



REBGARTEN RESTAURANT ADLER UND FELSENKELLER

Aktuelle Öffnungszeiten

Mittwoch – Samstag

14.00 Uhr – 21.00 Uhr

Sonntag

11.30 Uhr – 14.00 Uhr

17.00 Uhr – 21.00 Uhr

Neu jeden Sonntag

Schweinekrustenbraten

Laugensemmelknödel | Rotkraut

Leibinger Helles Biersößle 14,50 €

Ab jetzt frisch aus dem Fass, Leibinger Helles!

0,33L 3,10 €

0,5L 3,80 €

Vorspeisen

Tomatenkokossuppe

Basilikumschaum | Parmesanflakes 6,20 €

Kalte Gemüsesuppe (vegan)

nach spanischer Art 6,00 €

mit Tunfisch und Ei 7,50 €

Bunter Beilagensalat

Rohkost | Blattsalate | Adlerdressing 5,00 €

Lauwarmer Linsensalat

mit gebratener Schwarzwurst 9,50 €

Gebratener Ziegenkäse vom Höchsten

karamellisiert | Sonnenblumenkerne

Salatbouquet 11,50 €

Burrata aus Haid

Tomaten-Konfit | Rauke | Dattel-Balsamico 10,50 €



Hauptgänge

Große Salatplatte

Rohkost | Blattsalate | Adlerdressing 10,50 €

wahlweise mit:

gebackenen Zanderknusperle

Remouladensoße 14,00 €

karamellisierte Ziegenkäse vom Höchsten

Sonnenblumenkerne | Feigensenf 15,00 €

gebratene Putenstreifen vom Geflügelhof Heinzler

Parmesan | Croutons 16,50 €

Hausgemachte Kässpätzle (vegetarisch)

würziger Bergkäse | Emmentaler
Röstzwiebeln 10,00 €

Putenbrust vom Geflügelhof Heinzler

Gartenkräuterpesto | feine Bandnudeln
Tomaten-Konfit 21,00 €

Fisch

Saibling aus Andelsbach

gratiniert mit Ziegenkäse vom Höchsten
Birnenragout | Buchweizenrisotto 22,50 €

Fish 'n' Chips

Zanderknusperle | Pommes-Frites
Remouladensoße | Essig 14,50 €

Felchen Matjes

nach Hausfrauenart | Bratkartoffeln 18,00 €

Rind vom Allgäuer Fleckvieh

Schwäbische Kalbsmaultaschen hausgemacht
hausgemachter Kartoffelsalat | Zwiebelschmelze
bunte Blattsalate 17,50 €

Rebgarten Burger

hausgemachtes Rinderpatty | Barbecue Soße
Lolosalat | Gurke | Tomate | Zwiebel
Cheddar-Käse | Speckscheiben | Pommes frites 16,00 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 250g

vom Rücken geschnitten | Kässpätzle
gebackene Röstzwiebeln | Gemüse der Saison 25,50 €





Landschwein aus Ingoldingen

Paniertes Schweineschnitzel Wiener Art

Pommes-frites | Zitrone 13,50 €

Grobe Schweinsbratwurst

hausgemachter Kartoffelsalat
Leibinger Helles Biersößle 12,00 €

Schweinerücken Steak

Champignonrahm | Speckbohnen
Bratkartoffeln 18,50 €



Hausgemachte Dinnele aus dem Schamott Ofen

Elsässer Dinnele

Sauerrahm | Speck | Zwiebel 9,00 €

Felsenkeller Dinnele (3,7)

Sauerrahm | Speck & Zwiebel
Champignon & Emmentaler
Tomate & Ziegenkäse
Salami & Peperoni 12,00 €

Frühlings Dinnele

Kartoffeln | Lauch | Emmentaler 11,00 €

Wald & Wiesen Dinnele

Sauerrahm | frische Champignons
Emmentaler | Rauke 10,00 €

Vesper

Wurstsalat **Schweizer** oder **Schwäbisch (1,3,4)**

Lyoner | **Emmentaler** oder **Schwarzwurst**
Garnitur | Wurzelbrot 10,00 €

Saurer Käs

Zwiebeln | Brot 8,50 €

3-Teiler

Schwäbischer oder Schweizer Wurstsalat
Saurer Käs | Bratkartoffeln 15,50 €

wahlweise mit:

Spiegelei 1,50 €

Portion Bratkartoffeln 4,00 €



Dessert

Affogato al Caffè

Vanilleeis | Espresso 3,50 €

Pannacotta

Erdbeerspiegel | frische Früchte 5,50 €

Eisbecher

Vanille | Schokolade | Haselnuss

1 Kugel 2,00 € | 2 Kugeln 3,50 € | 3 Kugeln 4,50 €

Sahne 1,00 €

Dessert-Variationen mit Bioland-Eis aus der Manufaktur Roddewig Illmensee

Schokoladenkuchen

lauwarme Beeren | Bioland Vanille Eis 6,50 €

Mango Sorbet

Sekt | Holunderblütensirup | Beeren | Minze 6,00 €

