



REBENTHOF
HOTEL · RESTAURANT

UNSER MENÜ

3 Gänge mit Suppe 33
3 Gänge mit Melone 34⁵⁰
4 Gänge 39

GAZPACHO
kalte Gemüsesuppe

● * * * * *

MELONE mit Schwarzwälder Schinken

● * * * * *

SCHWEINELENDCHEN
mit Pfifferlingen und Rahmsauce
Gemüse und Spätzle

oder

NORWEGER LACHS
gegrillte Avocado, Selleriepüree, Safransauce

● * * * * *

ZITRONENEIS mit Rieslingsekt aufgefüllt
und marinierte Brombeeren



REBENTHOF
HOTEL · RESTAURANT

VORSPEISEN

TAGESSUPPE

6⁴⁰

WILDKRAUTSALAT

mit gehobeltem Bergkäse und Kräckerle

9⁹⁰

GEBEIZTER LACHS

mit Sauerrahm

10⁹⁰

„SCHNECKENPFÄNNLE“ mit Kräuterbutter überbacken

11⁹⁰

CARPACCIO VOM RIND

13⁹⁰



REBENTHOF
HOTEL · RESTAURANT

HAUPTGERICHTE

Unsere MAULTASCHEN
mit mildem Speck² und Käse überbacken,
dazu grüner Salat
18⁹⁰

Geröstete KALBSNIERLE
mit körniger Senfsauce und Spätzle
19⁹⁰

Unser FISCH – TELLER
Norweger Lachs, Gambas, Kabeljau gratiniert,
milde Knoblauchspaghetti, Gemüse und weisse Buttersauce
24⁹⁰

SOMMERSALAT mit gehobeltem Bergkäse
und gebratene Putenstreifen
19⁹⁰
oder mit tranchiertem Rinderrückensteak
23

SPINAT – FRISCHKÄSERAVIOLIS
mit Salbeibutter, Gemüse und Blattspinat
-vegetarisch-
18⁹⁰



REBENTHOF
HOTEL · RESTAURANT

HAUPTGERICHTE

TAFELSPITZ gekocht
Beilagen (Preiselbeeren, Gürkle², Sahnemeerrettich²) und
Kartoffeln
19⁹⁰

PUTENSTEAKS mit Gorgonzola überbacken
Gemüse und pommes frites
21⁴⁰

„BÜHLER“ ZWETSCHGENSTEAK
Kalbsteaks auf Zwetschgen-Pfeffersauce
Gemüse und Spätzle
24⁹⁰

Frische PFIFFERLINGE mit Schnittlauchrahm
und Kräuterserviettenknödel
-vegetarisch-
17⁹⁰

KABELJAUFILET mit Kräuterkruste,
Gemüse, weisse Buttersauce und Kartoffeln
23⁹⁰

RINDERRÜCKENSTEAK
- medium gebraten-
Gemüse, grüner Pfeffer, pommes frites
25⁴⁰

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



REBENHOF
HOTEL · RESTAURANT

DESSERTS

KROKANTPARFAIT mit Heidelbeerragout
7⁴⁰

CREME BRÛLÉE
7⁹⁰

FRUCHTIGE SORBETS auf Obstsalat
-Mango, Erdbeere, Pfirsich-
8⁴⁰

GETRÄNKE

etwas spritziges.....

- 2018 Neuweierer Schloß Rodeck
Riesling Sekt Trocken
Baden-Badener Winzergenossenschaft 0,1l 5²⁵
- Aperol Spritz mit Neuweierer Rieslingsekt 0,1l 5⁵⁰
- Sherry Tio Pepe Fino Extra Trocken 5 cl. 4⁰⁰
- Campari* mit Soda, Gin Tonic 4 cl 5⁵⁰

alkoholfrei:

Sanbitter* (Campari Style)
mit Soda Wasser –alkoholfrei- 4⁹⁰

Crodino* (Kräuter-Bitter)
mit Orange und Soda –alkoholfrei- 4⁹⁰

* mit Farbstoff



REBENTHOF
HOTEL · RESTAURANT

LECKERE HIESIGE WEINE IN DER 0,75 Flasche unsere Empfehlungen

Weissweine:

2018 Neuweierer Riesling Trocken „Urgestein“
Weingut Holger Dütsch, Neuweier 29⁵⁰

2019 Sauvignon blanc Trocken
Baden-Badener Winzergenossenschaft 27⁵⁰

2017 Neuweierer Schlossberg Riesling Trocken 1. Lage VDP
Weingut Robert Schätzle Schloß Neuweier 33

2018 Riesling Trocken „Bergliebe“
Weingut Nägelsförst, Varnhalt 26⁹⁰

2018 Weissburgunder Trocken
Weingut Robert Schätzle Schloß Neuweier 26

2018 Grauburgunder Kabinett Trocken
vom Weingut Siegert Bimmerle, Renchen 29⁵⁰

2016 Gewürztraminer Trocken
Weingut Maier Baden-Baden/Bühlertal 28

2019 Grauburgunder
„fast,, trocken – süffig Weingut Bauer, Bühl 26⁹⁰

2016 Weissburgunder Trocken „Luft&Liebe“
im Stile eines französischen Burgunders, holzfassausbaut
vom Weingut Nägelsförst, Varnhalt 33

weitere Weine auf unserer Weinkarte.....!

LECKERE HIESIGE WEINE IN DER 0,75 Flasche
unsere Empfehlungen

Rose Weine:

2019 Badisch Rotgold Rose Trocken
(aus Grau- und Spätburgunder)
Weingut Maier Baden-Baden/Bühlertal 278

2019 Rose Trocken
Weingut Robert Schätzle Schloß Neuweier 28⁵⁰

Rotweine :

2018 Pinot Noir Spätburgunder Rotwein Trocken
Weingut Robert Schätzle Schloß Neuweier 27⁵⁰

2017 Neuweierer Altenberg Spätburgunder Rotwein
Trocken, Weingut Dütsch, Neuweier 33

2017 Quantum Rotwein Cuvee Trocken
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo)
Weingut Nägelsförst, Varnhalt 31

2015 Pinot Noir -Spätburgunder-Rotwein Trocken
Weingut Axel Bauer, Bühl 29

2017 Umweger Stich den Buben
Blaufränkisch/Lemberger Rotwein Trocken
Weingut Dütsch, Neuweier 33

weitere Weine auf unserer Weinkarte.....!

GETRÄNKE

Peterstaler Mineralwasser Classic- Medium- Still 0,5l 5⁰⁰

Peterstaler Mineralwasser Classic- Medium- Still 0,75l 5⁹⁰

Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft

Apfelsaftschorle, Rhabarberschorle,

Fanta* , Coca-Cola * , Mezzo Mix* , Coca-Cola light,

Schweppes Tonic, Bitter Lemon (mit Chinin) 0,2l 3⁶⁰

Weisswein - Schorle 0,2l 4²⁵

Traubensaft – Ingwerschorle vom Weingut Schloß Neuweier 0,2l 4²⁵

unsere Biere....

Fürstenberg Pils vom Fass 0,3l 3⁶⁰

Ketterer alkoholfreies Pils 0,33l 3⁶⁰

Fürstenberg Weizenbier Hefe/ Kristall 0,5l 4²⁵

Ketterer Weizenbier alkoholfrei 0,5l 4²⁵



REBENTHOF
HOTEL · RESTAURANT

UNSERE OFFENEN WEINE 0,2 Liter

2018 Altenberg RIESLING trocken
Baden-Badener Winzergenossenschaft Neuweier

2019 WEISSBURGUNDER trocken
Baden-Badener Winzergenossenschaft Neuweier

2019 Mauerberg RIESLING mild-fruchtig
Weinbau Erwin Basler Neuweier

0,2 L 5⁴⁰

2019 GRAUBURGUNDER trocken
aus biologischen Weinbau
Weingut Maier, Baden-Baden / Bühlertal

2018 Bühlertaler SPÄTBURGUNDER ROTWEIN trocken
Baden-Badener Winzergenossenschaft Neuweier

0,2 L 5⁹⁰

2018 RIESLING -Gutswein- trocken
Weingut Schloß Neuweier

2018 CHARDONNAY trocken
Weingut Axel Bauer, Bühl

0,2 L 6⁹⁰ / 0,1 L 3⁶⁰

2018 ROTWEIN MM trocken
Cuvee aus Cabernet Dorsa, Spätburgunder, Merlot
Affentaler Winzer, Bühl

2019 SAUVIGNON BLANC trocken
Baden-Badener Winzergenossenschaft, Neuweier

0,2 L 7⁹⁰ / 0,1 L 4²⁰



REBENTHOF
HOTEL · RESTAURANT

ANGENEHME S DANACH.....

Wodka Moskowskaya, Ramazotti, Baileys 4 cl 4⁰⁰

Cognac Remy Martin, 2 cl 4⁰⁰

Johnny Walker, Jack Daniels Whisky 4 cl 6⁰⁰

Topinambur, Fernet Branca, Blutwurz 2 cl 3⁰⁰

Williams-Christ-Birnenbrand,

Mirabelle, Kirschwasser, Grand Marnier 2 cl 4⁰⁰

Zwetschgenwasser aus dem Maulbeerbaumfass,

Zibärtli, Grappa,

Himbeergeist, Rieslingweinbrand 2 cl 4⁵⁰

Tasse Kaffee 2⁹⁰

Espresso 2⁹⁰

Doppelter Espresso 4⁹⁰

Cappuccino 3⁵⁰

Heisse Schokolade 2⁹⁰