

# *Metzgereigasthof* **Rebstock**

## **Liebe Gäste**



*wir freuen uns sehr Sie im Metzgereigasthof Rebstock begrüßen zu dürfen.*

*In unserer reichhaltigen Speisekarte werden Sie sicher das Richtige für sich finden.*

*Unsere typisch badische Küche serviert Ihnen ausgewählte Spezialitäten aus eigener Landmetzgerei. Dazu empfehlen wir die hervorragenden Weine aus der Region.*

*Das Haus ist seit über 160 Jahren im Familienbesitz und wurde 2004 neu aufgebaut.*

*In unserer Landmetzgerei bieten wir Ihnen vielfältige Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Produktion, Geflügelprodukte, Käse und hausgemachte Salate an.*

*Ihre Geburtstagsfeier, Vereinsfeste oder Betriebsfeiern - unser Team vom Partyservice sorgt bei jedem Anlass für den perfekten Rahmen. Fragen Sie nach unserem Prospekt.*

*Unsere Metzgerei ist für Sie von Dienstag bis Freitag durchgehend von 8.00 bis 18.30 Uhr und samstags von 8.00 bis 13.00 Uhr geöffnet.*

*Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und gemütliche Stunden in unseren Gasträumen.*

***Familien Helmut und Andreas Kollofrath  
& das Team vom Metzgereigasthof Rebstock***





**Regional genießen  
im Metzgereigasthof Rebstock  
in Münchweier**



Die Naturparkwirte sind ein Zusammenschluss von Gastronomen im Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord. Sie sind mit ihrer Heimat, dem Schwarzwald verbunden und wollen dies durch eine besonders köstliche Art und Weise zeigen.

Mit unserer geprüften, regionalen Speisekarte sind wir Teil der Naturparkwirte Schwarzwald Mitte/Nord und der „Schmeck den Süden“ Gastronomen in Baden-Württemberg, wo wir mit 2 Löwen ausgezeichnet sind.

Für unsere ausgezeichneten, regionalen Gerichte verwenden wir ausschließlich Zutaten aus unserer Region. Für diesen ehrlichen und vertrauensvollen Regionalgenuss verbürgen wir uns.

Wir sind für gesicherte Herkunft, artgerechte Tierhaltung, kurze und schonende Transportwege, sowie sorgfältige Verarbeitung. Durch unsere eigene Metzgerei können wir für frische Produkte und hohe Qualität garantieren.

Gleichzeitig verkörpern wir dadurch die traditionelle Baden-Württembergische Gastronomie- und Küchenkultur.

**Familien Helmut und Andreas Kollofrath  
& das Team vom Metzgereigasthof Rebstock**



## Suppen



**Tagessuppe** <sup>(38, 30)</sup>

2,80 €

**Tomatencremesuppe** <sup>(36)</sup>

3,80 €

**Gulaschsuppe** (saisonabhängig)

4,00 €

**Französische Zwiebelsuppe** <sup>(30, 36)</sup>

4,00 €

**Kräuterrahmsuppe** <sup>(8, 30, 36)</sup>

4,00 €

**Kräuterrahmsuppe** <sup>(8, 30, 33, 36)</sup>  
mit geräuchertem Lachs

5,50 €

## Vorspeisen



**Schinkenröllchen** <sup>(2, 3, 7, 30, 32, 36)</sup>  
mit Spargel und Toastbrot

8,00 €

**Gebackener Camembert** <sup>(30, 36)</sup>  
mit Preiselbeeren und Toastbrot

8,50 €



**Geräuchertes Forellenfilet** <sup>(30, 32, 33, 36)</sup>  
mit Meerrettichsahne und Toastbrot

8,50 €

**Fisch-Teller** <sup>(30, 31, 32, 33, 36)</sup>  
verschiedene Räucherfische  
mit Meerrettichsahne und Toastbrot

11,00 €

## Salate



**Bunter Salatteller** <sup>(32, 36, 38, 39)</sup>

4,00 €



**Bunte Salatplatte** <sup>(32, 36, 38, 39)</sup>

8,00 €

**Bunte Salatplatte mit Schinken und Käse** <sup>(2, 7, 32, 36, 38, 39)</sup>

10,50 €

**Salatplatte Juliane** <sup>(32, 36, 38, 39)</sup>

12,00 €

Gemüse- und Blattsalate mit Putenstreifen

**Salatplatte Neptun** <sup>(31, 32, 33, 36, 38, 39)</sup>

13,00 €

Gemüse- und Blattsalate mit Räucherfischen und Schrimps

**Salatplatte mit Garnelenspieß** <sup>(31, 32, 36, 38, 39)</sup>

13,00 €



**Gemischte Blattsalate mit Rumpsteakstreifen** <sup>(32, 36, 38, 39)</sup>

14,50 €

**Gemischte Blattsalate mit Lammrückenstreifen** <sup>(32, 36, 38, 39)</sup>

14,50 €

\* saisonabhängig

**Burger**



**Rebstock Burger** (30, 36, 38, 39, 40)

Rinderhacksteak im Burger Brötchen  
dazu Pommes frites und ein kleiner Salat

10,80 €

**Veggi Burger** (30, 36, 38, 39, 40)

Gemüsefrikadelle im Burger Brötchen  
dazu Pommes frites und ein kleiner Salat

10,80 €

**Fisch Burger** (30, 31, 33, 36, 38, 39, 40)

Fischfrikadelle im Burger Brötchen  
dazu Pommes frites und ein kleiner Salat

11,80 €



## Spezialitäten im Rebstock



**Saure Leberle** <sup>(30, 32, 38, 41)</sup>

9,50 €

dazu hausgemachte Spätzle

**Rebstock's Maultaschen** <sup>(2, 3, 7, 8, 15, 30)</sup>

11,80 €

mit Butter und Zwiebeln abgeschmelzt, dazu ein bunter Salatteller

**Schweinerückensteak „Saltimbocca“** <sup>(2, 7, 8, 15, 30)</sup>

11,80 €

im Schwarzwälder Schinkenmantel auf Salbei-Tagliatelle



**Rinderzunge in Burgundersauce** <sup>(2, 30, 32, 38, 41)</sup>

13,80 €

dazu hausgemachte Spätzle

**Lammrückensteak**

19,80 €

mit Gemüse und geschwenkten Kräuterkartoffeln

**Lammkotelett** <sup>(30, 36)</sup>

16,80 €

dazu mediterranes Gemüse und Western Potatos

**Grillteller** <sup>(2, 7, 36)</sup>

16,80 €

dazu mediterranes Gemüse und Pommes frites



**Gefüllte Kalbsbrust** <sup>(2, 7, 30, 32, 36, 38)</sup>

16,00 €

dazu eine bunte Gemüseauswahl und Kroketten



**Schweinefilet-Medaillon** <sup>(8, 30, 32, 36, 38)</sup>

17,00 €

dazu hausgemachte Spätzle und Gemüse

**Gemischte Filet-Platte** <sup>(30, 32, 36, 38)</sup>

19,80 €

Filetstücke vom Rind, Schwein und Pute  
 dazu Kroketten und eine bunte Gemüseauswahl

**Grillplatte für 2 Personen** <sup>(2, 7, 15, 36)</sup>

32,80 €

dazu mediterranes Gemüse und Pommes frites

## **Geflügel**



**Putenschnitzel** <sup>(30, 32, 36, 38)</sup>  
in Rahmsauce  
mit Broccoli und hausgemachten Spätzle

14,50 €

**Putenschnitzel** <sup>(30, 32, 36, 38)</sup>  
mit Spinat und Käse überbacken  
dazu Pommes frites

15,50 €

## **Fisch**



**Tagliatelle mit Lachs** <sup>(30, 33, 36)</sup>  
in Zitronengrassauce

15,50 €

**Tagliatelle mit gebratenen Garnelen** <sup>(30, 31, 36)</sup>  
in einer Kräuterrahmsauce  
mit Kirschtomaten und Parmesankäse

15,50 €

**Gebratene Lachsfiletschnitte** <sup>(30, 33, 36)</sup>  
in Limettensauce  
dazu Butternudeln und Blattspinat

16,50 €



## Vegetarische Gerichte



\* **Käsespätzle** <sup>(30, 32, 36, 38, 39)</sup>  
mit einem bunten Salatteller

10,50 €



\* **Bunte Gemüseauswahl** <sup>(30, 32, 36, 38)</sup>  
dazu Pommes frites oder  
hausgemachte Spätzle

11,00 €

**Schweizer Rösti** <sup>(30, 32, 36)</sup>  
überbacken mit Schafskäse  
auf mediterranem Gemüse

12,00 €

**Tagliatelle** <sup>(30, 36, 38)</sup>  
mit frischen Champignons  
in Käse Sahne Sauce

12,80 €

\* saisonabhängig



## Schnitzelgerichte vom Schwein



**Schnitzel „Wiener Art“** (30, 32, 38)  
 dazu hausgemachte Spätzle oder  
 Pommes frites

mit Beilagen

12,00 €

mit Brot

9,50 €



**Schnitzel „natur“** (30, 32, 38)  
 mit Zwiebeln  
 dazu hausgemachte Spätzle oder Pommes frites

12,00 €

9,50 €

**Zigeuner-Schnitzel** (30, 32, 38)  
 dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle

12,50 €

10,00 €

**Jäger-Schnitzel** (2, 4, 11, 30, 32, 38)  
 dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle

12,50 €

10,00 €

**Schnitzel „überbacken“** (2, 7, 15, 30, 32, 36, 38)  
 überbacken mit Schinken und Käse  
 dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle

14,00 €

11,50 €

**Schnitzel „Hawaii“** (2, 7, 15, 30, 32, 36, 38)  
 überbacken mit Ananas und Käse  
 dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle

14,00 €

11,50 €

**Käse-Schnitzel** (30, 32, 36, 38)  
 überbacken mit Tomaten und Käse  
 dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle

14,00 €

11,50 €

**Schwarzwald-Schnitzel** (2, 7, 8, 15, 30)  
 Schweinerückensteak mit Bärlauchpaste  
 mit Käse und Schwarzwälder Speck überbacken  
 dazu Pommes frites

14,00 €

11,50 €



## Steak Gerichte vom Rind

	mit Beilagen	mit Brot
 <b>Rumpsteak</b> <sup>(30, 32, 36, 38)</sup> mit Kräuterbutter und Zwiebeln dazu hausgemachte Spätzle oder Pommes frites	19,00 €	16,50 €
 <b>Pfeffer-Steak „Madagaskar“</b> <sup>(30, 32, 36, 38)</sup> (Rumpsteak im Pfefferrahmsößle) dazu hausgemachte Spätzle oder Pommes frites	19,00 €	16,50 €
 <b>Knoblauch-Steak</b> <sup>(30, 32, 36, 38)</sup> dazu hausgemachte Spätzle oder Pommes frites	20,00 €	17,50 €
 <b>Holzfäller-Steak</b> <sup>(2, 30, 32, 36, 38)</sup> Rumpsteak mit gebratenem Speck, Kräuterbutter und Zwiebeln dazu hausgemachte Spätzle oder Pommes frites	20,00 €	17,50 €
 <b>Bärlauch-Steak</b> <sup>(30, 32, 36, 38)</sup> mit confierten Kirschtomaten dazu Pommes frites	20,00 €	17,50 €
 <b>Filet-Steak</b> <sup>(30, 32, 36, 38)</sup> mit Kräuterbutter und Zwiebeln dazu hausgemachte Spätzle oder Pommes frites	23,00 €	20,50 €

Alle Steakgerichte werden medium serviert. Sollten Sie Ihr Steak englisch oder durchgebraten wünschen, so teilen Sie uns dies bitte mit.





### **Schnitzelgerichte vom Kalb**

	mit Beilagen	mit Brot
<b>Kalbsrückensteak</b> <small>(11, 30, 32, 36, 38)</small> im feinen Rahmsößle dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle	20,00 €	17,50 €
<b>Wiener Schnitzel</b> <small>(30, 32, 38)</small> dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle	21,00 €	18,50 €
<b>Kalbs-Schnitzel „überbacken“</b> <small>(2, 7, 8, 30, 32, 36, 38)</small> überbacken mit Schinken und Käse dazu Pommes frites oder hausgemachte Spätzle	22,00 €	19,50 €

**Kinderspeisenkarte**



<b>Currywurst</b> <sup>(2,7)</sup> mit Pommes frites	5,80 €
<b>Kinderteller „Max“</b> <sup>(30,32)</sup> paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	7,00 €
<b>Kinderteller „Moritz“</b> <sup>(2, 4, 11, 30, 32, 36, 38)</sup> Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle	7,00 €
<b>Kinderteller „Pumuckel“</b> <sup>(32, 36, 38)</sup> Putenschnitzel im Rahmsößle mit hausgemachten Spätzle	7,00 €
 <b>Piratenteller</b> Du bekommst einen Teller und Besteck und musst jetzt versuchen, Deinen Eltern abzujagen, was geht!	0,00 €
 <b>Spätzle mit Rahmsauce</b> <sup>(30, 32, 36, 38)</sup>	3,80 €
<b>Pommes frites mit Ketchup oder Jägersauce</b> <sup>(2, 4, 11, 36, 38)</sup>	3,00 €














**Toast**

<b>Holländer Toast</b> <small>(2, 7, 30, 36)</small> mit Schinken, Tomaten und Käse	9,50 €
<b>Champignon Toast</b> <small>(2, 7, 30, 36)</small> mit Schinken, Champignon und Käse	10,00 €
<b>Toast „Hawaii“</b> <small>(2, 7, 30, 36)</small> mit Schinken, Ananas und Käse	10,00 €
<b>Strammer Max</b> <small>(2, 7, 30, 32, 36)</small> mit Schinken, Käse und 2 Spiegeleiern	10,80 €
<b>Spargel Toast</b> <small>(2, 7, 30, 36)</small> mit Schinken, Spargeln und Käse	11,50 €
<b>Rebstock Toast</b> <small>(2, 7, 30, 36)</small> mit Schinken, einem Schweinerückensteak, Champignons und Käse	12,80 €



## Vesper

	<b>Ein Paar Wienerle</b> <sup>(2, 7, 30, 39)</sup>	4,50 €
	<b>Ein Paar Bratwürstchen mit Zwiebeln</b> <sup>(2, 7, 30, 38, 39)</sup>	6,00 €
	<b>Gebratener Fleischkäse mit Zwiebeln</b> <sup>(2, 7, 30, 38)</sup>	7,00 €
	<b>Gebratener Fleischkäse mit Eiern</b> <sup>(2, 7, 30, 32, 38)</sup>	8,00 €
	<b>Mühlenvesper (Bauernvesper)</b> <sup>(2, 7, 30, 39)</sup>	9,00 €
	<b>Käseteller</b> <sup>(8, 30, 36)</sup>	9,00 €
	<b>Russische Eier auf Fleischsalat</b> <sup>(2, 7, 30, 32, 38)</sup>	9,00 €
	<b>Schinkenteller mit „gekochtem“ Schinken</b> <sup>(2, 7, 30, 39)</sup>	9,00 €
	<b>Schinkenteller mit Schwarzwälder Schinkenspeck</b> <sup>(2, 7, 30, 39)</sup>	9,50 €
	<b>Wurstsalat</b> <sup>(2, 7, 30, 32, 38, 39)</sup>	6,80 €
	<b>Wurstsalat „Elsässer Art“ (mit Käse)</b> <sup>(2, 7, 30, 32, 36, 38, 39)</sup>	7,80 €
	<b>Wurstsalat „Zigeuner Art“ (mit Tomaten u. Paprika)</b> <sup>(2, 7, 30, 32, 38, 39)</sup>	7,80 €
	<b>Schwartenmagensalat</b> <sup>(2, 30, 32, 38, 39)</sup>	7,80 €
	<b>Ochsenmaulsalat</b> <sup>(2, 30, 32, 38, 39)</sup>	8,80 €
	<b>Tatar mit Ei</b> <sup>(30, 32)</sup>	10,50 €

Die Vesper servieren wir mit Brot

## Dessertkarte



<b>Portion gemischtes Eis</b> <sup>(30, 36, 37)</sup> Vanille-, Schoko- und Erdbeereis	3,30 €
<b>Portion gemischtes Eis mit Sahne</b> <sup>(30, 36, 37)</sup>	3,80 €
<b>Eisbiene „Maja“</b> <sup>(30, 36, 37)</sup>	3,00 €
<b>Eiskaffee</b> <sup>(9, 30, 36, 37)</sup>	4,00 €
<b>Eisschokolade</b> <sup>(30, 36, 37)</sup>	4,00 €
<b>Obstsalat mit Himbeergeist</b>	4,00 €
<b>Eismeringe mit Sahne</b> <sup>(30, 32, 36, 37)</sup>	5,50 €
<b>Vanilleeis mit heißer Schokolade</b> <sup>(30, 36, 37)</sup>	4,80 €
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> <sup>(30, 36, 37)</sup>	4,80 €
<b>Vanilleeis mit Eierlikör</b> <sup>(30, 32, 36, 37)</sup>	5,50 €
<b>Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen</b> <sup>(30, 36, 37)</sup>	4,80 €
<b>Früchtebecher mit Vanille und Erdbeereis</b> <sup>(30, 36, 37)</sup>	5,50 €
<b>Schwarzwaldbecher mit Kirschwasser</b> <sup>(30, 36, 37)</sup>	5,50 €
<b>Mini Desserts:</b>	
<b>Espresso mit Vanilleeis</b> <sup>(30, 36, 37)</sup>	3,30 €
<b>Baileys mit Vanilleeis</b> <sup>(30, 36, 37)</sup>	3,30 €



## Heiße Getränke



Tasse Schümli Kaffee <sup>(9)</sup>	2,20 €
Tasse Espresso <sup>(9)</sup>	2,00 €
Doppelter Espresso <sup>(9)</sup>	3,20 €
Tasse Cappuccino <sup>(9, 36)</sup>	2,80 €
Tasse Milchkaffee <sup>(9, 36)</sup>	2,80 €
Latte macchiato <sup>(9, 36)</sup>	2,80 €
Tasse heiße Schokolade mit Sahne <sup>(36, 37)</sup>	2,80 €
Glas Tee Schwarz-, Pfefferminz-, Kamille-, Kräuter-, Früchte- oder grüner Tee	2,00 €
Glas Glühwein (Saison) <sup>(41)</sup>	3,00 €
Glas Milch warm oder kalt <sup>(36)</sup>	1,50 €

Alle Kaffeespezialitäten auch in coffeinfrei!



## Offene Weine

enthalten Sulfite

## Weißweine

<b>Müller Thurgau Qualitätswein</b> lieblich oder trocken Winzergenossenschaft Münchweier	¼ l	3,00 €
<b>Müller Thurgau Qualitätswein</b> trocken Weingut Joachim Jäger Ettenheimweiler	¼ l	3,30 €
<b>Rivaner Qualitätswein</b> feinherb Weinkeller Hex vom Dasenstein Kappelrodeck	¼ l	4,00 €
<b>Riesling Qualitätswein</b> lieblich oder trocken Winzergenossenschaft Münchweier	¼ l	3,80 €
<b>Weißburgunder Qualitätswein</b> lieblich oder trocken Winzergenossenschaft Münchweier	¼ l	3,80 €
<b>Grauer Burgunder</b> trocken Weinkeller Hex vom Dasenstein Kappelrodeck	¼ l	6,00 €
<b>Isele Müller Thurgau Qualitätswein</b> trocken Qualitätswein trocken	¼ l	3,30 €
<b>Chardonnay Weißburgunder</b> trocken	¼ l	6,00 €
<b>Pinot Noir Blanc de Noir</b> Qualitätswein feinherb	¼ l	6,00 €
<b>Grauburgunder</b> Qualitätswein trocken	¼ l	6,00 €

## Offene Weine

enthalten Sulfite



## Rotweine

<b>Spätburgunder Rotwein</b> lieblich oder trocken Winzergenossenschaft Münchweiler	¼ l	4,50 €
<b>Spätburgunder Rotwein</b> trocken Weingut Jäger Ettenheimweiler	¼ l	4,50 €
<b>Spätburgunder Rotwein</b> trocken Weingut Isele Münchweiler	¼ l	4,50 €
<b>Spätburgunder Rotwein</b> trocken Weingut Weber Ettenheim	¼ l	4,50 €
<b>Spätburgunder Rotwein</b> feinherb Weingut Lothar Schwörer Schmieheim	¼ l	4,50 €
<b>Spätburgunder Rotwein</b> feinherb Weinkeller Hex vom Dasenstein Kappelrodeck	¼ l	6,00 €
<b>Spätburgunder Rotwein</b> trocken Weingut Villa Heynburg Kappelrodeck	¼ l	6,80 €



## Offene Weine

enthalten Sulfite

### Rosé-Weine

<b>Spätburgunder Weißherbst lieblich</b> Qualitätswein Winzergenossenschaft Münchweier	¼ l	4,50 €
<b>Rosé Qualitätswein feinherb</b> Weinkeller Hex vom Dasenstein Kappelrodeck	¼ l	5,00 €

### Weinschorle

<b>Schorle weiß</b> lieblich oder trocken, süß oder sauer	¼ l	2,50 €
<b>Schorle rot</b> lieblich oder trocken, süß oder sauer	¼ l	3,00 €

## Flaschenweine



### Winzergenossenschaft Münchweier-Wallburg-Schmieheim

<b>Müller Thurgau</b> Qualitätswein lieblich oder trocken	1,0 L Flasche	12,00 €
<b>Riesling</b> Qualitätswein lieblich oder trocken	1,0 L Flasche	15,20 €
<b>Weißburgunder</b> Qualitätswein lieblich oder trocken	1,0 L Flasche	15,20 €
<b>Spätburgunder Rotwein</b> Qualitätswein lieblich oder trocken	1,0 L Flasche	18,00 €

### Weingut Weber Ettenheim

<b>Weißer Burgunder</b> Qualitätswein trocken	0,75 L Flasche	18,00 €
<b>Spätburgunder Rotwein</b> Qualitätswein trocken	1,0 L Flasche	18,00 €

## Flaschenweine



### Weingut Lothar Schwörer in Schmieheim

**Spätburgunder Rotwein**  
Qualitätswein feinherb

1,0 L Flasche 18,00 €

**Auxerrois „der Hugenottenwein“**  
trocken

0,75 L Flasche 19,50 €

### Weingut Joachim Isele in Münchweier

**Müller Thurgau**  
Qualitätswein trocken

1,0 L Flasche 13,20 €

**Spätburgunder Rotwein**  
Qualitätswein trocken

1,0 L Flasche 18,00 €

**Chardonnay Weißburgunder**  
trocken

0,75 L Flasche 18,00 €

**Grauburgunder**  
Qualitätswein trocken

0,75 L Flasche 18,00 €

**Pinot Noir Blanc de Noir**  
Qualitätswein feinherb

0,75 L Flasche 18,00 €

## Flaschenweine



### Weingut Joachim Jäger Ettenheimweiler

<b>Müller Thurgau</b> Qualitätswein trocken	1,0 L Flasche	13,20 €
<b>Spätburgunder Rotwein</b> Qualitätswein trocken	1,0 L Flasche	18,00 €

### Winzerkeller Hex vom Dasenstein in Kappelrodeck

<b>Rivaner</b> Qualitätswein feinherb	0,75 L Flasche	12,00 €
<b>Rosé</b> Qualitätswein feinherb	0,75 L Flasche	15,00 €
<b>Grauer Burgunder</b> Kabinett trocken	0,75 L Flasche	18,00 €
<b>Spätburgunder Rotwein</b> Kabinett feinherb	0,75 L Flasche	18,00 €

## Flaschenweine



### Weingut Villa Heynburg in Kappelrodeck

**Spätburgunder**  
Qualitätswein trocken

0,75 L Flasche 20,40 €

### Sekt und Secco

**Schlossberg Sektkellerei Breisach Superb Sekt**  
trocken

0,7 L Flasche 16,00 €

**Weißburgunder Sekt**  
trocken

0,7 L Flasche 18,00 €

**Hexecco rosé**

0,7 L Flasche 17,50 €

**Hexecco rouge**

0,7 L Flasche 17,50 €

**Isecco**

0,7 L Flasche 17,50 €

**Glas Sekt**

2,80 €



## **Biere**

von der Brauerei Riegeler und der Fürstenbergbrauerei



<b>Riegeler Export</b> <sup>(30a)</sup>	0,30 l	2,20 €
	0,50 l	3,40 €
<b>Riegeler Felsenpils</b> <sup>(30a)</sup>	0,30 l	2,50 €
	0,40 l	3,40 €
<b>Hefeweizen aus dem Fass</b> von der Fürstenbergbrauerei	0,30 l	2,50 €
	0,50 l	3,40 €
<b>Kristallweizen</b> von der Fürstenbergbrauerei	0,50 l	3,40 €
<b>Dunkles Weizen</b> von der Fürstenbergbrauerei	0,50 l	3,40 €
<b>Alkoholfreies Hefeweizen</b> von der Brauerei Paulaner	0,50 l	3,40 €
<b>Alkoholfreies Pils</b> <sup>(30a)</sup> von der Fürstenbergbrauerei	0,30 l	2,50 €



## Erfrischungsgetränke

Fanta <sup>(1,3)</sup> , Coca-Cola <sup>(1,9)</sup> , Spezi <sup>(1,3,9)</sup>	0,30 l	2,40 €
	0,40 l	3,00 €
Cola light <sup>(1,9,11,12)</sup>	0,33 l	2,80 €
Zitronenlimonade	0,30 l	2,40 €
	0,70 l	3,80 €
Mineralwasser Classic	0,25 l	2,00 €
	0,50 l	3,00 €
	0,70 l	3,80 €
Mineralwasser medium	0,25 l	2,00 €
	0,50 l	3,00 €
Mineralwasser still	0,25 l	2,00 €
	0,50 l	3,00 €
Apfelsaft/-schorle	0,30 l	2,40 €
	0,40 l	3,00 €
Orangensaft/-schorle	0,30 l	2,80 €
	0,40 l	3,50 €
Johannisbeernektar/-schorle	0,30 l	2,80 €
	0,40 l	3,50 €
Eistee Pfirsich <sup>(3)</sup>	0,30 l	2,40 €
	0,40 l	3,00 €

## **Edle Tropfen**



<b>Obstler</b>	2 cl	1,80 €
<b>Topinambur</b>	2 cl	1,80 €
<b>Weinhefeschnaps</b>	2 cl	1,80 €
<b>Williams Christ Birne</b>	2 cl	2,40 €
<b>Goldener Williams Christ</b>	2 cl	2,40 €
<b>Himbeergeist</b>	2 cl	2,40 €
<b>Schwarzwälder Kirschwasser</b>	2 cl	2,40 €
<b>Sauerkirsch Schnaps</b>	2 cl	2,60 €
<b>Mirabellenwasser</b>	2 cl	2,60 €

## **Internationale Spirituosen**

<b>Jägermeister</b>	2 cl	2,40 €
<b>Ouzo</b>	2 cl	2,20 €
<b>Grappa</b>	2 cl	3,00 €

## Spirituosen



Asbach Uralt Weinbrand	2 cl	2,40 €
Asbach Uralt gedopt <sup>(1,9)</sup>	2 cl	2,40 €
Jack Daniels	4 cl	5,50 €

## Liköre

Sauerkirschlikör	2 cl	2,40 €
Brombeerlikör	2 cl	2,40 €
Eierlikör <sup>(32,36)</sup>	2 cl	2,40 €
Bailys <sup>(9,36,37)</sup>	2 cl	2,40 €

## Vermouth, Aperitifs

Martini bianco oder rosso	4 cl	3,50 €
Campari Soda oder Orange <sup>(1)</sup>	4 cl	4,50 €
Whisky Cola <sup>(1,9)</sup> oder Orange	4 cl	5,50 €
Ramazotti	4 cl	3,50 €



## ***Erläuterungen zu den Zusatzstoffen***

- 1 = mit Farbstoff(en) (auch natürliche Stoffe wie bsp. Beta-Karotin oder Riboflavin)
- 2 = mit Konservierungsstoff(en)
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker(n)
- 5 = mit Schwefeldioxid
- 6 = geschwärzt
- 7 = mit Phosphat
- 8 = mit Milcheiweiß
- 9 = koffeinhaltig
- 10 = chininhaltig
- 11 = mit Süßungsmittel
- 12 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 13 = gewachst
- 14 = Taurin
- 15 = mit Nitritpökelsalz

## ***Erläuterungen zu den allergenen Zutaten***

- 30 = Glutenhaltiges Getreide (Weizen) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 30a = Gerste
- 31 = Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 32 = Eier und Eierzeugnisse
- 33 = Fisch und Fischerzeugnisse
- 35 = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 35 = Soja und Sojaerzeugnisse
- 36 = Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose (inkl. Laktoseintoleranz)
- 37 = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) und daraus hergestellte Erzeugnisse
- 38 = Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 39 = Senf und Senferzeugnisse
- 40 = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- 41 = Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10 mg/kg oder 10 mg/l

**Alles aus einer Hand - Landmetzgerei & Partyservice**



In unseren hellen und freundlichen Verkaufsräumen bieten wir Ihnen vielfältige Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Produktion, Geflügelprodukte, Käse, hausgemachte Salate und frischen Fisch an.

In den modern eingerichteten Produktionsräumen wird das von heimischen Bauern stammende Vieh nach neuesten Richtlinien zu den von uns angebotenen Fleisch- und Wurstwaren verarbeitet.

Wir haben für Sie von Dienstag bis Freitag von 8.00 bis 13:00 und von 16:00 bis 18:00 Uhr sowie samstags von 8.00 bis 13.00 Uhr geöffnet.

Ihre Geburtstagsfeier in kleinem Kreis, Vereinsfeste oder Betriebsfeiern - unser erfahrenes Team vom Partyservice sorgt mit einem ausgezeichneten Service bei jedem Anlass für den perfekten Rahmen.

**Urlaub zum Genießen**



Wir bieten Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in modernen Gästezimmern mit Dusche und WC oder in gemütlichen Familienzimmern.

Alle Zimmer verfügen über Kabel-TV, Telefon sowie Internetanschluss.

Unser Haus ist behindertengerecht ausgebaut. Alle Räume sind auch ohne Treppen oder Stufen zugänglich. Zwei der Zimmer sind barrierefrei eingerichtet.

## Speisenkarte



**Rinderzunge in Burgundersoße** <sup>(2, 30, 32, 38, 41)</sup>  
 dazu hausgemachte Spätzle

13,80 €



**Schnitzel „Natur“** <sup>(30, 32, 38)</sup>  
 mit Zwiebeln und Kräuterbutter  
 dazu Pommes frites

12,00 €

**Jäger-Schnitzel** <sup>(2, 4, 11, 30, 32, 38)</sup>  
 dazu hausgemachte Spätzle

12,50 €

**Zigeuner-Schnitzel** <sup>(30, 32, 38)</sup>  
 dazu hausgemachte Spätzle

12,50 €

**Schnitzel „überbacken“** <sup>(2, 7, 15, 30, 32, 36, 38)</sup>  
 mit Schinken und Käse  
 dazu Pommes frites

14,00 €

**Schnitzel „Hawaii“** <sup>(2, 7, 15, 30, 32, 36, 38)</sup>  
 mit Ananas und Käse  
 dazu Pommes frites

14,00 €

**Schwarzwald-Schnitzel** <sup>(2, 7, 8, 15, 30)</sup>  
 Schweinerückensteak mit Bärlauchpaste, mit Käse und  
 Schwarzwälder Speck überbacken, dazu Pommes frites

14,00 €



**Rumpsteak** <sup>(30, 32, 36, 38)</sup>  
 mit Zwiebeln und Kräuterbutter  
 dazu Pommes frites

19,00 €

**Kalbsrückensteak** <sup>(11, 30, 32, 36, 38)</sup>  
 im feinem Rahmsößle  
 dazu hausgemachte Spätzle

26,00 €

## Speisenkarte



<b>Salatplatte Juliane</b> <sup>(32, 36, 38, 39)</sup> Gemüse- und Blattsalate mit Putenstreifen	12,00 €
<b>Schweizer Rösti</b> <sup>(8, 30, 32, 36)</sup> überbacken mit Schafskäse auf mediterranem Gemüse	12,00 €
<b>Putenschnitzel</b> <sup>(8, 30, 32, 36, 38)</sup> in Rahmsauce mit Broccoli und hausgemachte Spätzle	14,50 €
<b>Lammrückensteak</b> mit Gemüse und geschwenkten Kräuterkartoffeln	19,80 €
<b>Gebratene Lachsfiletschnitte</b> <sup>(8, 30, 33, 36)</sup> in Limettensauce, dazu Nudeln und Blattspinat	16,50 €
<b>Lammkotelett</b> <sup>(36)</sup> dazu mediterranes Gemüse und Western Potatoes	16,80 €
<b>Grillteller</b> <sup>(2, 7, 15, 36)</sup> dazu mediterranes Gemüse und Pommes frites	16,80 €
 <b>Schweinefilet-Medaillon</b> <sup>(8, 30, 32, 36, 38)</sup> dazu hausgemachte Spätzle und Gemüse	17,00 €
<b>Gemischte Filet-Platte</b> <sup>(30, 32, 36, 38)</sup> Filetstücke vom Rind, Schwein und Pute dazu Kroketten und Gemüse	19,80 €