

Metzgereigasthof **Rebstock**

Menüvorschläge



für Feste, die man feiert, wie sie fallen!



Suppen

Nudelsuppe	2,80 €
Leberknöpflesuppe	2,80 €
Fleischklößchensuppe	2,80 €
Flädlesuppe	3,00 €
Markklößchensuppe	3,00 €
Markklößchensuppe mit Eierstichrauten	3,30 €
Festtagssuppe „Hochzeitssuppe“	3,80 €
Bärlauchsuppe	4,00 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	4,00 €
Gemüsecremesuppe	4,00 €
Steinpilzcremesuppe	4,00 €
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	4,50 €



Kalte Vorspeisen

Bunter Salatteller	3,50 €
Feldsalat mit Speck und Kracherli (Saison)	auf Anfrage
Salat Caprese (Tomaten mit Mozzarella)	4,60 €
Bunter Salatteller mit Räucherforelle und Lachs	6,50 €
Antipasti mit Weisbrot (verschiedene Leckereien)	7,80 €
Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Räucherlachs auf Blattsalat	7,80 €
Hausgebeizter Graved – Lachs mit Salatbouquet	6,80 €
Vorspeisenteller „Neptun“ (Räucherlachs, Forellenfilet, Heilbutt und Krabben)	7,80 €



Warme Vorspeisen

Quiche Lorraine	4,80 €
Königinpastete mit Ragout fin	7,50 €
Lachs- und Zanderklößchen mit Gemüsereis	8,80 €
Lachsschnitte auf Bandnudeln mit Limettensauce	8,80 €



Hauptgänge

Gebratener Schweinehals mit Champignonrahmsauce feine Gemüseauswahl, hausgemachte Spätzle, Kroketten und Pommes frites	13,80 €
Sauerbraten und Zunge in Burgundersauce dazu Bandnudeln und Semmelknödel	14,80 €
Dreierlei vom Braten Rind, Schwein und gefüllte Kalbsbrust feine Gemüseauswahl, hausgemachte Spätzle, Kroketten und Pommes frites	15,50 €
Dreierlei vom Braten und Schnitzel „Wiener Art“ feine Gemüseauswahl, hausgemachte Spätzle, Kroketten und Pommes frites	16,00 €
Dreierlei vom Braten und Schweinelendchen „Medaillon“ feine Gemüseauswahl, hausgemachte Spätzle, Kroketten und Pommes frites	16,50 €
Tafelspitz mit Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln und Rote Betesalat und Preiselbeeren	15,80 €
Poulardenbrüstchen „gefüllt mit Geflügelfarce und Spinat“ feine Gemüseauswahl und Pommes Dauphin	17,50 €



Hauptgänge

Schweinelendchen am Stück gebraten

in Champignonrahmsauce

feine Gemüseauswahl, hausgemachte Spätzle

Kroketten und Pommes frites

17,50 €

Rinderhochrippe, am Stück gebraten

in Weinbrandrahmsauce

Rosenkohl, hausgemachte Spätzle,

Pommes frites und Maccaire Kartoffeln

17,50€

Filetplatte

Rind, Pute und Schweinefilet

feine Gemüseauswahl, hausgemachte Spätzle,

Kroketten und Pommes frites

18,80 €

Lachssteak in Limettensauce

dazu Bandnudeln, Broccoli und Blumenkohl

16,50 €

Fischplatte

Lachssteak, Zanderfilet, Seeteufel und Fischklößchen

in Rieslingsauce mit Bandnudeln

18,80 €



Hauptgänge

Hirschkalbgulasch

dazu hausgemachte Spätzle,
Williams Christ Birne und Preiselbeeren

15,50 €

Rehbraten aus der Keule

in Wildrahmsauce
dazu feine Gemüseauswahl, hausgemachte Spätzle
Williams Christ Birne und Preiselbeeren

18,80 €

Medaillon vom Hirschkalbrücken

in Wildrahmsauce
dazu Speckbohnenröllchen, Kroketten,
Williams Christ Birne und Preiselbeeren

19,80 €

Medaillon vom Wildschwein

dazu Semmelknödel, Rotkraut,
Williams Christ Birne und Preiselbeeren

19,80 €

Liebe Gäste !

Haben Sie Ihr Lieblingsessen bereits entdeckt?
Ansonsten lassen wir unsere Kreativität gerne walten und tüfteln
ein auf Sie zugeschnittenes Menu aus.

Oder wollen Sie Ihr Fest zuhause feiern?

Gerne sind wir Ihnen bei der Organisation und Durchführung behilflich!

Erkundigen Sie sich nach unseren Partyservice-Vorschlägen.



Desserts

Vanilleeis mit heißen Himbeeren	4,40 €
Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen	4,40 €
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce	4,40 €
Vanilleeis mit Rumtopf	4,80 €
Panna cotta mit Waldbeeren	4,80 €
Mousse au Chocolat von heller oder dunkler Schokolade	4,80 €
Crème brûlée	4,80 €
Flambiertes Backeis	5,50 €
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne (Saison)	auf Anfrage
Grießflammerie mit Fruchtsauce	5,80 €
Hausgemachtes Eisparfait mit Sauerkirschlikörsauce oder frischem Obstsalat	5,80 €
Dessertvariationen nach Art des Hauses	6,80 €



Desserts

Dessertbuffet ab 30 Personen

Mousse Chocolat, Mousse Vanille, Crème brûlée,
Panna cotta an Waldbeeren, Tiramisu, Obstlasagne,
frischer Obstsalat und dreierlei Eis

Zum Preis pro Person

6,80 €

Käseplatte ab 15 Personen

mit ausgesuchten Spezialitäten

zum Preis pro Person

6,80 €

Mitternachts Schinken- und Käsevesper ab 15 Personen

Schwarzwälder Schinken, gekochter Bauernschinken,
Parmaschinken, Käse und Weintrauben

Zum Preis pro Person

7,50 €

Kaffee und Kuchenbuffet

Sie bringen den Kuchen, wir machen den Rest.

Kaffee, Tee, heiße Schokolade, Milch,

Kuchen schneiden, Buffet aufbauen und unser Service

Preis pro Person

5,80 €



Menüs

Badisches Menü

Nudelsuppe

Bunter Salatteller

Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce,
Bouillonkartoffeln, rote Betesalat und Preiselbeeren

Apfelkühle mit Vanilleeis

26,80 €

Schwarzwald Menü

Flädlesuppe

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne am Blattsalat

Braten vom Rind und Schwein
feine Gemüseauswahl, hausgemachte Spätzle,
Kroketten und Pommes frites

Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser

29,40 €



Menüs

Kirchberg Menü

Fleischklößchensuppe

Gemischter Salatteller

Sauerbraten und Zunge in Burgundersauce
mit Bandnudeln und Semmelknödel

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

25,50 €

Rebstock Menü

Markklößchensuppe mit Eierstichrauten

Königinpastete mit Ragout fin

Schweinefilet, am Stück gebraten, in Steinpilzrahmsauce
feine Gemüseauswahl dazu hausgemachte Spätzle,
Kroketten und Pommes frites

Backeis „flambiert“

33,80 €



Menüs

Frühlings Menü

Bärlauchsüpple

Gemischter Salatteller mit warmen Lachswürfeln

Gefülltes Poulardenbrüstchen
frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kratzete, und Petersilienkartoffeln

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

35,60 €

Sommer Menü

Gemischter Blattsalat

Antipasti Teller

Schweinelendchen Medaillon mit Pfifferlingen im Rahmsöble
dazu hausgemachte Spätzle und Pommes Dauphin

Hausgemachtes Sahneparfait mit Fruchtsauce

34,00 €



Menüs

Herbst Menü

Steinpilzcremesuppe

Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Lachs am Blattsalat

Rehbraten mit Wildrahmsauce
feine Gemüseauswahl, hausgemachte Spätzle, Kroketten,
Williams Christ Birne und Preiselbeeren

Dessertvariationen nach Art des Hauses

37,40 €

Winter Menü

Markklößchensuppe mit Eierstichrauten

Feldsalat mit Speck und Kracherli

Medaillon vom Hirschkalbrücken in Wildrahmsauce und Scheinellendchen „Medallion“
bunte Gemüseauswahl, Apfelrotkraut, hausgemachte Spätzle, Semmelknödel und Kroketten

Zimtparfait mit lauwarmen Zwetschgen

33,10 €



Liebe Gäste !

Dies ist eine kleine Auswahl aus unserem Angebot, welches wir für Sie bereit halten. Es ist als Appetit- und Ideenregung für Sie gedacht. Gerne nehmen wir für Sie Zeit, um mit Ihnen zusammen Ihre Feierlichkeit vorzubereiten und das Menü auf Ihre Wünsche abzustimmen. Bitte beachten Sie aber, dass wir bei Gesellschaften ab 15 Personen kein Essen „a la carte“ anbieten können. Außerdem bitten wir Sie ein einheitliches Menü auszuwählen.

Selbstverständlich kochen wir auch gern für Gäste mit speziellen Anforderungen wie zum Beispiel Allergiker. Bitte informieren Sie uns im Vorfeld über die besonderen Bedürfnisse.

Wir verwenden ausschließlich hochwertige Produkte, vorwiegend aus der Region. In unserer hauseigenen Metzgerei zerlegen und entbeinen wir selbst. Wir bereiten alle Speisen täglich frisch und mit größter Sorgfalt zu.

Formalitäten bestimmen das Leben. Einfacher wird`s, wenn von Anfang an, alle „Spielregeln“ klar sind. Deshalb hier unsere Rahmenbedingungen:

Bitte melden Sie die genaue Gästezahl bis 24 Stunden vor dem Anlass. Die vor dem Anlass gemeldete Mindest-Personenzahl wird in Rechnung gestellt.

Kinder von 6 bis 12 Jahren berechnen wir mit 50 % des Menüpreises. Ab 12 Jahren wird der volle Menüpreis berechnet. Gerne können Sie für die Kinder aber auch im Vorfeld ein eigenes Kindergericht (z. B. Schnitzel mit Pommes frites) bestellen.

Gerne organisieren wir für Sie Stuhlhussen zum Preis von 3,50 Euro pro Husse.

Unsere Musikanlage mit Mikrofon und Lichtanlage stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. (Tagespauschale 80,00 Euro)

Nachtzuschlag:

Ab 1:00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von 50,00 Euro pro Stunde.

Nachtruhe:

Aus Rücksicht auf unsere Nachbarn sind wir angehalten, den Lautstärkepegel den Nachtruhe-Regeln anzupassen. Das heißt: Ab 24.00 Uhr muss die Musik leiser sein, insbesondere der Bass runtergedreht werden. Ab 3.00 Uhr darf die Musik nicht mehr spielen. Ab 23.00 Uhr bitten wir die Gäste, sich nicht mehr draußen aufzuhalten. Fenster und Türen müssen ab 24.00 Uhr geschlossen bleiben. Feuerwerke oder ähnliches sind ausdrücklich verboten. Bitte haben Sie Verständnis.

Wunderkerzen und Tischfeuerwerk ist bei uns nicht erlaubt.



Übernachtungen:
Preise auf Anfrage

Frühstück:
Sie können bei uns ein reichhaltiges Frühstücksbuffet zum Preis von € 8,00 pro Person genießen.
Eine Tischreservierung ist empfehlenswert.

Vielen Dank für Ihr Interesse.

Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste.

Helmut & Andreas Kollofrath
und das Team vom Metzgereigasthof Rebstock





Metzgereigasthof Rebstock
Helmut und Andreas Kollofrath
Hauptstraße 65
77955 Ettenheim – Münchweier

Tel. 07822 / 1338 | Fax. 07822 / 30274
www.rebstock-muenchweier.de | info@rebstock-muenchweier.de