken, Bratkartoffeln, Salat<sup>2</sup>  
17,00

### Mit Liebe selbstgemachte Maultaschen<sup>3</sup>

geschmälzt, Zwiebeln<sup>2</sup>, Kartoffel-Blattsalat<sup>2</sup>  
14,50

## Was man nicht alle Tage hat

---

### Erlenbacher Schlemmerteller

Schweinelendchen im Speckmantel<sup>3</sup>, kleiner Rostbraten, Schupfnudeln, Champignon, Maultäschle<sup>3</sup>,  
hausgemachte Dinkelspätzle, Cognacrahmsauce<sup>2</sup>, Salat<sup>2</sup>  
26,00

### Hausgemachte Rinderroulade<sup>2,3</sup>

Kartoffelpüree, Rotkraut<sup>2</sup>  
21,50

### Rosa gebratenes Rumpsteak

Bratkartoffeln<sup>2</sup>, Kräuterbutter, Salat<sup>2</sup>  
27,00

### Gebrautes Kabeljaufilet

Curry-Spitzkohl, Salzkartoffeln  
24,00

Inklusivpreise

# Für die süße Finalrunde

---

## 1 Kugel Vanilleeis

Kürbiskernöl, Kürbiskerne  
3,00

## Früchtebecher

Vanilleeis, hausgemachter Obstsalat, Sahne  
7,00

## Honey Moon

Schokoladeneis, Eierlikör<sup>2,4</sup>, Sahne  
6,50

## Sorbetvariation

3erlei Sorbet, frischer Obstsalat  
8,50

## Gentleman-Coffee <sup>koffein</sup>

Vanilleeis, Espresso, Milchschaum, Likör<sup>43</sup><sup>2</sup>  
6,00

## Lady-Coffee <sup>koffein</sup>

Vanilleeis, Espresso  
4,30

## Gemischtes Eis mit Sahne

Erdbeereis, Schokoladeneis, Vanilleeis, Sahne  
4,80

## Hausgemachtes Schokoladenküchlein<sup>2</sup>

Vanilleeis, Sahne  
9,00

## Hausgemachte Kürbis-Crème Brûlée Eis

frischer Obstsalat, Sahne  
6,80

Inklusivpreise