

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 und kleine Gerichte

Gratinierter Ziegenkäse

Ackersalat², Rote Beete- Birnen Tartar, Walnüsse
10,50

Beilagensalat

Rohkostsalate², Blattsalat, Hausdressing²
6,00

Pastrami- Sandwich

Sandwich, hausgemachte Cocktailsauce², Pastrami⁴, Gurken, Röstzwiebeln, Käse,
10,50

Schneckenpfännle nach "Art des Hauses"

Knoblauch-Kräuter-Tunke², Weissbrot
10,50

Suppen

Kürbisschaumsuppe ^{veggi}

mit Erlenbacher Kürbiskernöl, Kernen, Sahne
7,00

Geflügelbrühe

Grießklößchen
6,00

Jede Umbestellung ist mit Mehraufwand verbunden, den wir mit € 1,50 berechnen.

Inklusivpreise

Wild und Geflügel

Medaillons vom Junghirschrücken

Apfelrotkraut², Semmelknödel, Preiselbeer-Wildsauce²

29,50/ 27,50

Ausgelöste^Knusprige 1/2 Ente

Apfelrotkraut², Semmelknödel, Orangen - Pflaumensauce²

25,00

Vegetarisch

Käsespätzle "nach Art des Hauses"

Dinkelspätzle, Zwiebeln, Milch, Bergkäse³, Salat²

14,50

Mit Liebe selbstgemachte" Kürbismaultaschen"

Kürbisschaum, Kürbisöl, Kerne, Parmesan³, Kirschtomaten

17,50/ 15,50

Pilzteller

Waldpilzragout², Semmelknödel, Salat²

18,50/ 16,50

Unsere Vitaminbombe

Bunte Salatplatte²

10,00

Wahlweise dazu

gebratenen Maultaschen

5,00

gebratenen Waldpilzen, wahlweise mit Speck³

7,00

gebratener Hähnchenbrust

6,00

Surf & Turf

Roastbeefstreifen und 2 Stk. Black Tiger Garnele

13,50

jede weitere Garnele 2,50

gebratenes Lachsforellenfilet

12,00

Inklusivpreise

Unsere Klassiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

hausgemachte Dinkelspätzle, Bratensauce², Salat²
26,00 / 24,00

Rebstock´s Ochsenbäckle

langzeit-Niedertemperatur gegart, Bratkartoffeln, Bratensauce², Salat²
24,00 / 22,00

Holzfällersteak

Schweinerückensteak, Bratkartoffeln, Zwiebeln², Salat²
16,50 / 14,50

Cognaclendchen

Medaillons vom Schweinelendchen, Cognacrahmsauce², hausgemachte Dinkelspätzle, Salat²
21,50 / 19,50

Cordonbleu

Schweinerücken, Schinken⁴, Käse³, Salatplatte²
20,00

Rebstock´s Hausschnitzel

Schweinerücken, Bratkartoffeln, Salat²
18,00 / 16,00

Was man nicht alle Tage hat

Erlenbacher Schlemmerteller

Schweinelendchen im Speckmantel⁵, kleiner Rostbraten, Schupfnudeln, Champignon, Maultäschle³,
hausgemachte Dinkelspätzle, Cognacrahmsauce², Salat²
28,00

Hausgemachte Rinderroulade^{2,3}

Apfelrotkraut², Kartoffelpüree
24,00

Rosa gebratenes Rumpsteak

Bratkartoffeln², Salat²
27,50

Mit Liebe selbstgemachte Maultaschen³ "Pikant"

pikante Sauce, Schinken, Salami, Pilze, Zwiebeln² mit Käse überbacken
14,50

Inklusivpreise

Für die süße Finalrunde

1 Kugel Vanilleeis

Kürbiskernöl, Kürbiskerne
4,50

Eis auf Frucht

Vanilleeis, hausgemachter Obstsalat, Sahne
7,50

Honey Moon

Schokoladeneis, Eierlikör^{2,4}, Sahne
7,50

Sorbetvariation

3erlei Sorbet, frischer Obstsalat
9,50

Gentleman-Coffee ^{koffein}

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

Lady-Coffee ^{koffein}

Vanilleeis, Espresso
4,50

Gemischtes Eis mit Sahne

Erdbeereis, Schokoladeneis, Vanilleeis, Sahne
5,50

Hausgemachtes Schokoladenkühlein²

Vanilleeis, Sahne
9,50

Hausgemachtes Parfait von Kürbiskernen und ÖL

Heidelbeerkompott, Sahne
9,50

Spätzles Eis

Vanilleeis, Karamellsauce, Sahne, Amarettini- Crunch
7,50

Inklusivpreise