



HOTEL · RESTAURANT  
**REBENTHOF**  
SEIT 1962

Unser Menü 34<sup>90</sup>

Markklösschensuppe

Bühler Zwetschgensteaks  
Kalbsteaks mit Dörrpflaumen-Pfeffersauce  
Gemüse und Spätzle

oder  
Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterkruste  
Kürbisrisotto und Gemüse

Dessert -Variation

### Vorspeisen ~ Suppen

Kürbissuppe mit Kräckerle 6<sup>90</sup>

Rote Beete und Birne mit gebackenem Ziegenkäse 10<sup>90</sup>

Feldsalat mit geröstetem Speck<sup>2</sup> und Kräckerle 8<sup>90</sup>

Carpaccio vom Rind 14<sup>40</sup>

1/2 Dutzend Schnecken mit Blattspinat und Kräuterbutter 11<sup>00</sup>

In allen unseren Speisen können Allergene enthalten sein. Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeiter. Zusatzstoffe: Nitritpökelsalz <sup>2</sup> ( Schinken-Speck ); .Säuerungsmittel Phosphat <sup>3</sup>



HOTEL · RESTAURANT  
**REBENTHOF**  
SEIT 1962

## Hauptgerichte

Pikantes Hirschragout  
mit Semmelknödeln und Preiselbeerbratapfel 20<sup>90</sup>

Kürbisrisotto mit Quitten, Salbei, und Maronen  
und gebackenem Ziegenkäse -vegetarisch- 18<sup>70</sup>

Gebratene Putenschnitzel, Thymianbutter  
Rahmsauce und Nudeln 19<sup>90</sup>

Geröstete Kalbsnierle  
mit körniger Senfsauce und Spätzle 19<sup>40</sup>

Rehsteaks, grüner Pfeffer, Rahmsauce  
Gemüse, gebratene Kürbiskern-Kartoffeln 23<sup>90</sup>

Unsere Fisch - Variation  
Lachs, Zander, Kabeljau, Gambas -gebraten-  
weisse Buttersauce, Blattspinat und Bandnudeln 25<sup>90</sup>

Hausgemachte Rebenthof – Maultaschen<sup>2</sup>,  
mit mildem Speck und Käse überbacken und grüner Salat 17<sup>80</sup>

Rinderrückensteak -225 g Rohgewicht, Black Angus, medium gebraten-  
mit zweierlei Kräuterbutter, Gemüse und pommes frites 24<sup>60</sup>

## Desserts:

Fruchtige Sorbets auf Obstsalat  
– Mango, Himbeere, Weinbergpfirsich – 8<sup>40</sup>

Crème Brûlée 7<sup>90</sup>

Krokantparfait mit Heidelbeerragout 7<sup>90</sup>

Tiramisu  
von schottischem Whisky und weisses Kaffeeis 9<sup>60</sup>

Käseteller (Brie, Munster, Grana Padano, knusprige Ziegenkäsepraline) 9<sup>80</sup>



HOTEL · RESTAURANT  
**REBENTHOF**  
SEIT 1962

Aperitif:

„Kir Royale“  
Neuweierer Rieslingsekt mit Cassis 5<sup>40</sup>

San Bitter ( Campari –Style ) mit Soda –alkoholfrei- 4<sup>90</sup>

Vorspeisen :

Carpaccio vom Rind 12<sup>90</sup>

Gebeizter Lachs, Sauerrahm, grüner Salat 10<sup>90</sup>

Feldsalat mit gebratenem Lammfilet 11<sup>90</sup>

Karotten-Ingwersuppe 5<sup>50</sup>

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel -aus der Kalbshüfte geschnitten-  
Preiselbeeren und pommes frites 21<sup>40</sup>

Bandnudeln mit Knoblauch, Kirschtomaten, Oliven  
Ruccolapesto und Bergkäse -vegetarisch- 16<sup>90</sup>  
mit Putenbruststeaks und Kräuterbutter 20<sup>90</sup>  
oder mit gegrilltem Lachs und Blattspinat 22<sup>90</sup>

Tafelspitz gekocht mit Karotten und Selleriegemüse,  
kalte Beilagen und Kartoffeln 19<sup>20</sup>

Schwarzwälder Forellenfilets knusprig gebacken,  
Meerrettich, Blattspinat und gebratene Kürbiskernkartoffeln 24<sup>90</sup>

Spinat-Käse-Raviolis mit Salzeibutter gebraten,  
Blattspinat, Kirschtomaten, Cashewnuss und Käse -vegetarisch- 18<sup>40</sup>

Dessert

Mousse au chocolat mit weißem Kaffeeis 8<sup>40</sup>

Weinempfehlung :

2016 Waldulmer MERLOT Rotwein trocken  
von der WG Waldulm  
0,1 l 3<sup>90</sup> 0,2 l 7<sup>80</sup> 0,75 l 27<sup>00</sup>