

# Herzlich Willkommen in Brutsches Rebstock

---

*Als Aperitif empfehlen wir ...*

**CAROLINA ELISABETH**  
2018ER WINZERSEKT - CUVÉE BRUT

WEINGUT  
L. & C. KELLER - ERZINGEN  
TRADITIONELLE FLASCHENGÄRUNG  
0.1 l € 5.00  
0.75 l € 30.00

---

**„HERBSTTRAUM“**  
PROSECCO & Kastaniensirup  
  
€ 5.20

---

*Alkoholfrei...*

**OBST-CUVÉE | MANUFAKTUR JÖRG GEIGER**

„Nuanciert, komplex und vielfältig wie ein erlesener Wein  
oder Schaumwein, aber ohne Alkohol...“

**PRISECCO - SPRITZ**  
WIESENOBST | HOLUNDERBLÜTE | KRÄUTER  
SODA | APFEL | THYMIAN  
€ 6.80

## Unsere Weinempfehlung

---

**LEMBERGER**

2016er EISELE TERROIR  
Deutscher Qualitätswein, trocken  
WEINGUT EISELE | WÜRTTEMBERG

GLAS 0.1 l € 4.80 | KARAFFE 0.25 l € 9.60  
FLASCHE 0.75 l € 28.00



IN UNSERER WEINKARTE FINDEN SIE WEITERE TRÖPFCHEN IN VERSCHIEDENEN  
QUALITÄTEN UND PREISKLASSEN AUS ALLERLEI REGIONEN  
0.1 l ab € 2.10 Weißweine / € 2.50 Rotweine

## Unsere Auswahl an Mineralwasser

---

TAFELWASSER IN DER KARAFFE 0.5 L € 3.00 | 0,9 L € 5.10  
BAD DÜRRHEIMER CLASSIC 0.25 L € 2.30  
BAD DÜRRHEIMER NATURELL 0.5 L € 3.60  
BAD DÜRRHEIMER MEDIUM 0.75 L € 5.10

## Suppen & Vorspeisen

---

BADISCHE FLÄDLESUPPE € 6.00

KÜRBISCREMESUPPE  
KÜRBISKERNÖL | GERÖSTETE KERNE | SAHNEHÄUBCHEN  
€ 6.50

BLATTSALATE AN HAUSDRESSING € 5.00

FELDSALAT AN ROQUEFORTDRESSING  
BIRNEN | KARMELISIERTE WALNÜSSE € 11.00

HAUSGEBEIZTER SALM  
MIT DILL - SENFSOSSE UND REIBEKUCHEN € 11.00

CARPACCIO VOM RIND  
RUCCOLA - TOMATEN - PESTO | PARMESANSPLITTER  
€ 12.00

## Aus heimischen Wäldern

---

HIRSCHRAGOUT  
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE | PREISELBEERBIRNE € 22.00 \*\*

REHSCHNITZEL  
FRISCHE PILZE AN BURGUNDERRAHMSOSSE | PREISELBEERBIRNE  
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE € 31.00 \*\*



BRUTSCHES REBSTOCK  
HOTEL | RESTAURANT | KAFFEEHAUS

## *Traditionell und beliebt...*

---

### PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

POMMES FRITES / KARTOFFELSALAT

TELLERPORTION € 12.00 / € 14.00

GROSSE PORTION € 17.00 / € 19.00

CORDON BLEU<sub>(5,6,7)</sub> | POMMES FRITES € 20.00

### HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

RAHMSOSSE | SPÄTZLE € 12.80 \*\*

FRISCHE PILZE | RAHMSOSSE | SPÄTZLE € 14.80 \*\*

### KRÄUTERSTEAK VOM SCHWEINERÜCKEN

RAHMSOSSE | HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

€ 21.00 \*\*

### PFEFFERSTEAK „NACH GROSSVATERS ART“

VOM RINDERRÜCKEN

RASSIG PIKANT AN COGNACSAHNESOSSE | POMMES FRITES

€ 28.00

## *Aus Fluss und Meer*

---

### „LAUFENBURGER“ SALMFILET

GEDÄMPFT | RIESLINGSAHNESOSSE | BLATTSPINAT

BASMATIREIS

€ 28.00 \*\*

## *Vegetarisch*

---

### GEFÜLLTE OFENPAPRIKA

GEMÜSEALLERLEI | INGWER - ZITRONENGRAS - KOKOSSOSSE

BASMATIREIS € 18.00 \*\*

### PASTA SIZILIANA (RASSIG PIKANT)

TOMATENPESTO | TOMATEN UND LAUCH IN OLIVENÖL

PARMESANKÄSE

€ 12.00 \*\*

## Lust auf...

WURSTSALAT<sub>(4,5,7)</sub> VON DER KALBSLYONER | BROT € 9.50 \*\*

WURSTSALAT<sub>(4,5,7)</sub> VON DER KALBSLYONER | RÖSTI € 14.50 \*\*

FLEISCHKÄSE<sub>(4,4,5)</sub> GEBRATEN | 2 SPIEGELEIER | BROT € 9.50 \*\*

FLEISCHKÄSE<sub>(4,4,5)</sub> GEBRATEN | SPIEGELEI | POMMES FRITES € 12.00 \*\*



## Salat Variationen

BUNTER SALATTELLER | KARTOFFELSALAT | EI € 12.50 \*\*

- MIT KARTOFFELTASCHEN | FRISCHKÄSEFÜLLUNG  
VEGETARISCH € 15.50 \*\*
- MIT PANIERTEM SCHNITZEL € 16.50 \*\*
- „MARKGRÄFLER“ GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN  
WARME CHAMPIGNONS | TRAUBEN € 16.80 \*\*
- MIT FISCHKNUSPERLE IM BIERTEIG | GEBACKEN  
KNOBLAUCHMAYONNAISE € 17.80 \*\*
- MIT SCHWEINERÜCKENSTEAK | KRÄUTERBUTTER € 20.00\*\*
- MIT FILET VOM NORWEGER SALM | GEBRATEN € 27.00 \*\*
- MIT ENTRECOTE | KRÄUTERBUTTER € 28.00



BRUTSCHES REBSTOCK  
HOTEL | RESTAURANT | KAFFEEHAUS

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

BRATENSOSSE € 1.20

RAHMSOSSE € 2.00

PILZ- /JÄGERSOSSE € 2.50

PORTION GEMÜSE € 6.00

BEILAGE ZUSÄTZLICH € 3.50

RÖSTI ALS UMBESTELLUNG + € 2.00

BRATKARTOFFELN ALS UMBESTELLUNG + € 2.00

KARTOFFELSALAT ALS UMBESTELLUNG + € 1.50

1 GEDECK EXTRA € 2.00

*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*

---

TRILOGIE FÜR SIE ODER FÜR IHN € 7.00

BIRNENSORBET MIT WILLIAMSBRAND € 6.00

---

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