

Herzlich Willkommen in Brutsches Rebstock

Als Aperitif empfehlen wir ...

WINZERSEKT PINOT BRUT ROSÉ

FÜR ROSIGE STUNDEN. AUF PINOT BASIS. DUFTBETONTER,
FRUCHTIGER PINOT ROSÉ SEKT, DER BEGEISTERT! MIND. 3 JAHRE
FLASCHENREIFUNG. ES MUSS NICHT IMMER CHAMPAGNER SEIN...

WEINGUT ENGELHOF | FAM NETZHAMMER | HOHENTENGEN

0.1 L 6 0.75 L 36

„WEIN UND TONIC SPRIZZ“

WINZERKELLER AUGGEN / MARKGRÄFLERLAND 6

Alkoholfrei...

OBST-CUVÉE | MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

„NUANCIERT, KOMPLEX UND VIELFÄLTIG WIE EIN ERLESENER WEIN
ODER SCHAUMWEIN, ABER OHNE ALKOHOL...“

PRISECCO - SPRITZ

WIESENOST | HOLUNDERBLÜTE | KRÄUTER
SODA | APFEL | THYMIAN 6,80

Unsere Weinempfehlung

„JUNG & WILD, WEISSWEINCUVÉE“

2022ER SAUVIGNON BLANC | AUXERROIS | SCHEUREBE | TROCKEN

IDEALER BEGLEITER ZU SPARGEL UND LEICHTEN SPEISEN.

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 / 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 8,50

SPARGELCREMESUPPE
SPARGELEINLAGE | SAHNEHÄUBCHEN 8,50

BLATTSALATE AN HAUSDRESSING 7,50

HAUSGEBEIZTER SALM
MIT DILL - SENFSOSSE UND REIBEKUCHEN 13,50

CARPACCIO VOM RIND
RUCCOLA - PESTO | PARMESANSPLITTER 18

Besonders zu empfehlen

BADISCHER SPARGELTELLER
SAUCE HOLLANDAISE | KRATZETE | ZWEIERLEI SCHINKEN 29 **

ÜBERBACKENES „SPARGELSTEAK“
SCHWEINERÜCKENSTEAK | BADISCHER SPARGEL | KÄSE
KROKETTEN 32 **

KOTELETTS VOM NEUSEELÄNDISCHEN LAMM
BRECHBOHNEN | ROSMARINJUS
DAUPHINKARTOFFELN 30 **

traditionell und beliebt...

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

POMMES FRITES / KARTOFFELSALAT

TELLERPORTION 16 / 19

GROSSE PORTION 22 / 25

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

RAHMSOSSE | SPÄTZLE 17 **

FRISCHE PILZE | RAHMSOSSE | SPÄTZLE 22 **

CORDON BLEU_(5,6,7) | POMMES FRITES 28

KRÄUTERSTEAK VOM SCHWEINERÜCKEN

RAHMSOSSE | HAUSGEMACHTE SPÄTZLE 29 **

PLÄTZLE VOM HEIMISCHEN WILDSCHWEIN

EINGELEGTE DÖRRPFLAUMEN | BURGUNDERSOSSE | BROKKOLI

KROKETTEN 30 **

PFEFFERSTEAK „NACH GROSSVATERS ART“

VOM RINDERRÜCKEN

RASSIG PIKANT AN COGNACSAHNESOSSE

POMMES FRITES 35

Aus Fluss und Meer

GEDÄMPFTES SALMFILET

RIESLINGSAHNESOSSE | BLATTSPINAT | BASMATIREIS 35 **

SEETEUFELMEDAILLONS

GEBRATEN | LAUCHZWIEBELN | KIRSCHTOMATEN | OLIVEN

BALSAMICO | PETERSILIENKARTOFFELN 42 **

GEBRATENES SALMFILET MIT BADISCHEM SPARGEL

SAUCE HOLLANDAISE | PETERSILIENKARTOFFELN 42 **

vegetarisch

PASTA SIZILIANA (RASSIG PIKANT)

TOMATENPESTO | TOMATEN UND LAUCH IN OLIVENÖL

PARMESANKÄSE 16 **

VEGANE, GEFÜLLTE OFENPAPRIKA

GEMÜSEALLERLEI | KOKOS | ZITRONENGRAS | INGWER

BASMATIREIS 24 **

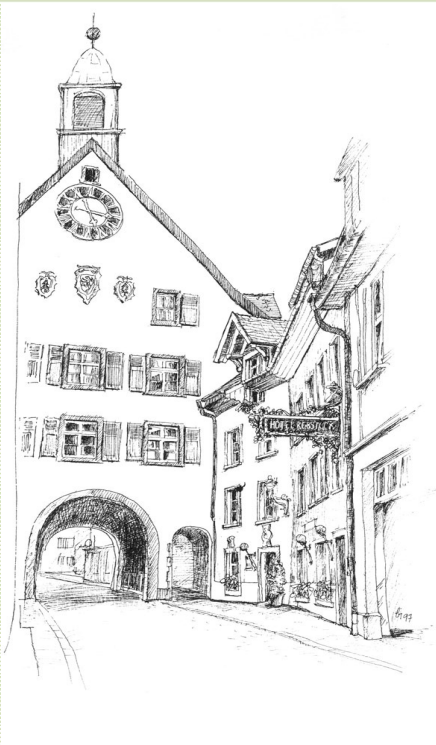
Lust auf...

WURSTSALAT_(4,5,7) VON DER KALBSLYONER | BROT 13 **

WURSTSALAT_(4,5,7) VON DER KALBSLYONER | RÖSTI 18 **

FLEISCHKÄSE_(4,4,5) GEBRATEN | 2 SPIEGELEIER | BROT 14 **

FLEISCHKÄSE_(4,4,5) GEBRATEN | SPIEGELEI | POMMES FRITES 18 **



Salat Variationen

BUNTER SALATTELLER | KARTOFFELSALAT | EI 15 **

- MIT KARTOFFELTASCHEN | FRISCHKÄSEFÜLLUNG
VEGETARISCH 19 **
- MIT PANIERTEM SCHNITZEL 21 **
- „MARKGRÄFLER“
GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN | PILZE | TRAUBEN 22 **
- MIT FISCHKNUSPERLE IM BIERTEIG | GEBACKEN
KNOBLAUCHMAYONNAISE 22 **
- MIT SCHWEINERÜCKENSTEAK | KRÄUTERBUTTER 28 **
- MIT FILET VOM NORWEGER SALM | GEBRATEN 35 **
- MIT ENTRECOTE | KRÄUTERBUTTER 35



BRUTSCHES REBSTOCK
HOTEL | RESTAURANT | KAFFEEHAUS

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN
UNSERE GEKENNZEICHNETEN HAUPTGÄNGE **
MIT € 2.00 ABZUG ALS KLEINERE PORTION

BRATENSOSSE 2

RAHMSOSSE 2,80

PILZ- /JÄGERSOSSE 3,30

PORTION GEMÜSEALLERLEI 7

BEILAGE ZUSÄTZLICH 5

RÖSTI ALS UMBESTELLUNG + 3

BRATKARTOFFELN ALS UMBESTELLUNG + 3

KARTOFFELSALAT ALS UMBESTELLUNG + 3

1 GEDECK EXTRA 3,50

...zum Abschluß
empfehlen wir

TRILOGIE FÜR SIE ODER FÜR IHN 9

ERDBEERHALBGEFRORENES 9
FRISCHE ERDBEEREN | RHABARBERKOPF

BURGUNDER MARC (42% VOL)
WEINTRESTER IM HOLZFASS GEREIFT
WEINGUT DIETER SCHWEIGLER, BINZEN
2CL 4,20

WEITERE DESSERTS, KAFFEESPEZIALITÄTEN UND
SPIRITUOSEN FINDEN SIE AUF UNSERER DESSERTKARTE

Liebe Gäste, falls Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie bitte unsere Servicekraft an. Gerne reichen wir Ihnen unsere "ALLERGIKERTARTE" 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,

ALLE PREISE SIND IN EUR INKLUSIVE 19% MWST