

Herzlich Willkommen in Brutsches Rebstock

Als Aperitif empfehlen wir ...

WINZERSEKT „ST. CYRIAK“
PINOT NOIR | BLANC DE NOIRS | BRUT
0.1 L 6 0.75 L 36

Alkoholfrei...

“FINE - SPRITZ”
BESTER ALKOHOLFREIER APERITIF (95 PUNKTE) LAUT FALSTAFF
ORANGE APERETIVO | TONIC WATER | SODA | ORANGE
WEINGUT WILD 6,80

OBST-CUVÉE | MANUFAKTUR JÖRG GEIGER
„NUANCIERT, KOMPLEX UND VIELFÄLTIG WIE EIN ERLESENER WEIN
ODER SCHAUMWEIN, ABER OHNE ALKOHOL...“

„PRISECCO - SPRITZ“
WIESEN Obst | HOLUNDERBLÜTE | KRÄUTER
SODA | APFEL | THYMIAN 6,80

Unsere Weinempfehlung

2022ER „JUNG & WILD“, WEISSWEINCUVÉE
SAUVIGNON BLANC | AUXERROIS | SCHEUREBE | TROCKEN

IDEALER BEGLEITER ZU LEICHTEN SPEISEN UND SPARGEL.

WEINGUT UND SPARGELHOF WASSMER | BAD KROTZINGEN-SCHLATT

GLAS 0.1L 4,80 KARAFFE 0.25L 9,70
FLASCHE 0.75L 29

IN UNSERER **WEINKARTE** FINDEN SIE WEITERE TRÖPFCHEN IN VERSCHIEDENEN

QUALITÄTEN UND PREISKLASSEN AUS ALLERLEI REGIONEN

0.1 l ab € 2.40 Weißweine / 0,1 l ab € 2.90 Rotweine

Unsere Auswahl an Mineralwasser

TAFELWASSER IN DER KARAFFE PRICKELND 0.5 L 4 | 0,9 L 7

BAD DÜRRHEIMER NATURELL / CLASSIC PRICKELND 0.25 L 3

BAD DÜRRHEIMER NATURELL 0.5 L 5

BAD DÜRRHEIMER MEDIUM 0.75 L 7

Suppen & Vorspeisen

BADISCHE FLÄDLESUPPE 8,5

SPARGELCREMESUPPE
SPARGELEINLAGE | SAHNEHÄUBCHEN 9,50

BLATTSALATE AN HAUSDRESSING 8
GEMISCHTER SALAT AN HAUSDRESSING 9

HAUSGEBEIZTER SALM
DILL - SENFSOSSE | REIBEKUCHEN 17

CARPACCIO VOM RIND
RUCCOLA - PESTO | PARMESANSPLITTER 19

besonders zu empfehlen

„FIAKERGULASCH“
RINDFLEISCH | WÜRSTLE | ESSIGGURKE | SPIEGELEI
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE 17 **

BADISCHER SPARGELTELLER
SAUCE HOLLANDAISE | KRATZETE | ZWEIERLEI SCHINKEN 32 **

SCHWEINEFILETMEDAILLONS
POMMERY - SENFSAHNESOSSE | BADISCHER SPARGEL
DAUPHINKARTOFFELN 34 **

NORWEGISCHES SALMFILET
GEBRATEN | BADISCHER SPARGEL | SAUCE HOLLANDAISE
PETERSILIENKARTÖFFELE 39 **

traditionell und beliebt...

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL
POMMES FRITES ALS TELLERPORTION 17
GROSSE PORTION 23

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL
KARTOFFELSALAT ALS TELLERPORTION 20
GROSSE PORTION 26

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN
RAHMSOSSE | SPÄTZLE 18 **
GEMISCHTE PILZE | RAHMSOSSE | SPÄTZLE 23 **

„CORDON BLEU“ VOM SCHWEIN | POMMES FRITES 29

KRÄUTERSTEAK VOM SCHWEINERÜCKEN
RAHMSOSSE | HAUSGEMACHTE SPÄTZLE 29

PFEFFERSTEAK „NACH GROSSVATERS ART“
VOM RINDERRÜCKEN
RASSIG PIKANT AN COGNACSAHNESOSSE
POMMES FRITES 37

Aus Fluss und Meer

GEFÜLLTE SALMRÖLLCHEN „REBSTOCK“
BLATTSPINAT | RIESLINGSAHNESOSSE
BASMATIREIS 29 **

WOLFSBARSCHFILET
GEBRATEN | FRÜHLINGSZWIEBELN | OLIVEN | TOMÄTLE
OLIVENÖL | BALSAMICO
PETERSILIENKARTOFFELN 36

vegetarisch

PASTA SIZILIANA (RASSIG PIKANT)
TOMATENPESTO | KIRSCHTOMATEN UND LAUCHZWIEBELN
IN OLIVENÖL | PARMESANKÄSE 16 **

GEFÜLLTER OFEN - PAPRIKA
GEMÜSEALLERLEI | KOKOS - INGWER -CURRYSOSSE
BASMATIREIS 23 **

Lust auf...

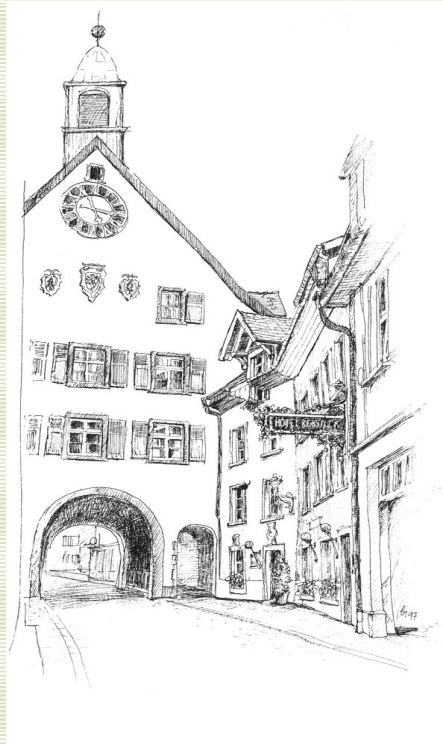
WURSTSALAT VON DER LYONER | BROT 14 **

WURSTSALAT VON DER LYONER | RÖSTI 19 **

FLEISCHKÄSE GEBRATEN | 2 SPIEGELEIER | BROT 15 **

FLEISCHKÄSE GEBRATEN | SPIEGELEI | POMMES FRITES 19 **

SAURE KUTTeln | RÖSTI 22 **



Salat Variationen

BUNTER SALATTELLER | KARTOFFELSALAT | EI 17 **

- MIT KARTOFFELTASCHEN | FRISCHKÄSEFÜLLUNG
VEGETARISCH 21 **
- MIT PANIERTEM SCHNITZEL 21 **
- „MARKGRÄFLER“
GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN | PILZE | TRAUBEN 24 **
- MIT ZANDERKNUSPERLE IM BIERTEIG | GEBACKEN
REMOULADENSOSSE 25 **
- MIT SCHWEINERÜCKENSTEAK | KRÄUTERBUTTER 29
- MIT ENTRECOTE | KRÄUTERBUTTER 37
- MIT FILET VOM NORWEGER SALM | GEBRATEN 36



BRUTSCHES REBSTOCK
HOTEL | RESTAURANT | KAFFEEHAUS

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN
UNSERE GEKENNZEICHNETEN HAUPTGÄNGE **
MIT € 2,00 ABZUG ALS KLEINERE PORTION
OHNE BEILAGEN ABZUG € 2,00

BRATENSOSSE 2

RAHMSOSSE 2,80

PILZ- / JÄGERSOSSE 3,30

PORTION GEMÜSEALLERLEI 7

PORTION SPÄTZLE/BASMATIREIS/KROKETTEN ZUSÄTZLICH 5

PORTION RÖSTI/BRATKARTOFFELN/KARTOFFELSALAT ZUSÄTZLICH 7

SALATGARNITUR ALS UMBESTELLUNG + 5

RÖSTI ALS UMBESTELLUNG + 3

BRATKARTOFFELN ALS UMBESTELLUNG + 3

KARTOFFELSALAT ALS UMBESTELLUNG + 3

Liebe Gäste, falls Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie bitte unsere Servicekraft an. Gerne reichen wir Ihnen unsere "ALLERGIKERKARTE" auf der Sie ein kleines Angebot an Gerichten finden, bei denen wir allerlei Allergene leichter ausschließen können.

Unser separater Allergen-Ordner gibt Auskunft über all die in den Speisen der Standardkarte enthaltenen Allergenen Zutaten.

Zusatzstoffe:

(1) Eis mit Pflanzenfett, (2) mit Farbstoff, (3) mit Konservierungsstoff, (4) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Geschmacksverstärker, (6) mit Phosphat, (7) mit Nitritpökelsalz, (8) mit Süßungsmitteln,

...zum Abschluß
empfehlen wir

WARMER APFELSTRUDEL | VANILLEEIS | SAHNE 8

BIRNENSORBET MIT WILLIAMSBRAND 9,5

BURGUNDER MARC (42% VOL)

WEINTRESTER IM HOLZFASS GEREIFT

WEINGUT DIETER SCHWEIGLER, BINZEN

2CL 4,2

WEITERE DESSERTS, KAFFEESPEZIALITÄTEN UND SPIRITUOSEN
FINDEN SIE AUF UNSERER DESSERTKARTE

ALLE PREISE SIND IN EURO

INKLUSIVE 7% MWST