

Herzlich Willkommen in Brutsches Rebstock

Als Aperitif empfehlen wir ...

ABRIL BADEN CRÉMANT BRUT VERT
METHODE TRADITIONELL | SCHEUREBE
AUS ÖKOLOGISCHEM ANBAU
WEINGUT ABRIL VOGTSBURG - BISCHOFFINGEN

0.1 l € 6.20
0.75 l € 37.00

„FRÜHLINGSTRAUM“
PROSECCO & ERDBEERE
€ 5.00

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

2021ER ABRIL AUXERROIS | TROCKEN
AUS ÖKOLOGISCHEM ANBAU

WEINGUT ABRIL VOGTSBURG - BISCHOFFINGEN

GLAS 0.1 l € 5.00 | KARAFFE 0.25 l € 10.00
FLASCHE 0.75 l € 30.00



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 € 7.00

TOMATENCREMESUPPE
BASILIKUM | SAHNEHÄUBCHEN € 7.50

BLATTSALATE AN HAUSDRESSING € 6.50

HAUSGEBEIZTER SALM
MIT DILL - SENFSOSSE UND REIBEKUCHEN € 11.00

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

Besonders zu empfehlen

VITELLO TONNATO
FEINER KALTER BRATEN AUS DER KALBSHÜFTE GESCHNITTEN
THUNFISCHSAHNESOSSE | KAPERN
€ 16.50 **

SPIESS VON SCAMPIS UND PULPO IN OLIVENÖL
AUF SPAGHETTI | CHILISCHOTE | KNOBLAUCH
€ 29.00 **

RAGOUT VOM HEIMISCHEN DAMHIRSCH
PREISELBEERBIRNE | HAUSGEMACHTE SPÄTZLE
€ 23.00 **



BRUTSCHES REBSTOCK
HOTEL | RESTAURANT | KAFFEEHAUS

Traditionell und beliebt...

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

POMMES FRITES / KARTOFFELSALAT

TELLERPORTION € 12.00 / € 14.00

GROSSE PORTION € 17.00 / € 19.00

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

RAHMSOSSE | SPÄTZLE € 13.00 **

FRISCHE PILZE | RAHMSOSSE | SPÄTZLE € 15.00 **

RINDSGESCHNETZELTES „STROGANOFF“ PIKANT

PAPRIKASTREIFEN | GURKENSTREIFEN | FRISCHE PILZE

BASMATIREISRAND € 24.00 **

CORDON BLEU_(5,6,7) | POMMES FRITES € 22.00

PFEFFERSTEAK „NACH GROSSVATERS ART“

VOM RINDERRÜCKEN

RASSIG PIKANT AN COGNACSAHNESOSSE | POMMES FRITES

€ 29.00

Aus Fluss und Meer

NORWEGISCHES SALMFILET

GEDÜNSTET | BLATTSPINAT | RIESLINGSAHNESOSSE MIT DILL

BASMATIREIS € 29.00 **

WOLFSBARSCHFILET NACH GRENOBLER ART

GEBRATEN | ZITRONEN UND KAPERN IN BUTTER

PETERSILIENKARTOFFELN

€ 29.00

Vegetarisch

OFENPAPRIKA GEFÜLLT

GEMÜSEALLERLEI | KOKOS | ZITRONENGRAS | INGWER

BASMATIREIS € 18.00 **

PASTA SIZILIANA (RASSIG PIKANT)

TOMATENPESTO | TOMATEN UND LAUCH IN OLIVENÖL

PARMESANKÄSE € 12.00 **

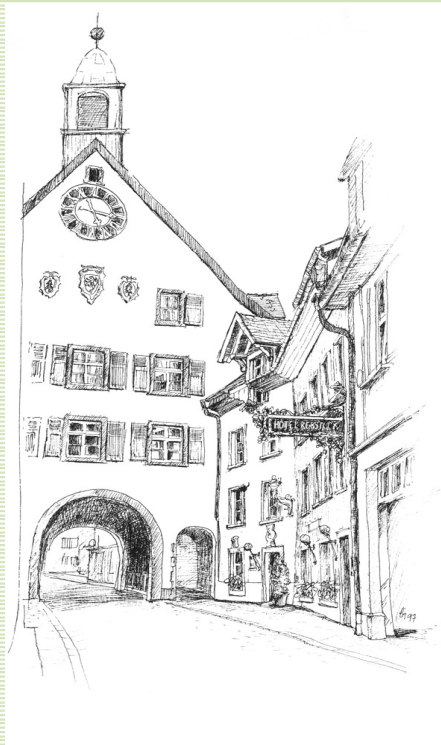
Lust auf...

WURSTSALAT_(4,5,7) VON DER KALBSLYONER | BROT € 9.50 **

WURSTSALAT_(4,5,7) VON DER KALBSLYONER | RÖSTI € 14.50 **

FLEISCHKÄSE_(4,4,5) GEBRATEN | 2 SPIEGELEIER | BROT € 9.50 **

FLEISCHKÄSE_(4,4,5) 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 € 28.00 **
- 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 € 6.50

BEILAGE ZUSÄTZLICH € 4.00

RÖSTI ALS UMBESTELLUNG + € 2.00

BRATKARTOFFELN ALS UMBESTELLUNG + € 2.00

KARTOFFELSALAT ALS UMBESTELLUNG + € 2.00

1 GEDECK EXTRA € 3.00

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 € 7.10

BIRNENSORBET MIT WILLIAMSBRAND € 7.00

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