

Liebe Gäste

wir freuen uns sehr Sie im Metzgereigasthof Rebstock begrüßen zu dürfen. In unserer reichhaltigen Speisekarte werden Sie sicher das Richtige für sich finden.

Unsere typisch badische Küche serviert Ihnen ausgewählte Spezialitäten aus eigener Landmetzgerei. Dazu empfehlen wir die hervorragenden Weine aus der Region.

Das Haus ist seit über 150 Jahren im Familienbesitz und wurde 2004 komplett neu aufgebaut.

In unserer Landmetzgerei bieten wir Ihnen vielfältige Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Produktion, Geflügelprodukte, Käse und hausgemachte Salate an. Unsere Metzgerei ist für Sie von Dienstag bis Freitag durchgehend von 8.00 bis 18.30 Uhr und samstags von 8.00 bis 13.00 Uhr geöffnet.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und gemütliche Stunden in unseren Gasträumen.

Familien Helmut und Andreas Kollofrath

Suppen



Tagessuppe ⁽²⁾	€ 2,20
Tomatencremesuppe ^(6,11)	€ 3,50
Ungarische Gulaschsuppe ^(2,6,11)	€ 3,60
Champignoncremesuppe ^(2,6,8,11)	€ 3,60
Französische Zwiebelsuppe ^(2,6,11) mit Toast und Käse überbacken	€ 3,80
Kartoffelsuppe ^(2,3,6,8,11,15) mit Würstchen	€ 3,90

Vorspeisen




Schinkenröllchen ^(3,7,15) mit Spargel und Toastbrot	€ 6,80
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toastbrot	€ 7,20
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne, Butter und Toastbrot	€ 7,50
Fischteller verschiedene Räucherfische mit Meerrettichsahne, Butter und Toastbrot	€ 8,90

Salate


Kleiner Salatteller vom Buffet	€ 2,20
Bunter Salatteller der Saison vom Buffet	€ 3,30
Große Salatplatte	€ 5,50
Große Salatplatte mit rohem oder gekochtem Schinken oder Käse	€ 7,50
Salatplatte Juliane mit gebratenen Putenstreifen	€ 7,80
Salatplatte Neptun mit geräuchertem Lachs	€ 8,50

Kinderspeisenkarte



Kinderteller „Delphine“ Fischstäbchen mit Pommesfrites und Ketchup	€ 5,50
Kinderteller „Max“ ^(2,3) paniertes Schweineschnitzel mit Pommesfrites und Ketchup	€ 5,50
Kinderteller „Moritz“ ^(2,4,8,11) Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle	€ 5,50
Kinderteller „Pumuckel“ ^(2,4,8,11) Putenschnitzel im Rahmsößle mit hausgemachten Spätzle	€ 5,50
Piratenteller (Du bekommst einen Teller und Besteck; jetzt musst Du versuchen Deinen Eltern abzufragen, was geht)	€ 0,00
Reibekuchen mit Apfelmus ^(3,11)	€ 4,40
Spätzle mit Rahmsauce ^(2,4,8,11)	€ 3,20
Pommesfrites mit Ketchup oder Jägersauce	€ 2,50 € 2,80

Schnitzel-Gerichte vom Schwein



	mit Beilagen	mit Brot
Schnitzel „Wiener Art“ ^(2,3) mit Pommesfrites oder hausgemachten Spätzle	€ 9,80	€ 7,30
Schnitzel „natur“ ^(2,3) (mit Zwiebeln) dazu Pommesfrites oder hausgemachte Spätzle	€ 10,80	€ 8,30
Zigeuner-Schnitzel ^(2,3,11) dazu Pommesfrites oder hausgemachte Spätzle	€ 10,80	€ 8,30
Jäger-Schnitzel ^(2,4,8,11) dazu Pommesfrites oder hausgemachte Spätzle	€ 10,80	€ 8,30
Schnitzel „überbacken“ ^(2,3,7,8,11,15) (mit Schinken und Käse) dazu Pommesfrites oder hausgemachte Spätzle	€ 12,50	€ 9,90
Käse-Schnitzel ^(2,3,8) (überbacken mit Tomaten und Käse) dazu Pommesfrites oder hausgemachte Spätzle)	€ 12,50	€ 9,90
Schnitzel „Hawaii“ ^(2,3,8,11) (überbacken mit Ananas und Käse) dazu Pommesfrites oder hausgemachte Spätzle	€ 12,50	€ 9,90
Schnitzel „Williams Christ“ ^(2,3,8,11) (überbacken mit Birnen und Käse) dazu Pommesfrites oder hausgemachte Spätzle	€ 12,80	€ 10,30

**Schnitzel-Gerichte
vom Kalb**

Kalbs-Jäger-Schnitzel ^(2,4,8,11)
dazu Pommesfrites oder
hausgemachte Spätzle

mit
Beilagen

€ 16,90

mit
Brot

€ 14,40

Kalbsrückensteak ^(2,4,8,11)
im feinen Rahmsößle
dazu Pommesfrites oder
hausgemachte Spätzle

€ 16,90

€ 14,40

Wiener Schnitzel
dazu Pommesfrites oder
hausgemachte Spätzle

€ 17,00

€ 14,50


Kalbs-Schnitzel „überbacken“ ^(2,3,7,8,11,15)
(überbacken mit Schinken und Käse)
dazu Pommesfrites oder
hausgemachte Spätzle

€ 17,50

€ 14,80



**Steak-Gerichte
vom Rind**



	mit Beilagen	mit mit Brot
Rump-Steak ^(2,3) mit Kräuterbutter und gerösteten Zwiebeln dazu Pommesfrites oder hausgemachte Spätzle	€ 15,80	€ 13,30
Pfeffer-Steak „Madagaskar“ ^(2,3,8) Rumpsteak im Pfefferrahmsöbtle dazu Pommesfrites oder hausgemachte Spätzle	€ 15,80	€ 13,30
Knoblauch-Steak ^(2,3) dazu Pommesfrites oder hausgemachte Spätzle	€ 15,80	€ 13,30
Holzfüller-Steak ^(2,3,7,11,15) (Rump-Steak mit gebratenem Speck gerösteten Zwiebeln u. Kräuterbutter) dazu Pommesfrites oder hausgemachte Spätzle	€ 16,80	€ 14,30
Filet-Steak ^(2,3) mit Kräuterbutter und gerösteten Zwiebeln dazu Pommesfrites oder hausgemachte Spätzle	€ 18,50	€ 15,90

Weitere Hauptgerichte



Zunge in Burgundersoße dazu hausgemachte Spätzle	€ 8,90
Schweinelendchen „Medaillon“ im feinen Rahmsößle dazu hausgemachte Spätzle	€ 9,80
Jäger-Schnitzel ^(2,4,8,11) dazu hausgemachte Spätzle	€ 10,80
Zigeuner-Schnitzel ^(2,3,11) dazu Pommesfrites	€ 10,80
Käse-Schnitzel ^(2,3,8) dazu Pommesfrites	€ 12,50
Schnitzel „Hawaii“ ^(2,3,8,11) dazu Pommesfrites	€ 12,50
Schnitzel „überbacken“ ^(2,3,7,8,11,15) mit Schinken und Käse dazu Pommesfrites	€ 12,50
Rump-Steak ^(2,3) mit Kräuterbutter und gerösteten Zwiebeln dazu Pommesfrites	€ 15,80
Kalbsrückensteak ^(2,4,8,11) im feinen Rahmsößle dazu hausgemachte Spätzle	€ 16,90
Kleiner Salatteller vom Buffet	€ 2,20
Bunter Salatteller vom Buffet	€ 3,30

Tellergerichte

Saure Leberle ^(2,3,11)

dazu hausgemachte Spätzle
oder Reibekuchen

€ 7,80

Putenschnitzel ^(2,3,8,11)

im feinen Rahmsößle
dazu hausgemachte Spätzle

€ 8,90

Schweinelendchen „Medaillon“ ^(2,3,8,11)

im feinen Rahmsößle
dazu hausgemachte Spätzle

€ 9,80



Spezialitäten im Rebstock

Zunge in Burgundersoße
mit hausgemachten Spätzle

€ 8,90

Schnitzel überbacken
mit Schinken und Käse
dazu Pommesfrites

€ 12,50

Pfeffer-Steak „Madagaskar“
in feiner Pfefferrahmsoße
dazu Pommesfrites oder Croquetten

€ 15,80

vegetarische Gerichte

bunter Gemüseteller
mit Pommesfrites oder
hausgemachten Spätzle

€ 7,50

Gebackener Camembert ^(3,8)
mit Preiselbeeren
und Toastbrot

€ 7,20

Käsespätzle ⁽⁸⁾
mit einem bunten Salatteller

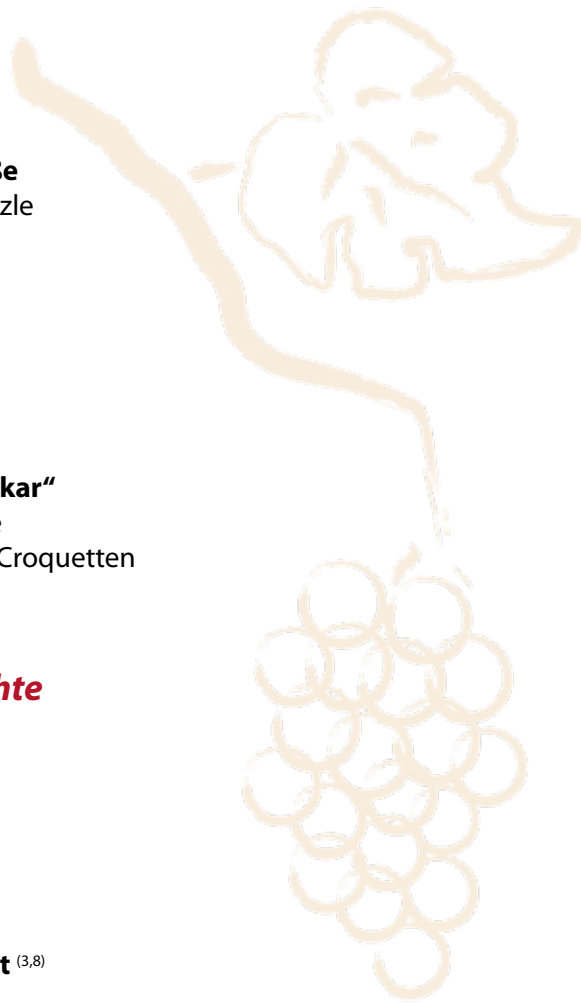
€ 7,60

Blumenkohlmedaillons ^(3,8)
mit einem bunten Salatteller


€ 7,80

Schweizer Rösti ⁽⁸⁾
überbacken mit Tomaten und Käse
mit einem bunten Salatteller

€ 8,60




Toaste



Holländer Toast ^(3,7,8,15) mit Schinken, Tomaten und Käse	€ 7,50
Schinken Toast ^(3,7,8,15) mit Schinken und Käse	€ 7,50
Champignon Toast ^(3,7,8,15) mit Schinken, Champignons und Käse	€ 8,00
Toast „Hawaii“ ^(3,7,8,11,15) mit Schinken, Ananas und Käse	€ 8,00
Strammer Max ^(3,7,8,15) mit Schinken, Käse und 2 Spiegeleiern	€ 8,50
Spargel Toast ^(3,7,8,15) mit Schinken, Spargeln und Käse	€ 9,00

Vesper-Karte



Wurstbrot (3,7,15)	€ 4,20
Käsebrot (3,8)	€ 5,00
Schinkenbrot (3,7,15) (mit geräuchertem oder rohem Schinken)	€ 5,50
Bauernvesper	€ 7,50
Käseteller (3,7,15)	€ 7,00
Russische Eier (3,7,15)	€ 7,20
Schinken „gekocht“ (3,7,15)	€ 7,20
Schwarzwälder Schinkenspeck (3,15) (dünn aufgeschnitten)	€ 7,80
Wurstsalat (3,7,15)	€ 5,70
Wurstsalat „Elsäßer Art“ (3,7,8,15)	€ 6,40
Zigeuner-Wurstsalat (3,7,15)	€ 6,60
Schwartenmagensalat (3,15)	€ 6,20
Ochsenmaulsalat (3,15)	€ 6,80
Tatar mit Ei	€ 8,50
Rebstock-Teller (3,7,15)	€ 8,50

Warme Vesper



Ein Paar Wienerle ^(3,7,15)	€ 3,50
Ein Paar Bauernwürste ^(3,7,15)	€ 4,00
Ein Paar Bratwürste mit Zwiebeln ^(2,7)	€ 5,50
gebratener Fleischkäse mit Zwiebeln ^(3,7,15)	€ 5,50
gebratener Fleischkäse mit Ei ^(3,7,15)	€ 6,20
Saure Leberle ^(2,3,11)	€ 6,20

(alle Vesper servieren wir selbstverständlich mit Brot)

Eierspeisen

Rührei mit Brot	€ 3,90
Spiegeleier mit Brot	€ 3,90
Speckeier mit Brot ⁽¹⁵⁾	€ 4,90
Schinkeneier mit Brot ^(3,7,15)	€ 4,90

Dessertkarte



Portion gemischtes Eis	€ 2,70
Portion gemischtes Eis mit Sahne	€ 3,20
Eis-Biene „Maja“	€ 2,30
Eiskaffee	€ 3,20
Eisschokolade	€ 3,20
Meringe mit Sahne	€ 3,30
Obstsalat mit Himbeergeist	€ 3,40
Eismeringe mit Sahne	€ 4,00
Vanilleeis mit heißer Schokolade	€ 4,40
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 4,40
Vanilleeis mit Eierlikör	€ 4,40
Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen	€ 4,60
Vanilleeis mit lauwarmen Zwetschgen	€ 4,60
Früchtebecher mit Himbeergeist	€ 4,60
Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser	€ 4,80

Weinkarte

Winzergenossenschaft Münchweier-Wallburg-Schmieheim

	0,25 l	1 l
Müller Thurgau (Qualitätswein)	€ 2,70	€ 10,40
Müller Thurgau trocken (Qualitätswein)	€ 2,70	€ 10,40
Riesling (Qualitätswein)	€ 3,30	€ 12,80
Riesling trocken (Qualitätswein)	€ 3,30	€ 12,80
Weißburgunder trocken (Qualitätswein)	€ 3,30	€ 12,80
Weißburgunder lieblich (Qualitätswein)	€ 3,30	€ 12,80
Ruländer (Qualitätswein)	€ 3,30	€ 12,80
Spätburgunder Rotwein (Qualitätswein)	€ 3,70	€ 14,40
Spätburgunder Weißherbst (Qualitätswein)	€ 3,70	€ 13,60

Weingut Isele aus Münchweier

Müller Thurgau trocken (Qualitätswein)	€ 2,90	€ 11,50
Spätburgunder Rotwein trocken (Qualitätswein)	€ 3,70	€ 14,60

Weinschorle

Spätburgunder Rotweinschorle (Qualitätswein)	¼ l	€ 2,60
Müller Thurgau Schorle (Qualitätswein)	¼ l	€ 2,30

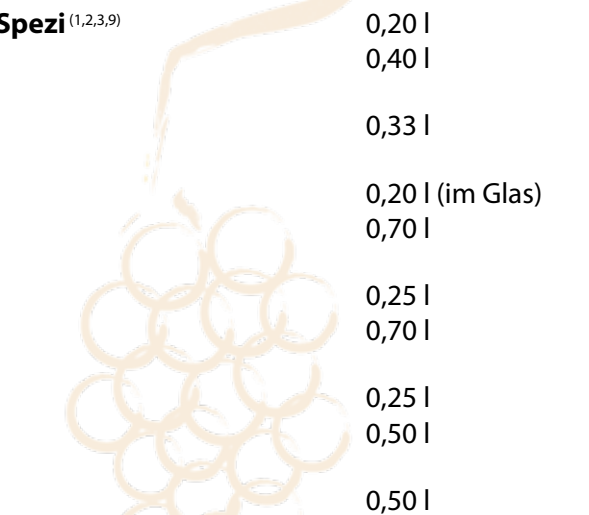
Biere

von der Brauerei Riegeler



Riegeler Export	0,30 l	€ 1,80
	0,50 l	€ 2,80
Riegeler Felsenpils	0,30 l	€ 2,10
	0,40 l	€ 2,80
Kristallweizen	0,50 l	€ 2,80
Dunkles Weizen	0,50 l	€ 2,80
Hefeweizen vom Faß	0,50 l	€ 2,80
	0,30 l	€ 2,10
Alkoholfreies Hefeweizen	0,50 l	€ 2,80
Alkoholfreies Bier	0,33 l	€ 2,10
Malzbier	0,33 l	€ 2,10

Erfrischungsgetränke



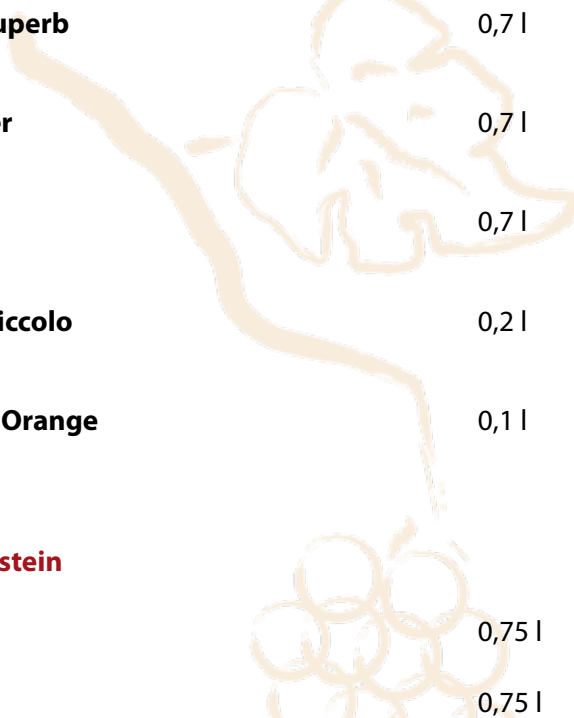
Fanta ^(1,2,3) , Coca-Cola ^(1,9) , Spezi ^(1,2,3,9)	0,20 l	€ 1,50
	0,40 l	€ 2,80
Cola light ^(1,9)	0,33 l	€ 2,40
Zitronenlimonade	0,20 l (im Glas)	€ 1,20
	0,70 l	€ 2,80
Mineralwasser	0,25 l	€ 1,50
	0,70 l	€ 2,80
Stilles Mineralwasser	0,25 l	€ 1,50
	0,50 l	€ 2,30
Mineralwasser Medium	0,50 l	€ 2,30

Säfte

Apfelsaft/ -schorle	0,20 l	€ 1,50
	0,40 l	€ 2,80
Orangensaft/ -schorle	0,20 l	€ 2,00
Traubensaft/ -schorle	0,20 l	€ 2,00
Johannisbeersaft/ -schorle	0,20 l	€ 2,00
Kirschsafft/ -schorle	0,20 l	€ 2,00

Sekt

der Winzergenossenschaft
Münchweier-Wallburg-Schmieheim



Geldermann Superb	0,7 l	€ 14,50
Weißburgunder	0,7 l	€ 15,50
Riesling Sekt	0,7 l	€ 15,50
Riesling Sekt Piccolo	0,2 l	€ 4,80
Sekt oder Sekt Orange	0,1 l	€ 2,50
Hex von Dasenstein		
Hexecco rosé	0,75 l	€ 14,50
Hexecco rouge	0,75 l	€ 14,50

heiße Getränke



Tasse Schümli Kaffee	€ 1,80
Kännchen Schümli Kaffee	€ 3,40
Tasse Kaffee Hag	€ 1,80
Tasse Cappuccino	€ 2,00
Tasse Espresso	€ 1,90
Tasse Milchkaffee	€ 2,20
Latte macchiato	€ 2,40
Tasse heiße Schokolade mit Sahne	€ 2,20
Glas Tee	€ 1,60
Glas Tee mit 4 cl Rum	€ 3,00
Glas Grog mit 4 cl Rum	€ 2,40
Glas Glühwein	€ 2,20
Glas Milch	€ 1,20

Spirituosen



Asbach Uralt Weinbrand	2 cl	€ 2,00
Jack Daniels	2 cl	€ 2,60

Liköre

Kirsch-Likör	2 cl	€ 2,00
Eier-Likör	2 cl	€ 2,00
Bailys	2 cl	€ 2,00

Vermouth, Aperitifs

Martini bianco	4 cl	€ 3,00
Martini rosso	4 cl	€ 3,00
Asbach gedopt	2 cl	€ 2,00
Campari⁽¹⁾ Orange	4 cl	€ 3,50
Whisky Orange	4 cl	€ 3,50

Weinkarte

Winzergenossenschaft Münchweier-Wallburg-Schmieheim



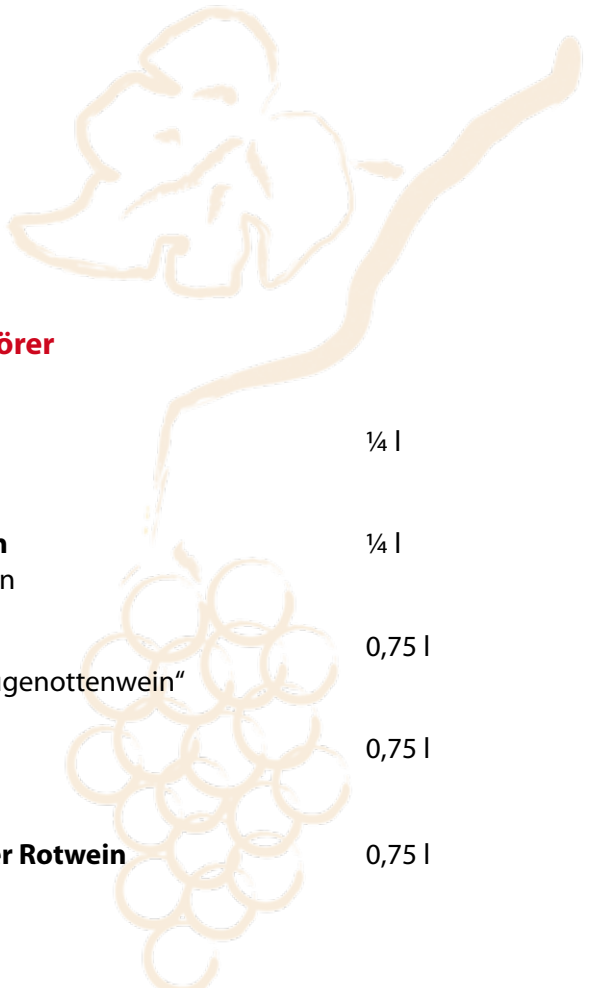
Riesling Qualitätswein	0,75 l	€ 12,80
Grauburgunder Kabinett	0,75 l	€ 14,60
Weißburgunder Kabinett	0,75 l	€ 12,80
Spätburgunder Rotwein Kabinett, im Holzfass gereift	0,75 l	€ 17,20
Weißherbst Qualitätswein	0,75 l	€ 15,60

Weingut Isele

Weißer Burgunder Qualitätswein trocken	0,75 l	€ 12,80
Grauer Burgunder Kabinett trocken	0,75 l	€ 14,60
Pinot Noir Blanc de Noirs Qualitätswein halbtrocken	0,75 l	€ 14,60

Weinkarte

Weingut Lothar Schwörer



Riesling Qualitätswein trocken	¼ l	€ 3,60
Spätburgunder Rotwein Qualitätswein halbtrocken	¼ l	€ 3,90
Auxerrois Kabinett trocken „Der Hugenottenwein“	0,75 l	€ 15,40
Rosé aus Pinot Noir Kabinett trocken	0,75 l	€ 16,70
Faß Nr. 1 Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken	0,75 l	€ 17,80

Hex von Dassenstein

Hexecco rosé	0,75 l	€ 14,60
Hexecco rouge	0,75 l	€ 14,70
Grauer Burgunder Kabinett trocken	0,75 l	€ 14,60
Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken	0,75 l	€ 16,80
Pinot Noir Qualitätswein trocken	¼ l € 4,80	0,75 l € 14,20
Amour *der süße Rote* Spätburgunder Rotwein Qualitätswein	¼ l € 4,80	0,75 l € 14,60

Erläuterungen zu den Zusatzstoffen

- 1 = mit Farbstoff(en) (auch natürliche Stoffe wie bsp. Beta-Karotin oder Riboflavin)
- 2 = mit Konservierungsstoff(en)
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker(n)
- 5 = mit Schwefeldioxid
- 6 = mit Schwärzungsmittel
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmittel
- 12 = enthält eine Phenylalaminquelle
- 13 = gewachst
- 14 = Taurin
- 15 = mit Nitritpökelsalz

