



## *Menüvorschläge*



*für Feste, die man feiert, wie sie fallen!*



## **Suppen**

Nudelsuppe	3,00 €
Leberknöpflesuppe	3,00 €
Fleischklößchensuppe	3,00 €
Flädlesuppe	3,30 €
Markklößchensuppe	3,30 €
Markklößchensuppe mit Eierstichrauten	3,60 €
Festtagssuppe „Hochzeitssuppe“	3,80 €
Bärlauchsuppe	4,00 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	4,00 €
Gemüsecremesuppe	4,00 €
Steinpilzcremesuppe	4,50 €
Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	4,50 €



## **Kalte Vorspeisen**

<b>Bunter Salatteller</b>	4,50 €
<b>Feldsalat mit Speck und Kracherli (Saison)</b>	auf Anfrage
<b>Salat Caprese</b> (Tomaten mit Mozzarella)	5,50 €
<b>Bunter Salatteller mit Räucherforelle und Lachs</b>	7,00 €
<b>Antipasti mit Weisbrot</b> (verschiedene Leckereien)	7,80 €
<b>Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Räucherlachs auf Blattsalat</b>	7,80 €
<b>Hausgebeizter Graved – Lachs mit Salatbouquet</b>	7,50 €
<b>Vorspeisenteller „Neptun“</b> (Räucherlachs, Forellenfilet, Heilbutt und Krabben)	8,00 €



**Warme Vorspeisen**

Quiche Lorraine	5,80 €
Königinpastete mit Ragout fin	7,80 €
Lachs- und Zanderklößchen mit Gemüsereis	8,80 €
Lachsschnitte auf Bandnudeln mit Limettensauce	8,80 €



## Hauptgänge

<b>Gebratener Schweinehals mit Champignonrahmsauce</b> feine Gemüseauswahl, hausgemachte Spätzle, Kroketten und Pommes frites	15,50 €
<b>Sauerbraten und Zunge in Burgundersauce</b> dazu Bandnudeln und Semmelknödel	16,00 €
<b>Dreierlei vom Braten</b> Rind, Schwein und gefüllte Kalbsbrust feine Gemüseauswahl, hausgemachte Spätzle, Kroketten und Pommes frites	16,80 €
<b>Dreierlei vom Braten und Schnitzel „Wiener Art“</b> feine Gemüseauswahl, hausgemachte Spätzle, Kroketten und Pommes frites	17,80 €
<b>Dreierlei vom Braten und Schweinelendchen „Medaillon“</b> feine Gemüseauswahl, hausgemachte Spätzle, Kroketten und Pommes frites	18,00 €
<b>Tafelspitz mit Meerrettichsauce</b> Bouillonkartoffeln und Rote Betesalat und Preiselbeeren	16,80 €
<b>Poulardenbrüstchen „gefüllt mit Geflügelfarce und Spinat“</b> feine Gemüseauswahl und Pommes Dauphin	18,00 €



## Hauptgänge

### **Schweinelendchen am Stück gebraten**

in Champignonrahmsauce

feine Gemüseauswahl, hausgemachte Spätzle

Kroketten und Pommes frites

18,80 €

### **Rinderhochrippe, am Stück gebraten**

in Weinbrandrahmsauce

Rosenkohl, hausgemachte Spätzle,

Pommes frites und Maccaire Kartoffeln

18,00€

### **Filetplatte**

Rind, Pute und Schweinefilet

feine Gemüseauswahl, hausgemachte Spätzle,

Kroketten und Pommes frites

19,80 €

### **Lachssteak in Limettensauce**

dazu Bandnudeln, Broccoli und Blumenkohl

17,50 €

### **Fischplatte**

Lachssteak, Zanderfilet, Seeteufel und Fischklößchen

in Rieslingsauce mit Bandnudeln

19,80 €



## Hauptgänge

### **Hirschkalbgulasch**

dazu hausgemachte Spätzle,  
Williams Christ Birne und Preiselbeeren

16,80 €

### **Rehbraten aus der Keule**

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

19,80 €

### **Medaillon vom Hirschkalbrücken**

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

21,00 €

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**

<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b>	4,80 €
<b>Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen</b>	4,80 €
<b>Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce</b>	4,80 €
<b>Vanilleeis mit Rumtopf</b>	5,50 €
<b>Panna cotta mit Waldbeeren</b>	5,50 €
<b>Mousse au Chocolat von heller oder dunkler Schokolade</b>	5,50 €
<b>Crème brûlée</b>	5,50 €
<b>Flambiertes Backeis</b>	5,50 €
<b>Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne (Saison)</b>	auf Anfrage
<b>Grießflammerie mit Fruchtsauce</b>	5,80 €
<b>Hausgemachtes Eisparfait mit Sauerkirschlikörsauce oder frischem Obstsalat</b>	5,80 €
<b>Dessertvariationen nach Art des Hauses</b>	7,50 €





## 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

7,80 €

### **Käseplatte ab 15 Personen**

mit ausgesuchten Spezialitäten

zum Preis pro Person

7,00 €

### **Mitternachts Schinken- und Käsevesper ab 15 Personen**

Schwarzwälder Schinken, gekochter Bauernschinken,  
Parmaschinken, Käse und Weintrauben

Zum Preis pro Person

7,80 €

### **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

6,50 €



## Menüs

### Badisches Menü

Nudelsuppe

\*\*\*

Bunter Salatteller

\*\*\*

Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsauce,  
Bouillonkartoffeln, rote Betesalat und Preiselbeeren

\*\*\*

Apfelkühle mit Vanilleeis

28,50 €

---

### 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

33,00 €



## Menüs

### Kirchberg Menü

Fleischklößchensuppe

\*\*\*

Gemischter Salatteller

\*\*\*

Sauerbraten und Zunge in Burgundersauce  
mit Bandnudeln und Semmelknödel

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

28,30 €

---

### 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“

35,70 €



## 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

37,00 €

---

### Sommer Menü

Gemischter Blattsalat

\*\*\*

Antipasti Teller

\*\*\*

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

\*\*\*

Hausgemachtes Sahneparfait mit Fruchtsauce

39,90 €



## 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

39,90 €

---

### Winter Menü

Markklößchensuppe mit Eierstichrauten

\*\*\*

Feldsalat mit Speck und Kracherli

\*\*\*

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

\*\*\*

Zimtparfait mit lauwarmen Zwetschgen

37,90 €



## 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 Gästeszahl 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.*

*Unsere Musikanlage mit Mikrofon und Lichtenanlage 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](http://www.rebstock-muenchweier.de) | [info@rebstock-muenchweier.de](mailto:info@rebstock-muenchweier.de)