



REBGARTEN, RESTAURANT, FELSENKELLER

#### Aktuelle Öffnungszeiten,

**RESTAURANT**  
Mi.-Do. & So. 17.00 – 22.00 Uhr

**FELSENKELLER**  
Fr.-Sa. 17.00 – 23.00 Uhr

**WARME KÜCHE**  
Mi.-So 17.00 – 21.30 Uhr

**SONNTAG MITTAG RESTAURANT 11.30 – 14.00 UHR**

#### Vorspeisen

<b>Bunter Beilagensalat (c,j,h,2)</b> Blattsalat mit Hausdressing	6,50 €
<b>gebutterte Fischsuppe (g,a)</b> Fischfilets mit Gemüsestreifen & Knoblauchbrot	7,20 €
<b>Kürbiscremesuppe (a,g)</b> mit Garnelenspieß & Speck	6,80 €
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Flädle & Schnittlauch	6,20 €
<b>hausgeräucherter Lachs (c,g,j)</b> mit Rösti, an kleinem Salatbouquet	12,50 €
<b>Croustini</b> mit Salatbouquet, Tomatenragout, Räucherlachs, mariniertem Lachs & Ketacaviar auf crème fraîche	14,50 €
<b>Hauptspeisen</b>	
<b>Salate</b>	
<b>Salatschüssel „Champignons“</b> Blattsalat mit gebackenen Champignons, sc. Remoulade, Tomaten & Gurken	17,80 €
<b>Salat nach Art des Hauses (c,g,i,j,h,2)</b> Blattsalate und Rohkostsalat Hausdressing, geschnetztes Schweinelendchen in Knoblauch-Kräuterbutter & Räucherlachs	19,50 €

**Salat Neptun (b,c,g,i,j,h,2)**  
Blattsalate, Tomate, Zwiebeln, Shrimps, Räucherlachs geschnetzte Regenbogenforelle & Vinaigrette  
Wir reichen zu allen Salaten Brot. 18,50 €

#### Veganes

**Rote-Beete-Spalten (g,h)**  
mit Apfel-Zwiebelkompott, Kartoffelrösti, Tempuragemüse & glasierten Nüssen 22,80 €

**Buchweizen-Dinkel-Risotto**  
mit Gemüsestreifen, Rote-Beete-Püree & glasierten Nüssen 22,80 €

#### Vegetarisches

**Kässpätzle & Kässpätzle-Stick (a,c,g,E250)**  
mit würzigem Bergkäse, Emmentaler, glasierten Apfelspalten & Röstzwiebeln 14,80 €

**Buchweizen-Dinkel-Risotto**  
mit Parmesan, Rote-Beete-Cremé, Früchten & gebackenem Brikäse 23,50 €

**Gemüsemaultaschen**  
Tomaten-Salsa, mit Hirtenkäse & Karotten-Püree 19,50 €

**Pommes & Parmesanspähne (c,g,j,h,2)**  
an hausgemachter Trüffel-Mayonnaise und Salatbouquet 14,80 €

#### Fisch

**Rostbarschfilet**  
im Sesam-Knuspermantel, Pellkartoffeln, Garnelenspieß, Salatbouquet & Dips 23,80 €

**geschnetztes von Lachs & Forelle (b,c,j,h,2)**  
Champignons, Tomaten, Salatbouquet & Liaisonkartoffel 23,50 €

**Fischmaultaschen**  
mit Blattspinat, Tomaten-Käse-Reis, pochiertem Eigelb & Champagnersoße 22,50 €

**Cordon bleu von der Scholle (a,c,g,E250)**  
in der Eihülle gebraten, gefüllt mit geräuchertem Lachsschinken & Käse dazu Gemüserahm-Nudeln & Räucherlachs 23,50 €

**Fischplatte Art des Hauses (b,c,g)**  
mit St.-Petersfisch, Rotbarsch, Forelle, Scholle, Gambas & Rieslingsoße, Fischmaultasche & Liaison-Kartoffeln 28,00 €

**St.-Petersfisch-Filet (c,j,h,d,g,2)**  
mit Gemüsebeet, Ketacaviar, Räucherlachs, Pellkartoffel & Rieslingsoße 24,80 €

#### Rind

**schwäbischer Zwiebelrostbraten (a,c,g)**  
mit Maultasche, Krautspätzle, Schmelz- & Röstzwiebeln 25,80 €

**Rumpsteak (c,g,h)**  
mit gestoßenem Pfeffer, Estragon-Soße, Rote-Beete-Carpaccio & gefülltem Kartoffelnest 25,80 €

**Kalbsrücken-Steak**  
an Rahmsoße, mit sautierten Champignons, Rösti & Spätzle 28,50 €

**Kalbsmedaillon vom Rücken (c,g,h)**  
Trüffelsauce, Gemüsestreifen und Nudeln 31,50 €

#### Schwein

**Paniertes Schweineschnitzel (a,c)**  
mit Pommes-Frites & Zitrone 17,80 €

**Cordon bleu vom Landschwein (a,c,g,7,E250)**  
mit hausgemachtem Lachsschinken, Emmentaler & Bergkäse, Pommes-Frites 21,80 €

**Geschnetztes vom Schweinelendchen**  
in Pfefferrahmsoße, mit Rösti & grünen Bohnen 24,80 €

**Schweinefilet**  
mit Schinken-Käse-Cremé, Tempuragemüse & Spätzle 24,80 €

**Schwäbische Maultaschen**  
mit Zwiebelschmeltze & Salatbouquet 17,80 €

#### Pute

**Putenmedaillons (a,c,k,g,j,h,3)**  
mit Spätzle, Champignons & Rahmsoße 22,80 €

#### Dessert

**Affogato al Caffè (9,c,g)**  
Vanille-Eis | Espresso 4,00 €

**Cremé Brûlée (c,g,9)**  
abgeflammt | Vanille-Eis 6,80 €

**Apfelküchle**  
mit Zimt, Zucker & Vanille-Soße 6,80 €

**Blätterteigtasche**  
mit Apfelfüllung dazu Vanilleeis 6,80 €

**Eisbecher (e,f,g,h,9)**  
Vanille | Schokolade | Haselnuss  
1 Kugel 2,00 € | 2 Kugeln 3,50 € | 3 Kugeln 4,50 €  
Sahne 1,00 €

**Schokoladenkuchen (g,e,c,E322)**  
lauwarme Beeren | Bioland Vanille-Eis 7,20 €

#### Dessertvariation

Eisparfait | glacierte Pflaumen | Apfelküchle 8,50 €

#### Mango Sorbet (e,c)

Sekt | Holunderblütensirup | Beeren | Minze 6,00 €

#### Spirituosen von der Feinbrennerei Prinz

Feinbrände	0,2 cl / 0,4 cl
Alte Williams Christbirne 41%	4,20 € / 7,80 €
Alte Haus Zwetschke 41%	4,20 € / 7,80 €
Alte Waldhimbeeren 41%	4,20 € / 7,80 €
Alte Haselnuss 41%	4,20 € / 7,80 €
Liköre	0,2 cl / 0,4 cl
Orange küsst Kokos	3,50 € / 6,40 €
Kaffee küsst Kirsche	3,50 € / 6,40 €
Hafele Brand (Prinz)	0,2 cl
Cuvée von Brom-, Johannis- und Waldhimbeere	7,00 €
Steinobst-Cuvée von Kirsche, Zwetschge und Marille	7,00 €
Kernobst-Cuvée von Saubirne, Quitte und Williams	7,00 €

Alle Preise sind in Euro und inklusive MwSt.  
Kennzeichnungsbestimmungen des §9 der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZuLV) im  
Gastronomiebereich Baden-Württemberg  
1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6  
geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Milcheiweiß  
(bei Fleischerzeugnissen) 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 mit Süßungsmittel 12 gewachst  
**Deklarationspflichtige Allergene**  
a Glutenhaltiges Getreide (Weizen; Roggen; Gerste) b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse c Eier und  
daraus gewonnene Erzeugnisse d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse e Erdnüsse und daraus gewonnene  
Erzeugnisse f Soja (bohnen) und  
daraus gewonnene Erzeugnisse g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse h Schalenfrüchte i Sellerie und  
daraus gewonnene Erzeugnisse j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse k Sesamsamen und daraus gewonnene  
Erzeugnisse l Schwefeldioxid und Sulphite m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse n Weichtiere und  
daraus gewonnene Erzeugnisse

Unsere Speisen können Spuren aller Allergene aufweisen!