



Landgasthof  
REBSTOCK

Was immer Sie zu uns führt - es ist die  
Zufriedenheit, die Sie zurückbringt!

Getreu diesem Grundsatz, sehr verehrte Gäste,  
ist es uns eine besondere Freude, Ihre Gastgeber  
sein zu dürfen.

Im traditionellen „REBSTOCK“ möchten wir  
Altbewährtes pflegen, neue Akzente in punkto  
Gastlichkeit setzen und Ihnen schöne Momente  
der Entspannung und des Genießens bereit

Es ist deshalb auch für uns wichtig zu wissen, wenn Sie  
eine Veränderung wünschen oder Ihnen etwas nicht zusagt.

Bitte sprechen Sie mit uns!

Wir sind sehr bemüht, jeden Gast zufriedenzustellen, und  
wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen  
„Guten Appetit“.

Ihr Rebstock-Team



Liebe Gäste,

Wir wünschen Ihnen einen schönen und angenehmen Aufenthalt im Landgasthof Rebstock!

Sollten Sie Fragen zu Allergenen/Allergenkennzeichnung haben, so können Sie wählen;

- Wir geben Ihnen gerne die Allergenstoffliste für zubereitete Speisen in unserem Landgasthof zur Einsicht.
- Noch viel lieber beraten wir Sie persönlich!

Auch bereiten wir Ihnen gerne vegetarische Gerichte zu.

Hier haben wir für Sie eine spezielle Karte zusammengestellt.

Bitte unsere Servicekräfte

Claudia, Marina und Erika

ansprechen!

Wir helfen nicht nur gerne, sondern Sie sind für uns wichtig und wollen, dass es Ihnen in unserem Hause gut geht.

Ihr Rebstock Team

# Speisen und Getränke



Unsere besondere Empfehlung vor dem Essen !

## „Der Rebstock-Aperitif“

Ein spritziger Aperitif aus trockenem Winzersekt  
und einem Schuss Pfirsichlikör  
dazu „ein Gruß aus der Küche“

0,1 ltr. € 7,90

## Vortreffliches vorweg

1/2 Dutzend Weinbergschnecken im  
Tonpfännchen, mit Kräuterbutter  
überbacken und Toast

€ 9,90

„Bauernschinken auf Melone“  
mit Haselnussbrot und Butter

€ 7,90

Schafskäse Mediterran mit Toast

€ 8,90

## Aus der Suppenküche

Hier gibt selbst der Suppenkasper auf, kein „Struwelpeter-Märchen“: „Ich esse meine Suppe nicht!“

„Hunsrücker Hochzeitssuppe“

Rinderkraftbrühe mit ‚zerlei‘ Einlagen

€ 4,20

Eigenem Hausrezept

„Bei Gerhard schmeckt es am Besten“

Herzhaftes Tomatencremesüppchen

mit Gin-Sahne

€ 4,50

Eigenem Hausrezept aus frischen Tomaten,  
so, wie es unserem Koch am liebsten schmeckt.

„Zwiebelsuppe, wie der Chef es mag“

mit Toast und Käse überbacken

€ 4,80

Eigenem Hausrezept

Gulaschsuppe aus vergangenen Zeiten

€ 5,60

Eigenem Hausrezept

Auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu auch Toast oder Brot

## Jetzt haben wir den Salat!

Alle Salate und Soßen werden frisch zubereitet

Sie kommen von Lieferanten die uns mit 1 a Ware beliefern

Auch hier wählen wir möglichst heimische Produkte

### „Biebernheimer Salatplatte“

Verschiedene Salate mit gekochtem Schinken,  
Käsestreifen, gekochtem Ei und Toast

€ 9,90

Knackige Blattsalate in Balsamico Dressing  
mit Champignons,  
gebratenen Putenstreifen und Toast

€ 10,80

Reichhaltiger Beilagen-Salat

€ 4,50

Kleine Portionen werden mit 1,50 in Abzug gebracht

## Aus Neptuns Reich

Unsere Forellen kommen von der Forellenzucht im Baybachtal  
Meisterlich geführt, von hoher Qualität

Forelle „Müllerin - Art“,  
in Mandelbutter gebraten,  
mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat

€ 18,90

Gebratenes Zanderfilet Müllerin-Art dazu  
Salzkartoffeln und Brokkoli

€ 17,90

## Die Steak - und Schnitzelparade

Wir beziehen unsere Fleischsorten ausschließlich aus den Fleischerfachgeschäften

Diese garantieren uns beste „deutsche Fleischqualität“!

Wir haben derzeit unter anderem die Landmetzgerei Maus aus Badenhard mit heimischen Produkten für Sie ausgewählt!

Unsere Idee – wählen Sie nach Herzenslust!

### Großes Schweineschnitzel

250 Gramm € 12,90

### Rumpsteak

200 Gramm € 19,90

300 Gramm € 25,50

### Rinderfilet

200 Gramm € 25,90

300 Gramm € 28,90

...mit folgenden Beilagen:

#### Soben/Garnituren (3)

Pilz Soße

Gebratene Zwiebeln

Holländische Soße

Kräuterbutter (1,00 €)

Pfeffer Soße

#### Beilagen (4)

Kroketten

Pommes frites

Kartoffeltaler

Bratkartoffeln

#### Gemüse/Salat (5)

gemischtes Gemüse

Speckbohnen

grüner Salat

gemischter Salat

Zu Soben, Beilagen, Gemüse/Salat jeweils eine Auswahl, im obengenannten Fleischpreis enthalten.

Sollten Sie mehrere Beilagen wählen, wird nachstehender Aufschlag erfolgen!

Jede weitere Auswahl 1,90 € Aufschlag (3)

Jede weitere Auswahl 2,80 € Aufschlag (4)

Jede weitere Auswahl 3,20 € Aufschlag (5)

Kleine Portionen werden mit € 1,50 in Abzug gebracht

## Schlemmergerichte

- Schweinerückensteak „Hawaii“  
mit gekochtem Schinken, Ananas  
und Käse überbacken  
- dazu feines Gemüse und Kartoffeltaler € 15,90
- Schweinerückensteak „Portugal“  
mit Tomaten und Käse überbacken  
- dazu Salat und Kroketten € 15,90
- Schweinemedallions „Calvados“  
mit gedünsteten Apfelscheiben in Calvadosrahm  
- dazu Kartoffelkroketten und Salat € 16,90
- „Biebernheimer Pfännchen“  
Schweine- und Rindermedallions  
mit Tomaten, Gemüseragout, Pilzrahmsobe  
auf knusprigen Bratkartoffeln € 20,90
- zartes Putensteak in Mandelhülle  
dazu Brokkoli, Kroketten und Kräutersahne € 14,90
- „Rheinischer Sauerbraten“  
mit hausgemachten Klößen und Rotkraut € 14,90

Kleine Portionen werden mit € 1,50 in Abzug gebracht  
Beilagen die zu den Gerichten verändert werden, müssen wir mit € 1,50 Aufschlag  
berechnen!

## Wild aus heimischen Gefilden

Hirschrückensteak in Wildpfeffersoße  
dazu Kartoffelkroketten und feines Gemüse € 23,90

Wildragout Försterin  
mit hausgemachten Kartoffelklößen  
und Salat € 16,90

Braten vom Wild  
Fragen Sie unser Servicepersonal nach  
unserem aktuellen Wildbraten dazu  
hausgemachte Spätzle und Salat. € 16,90

Beilagen die zu den Gerichten verändert werden, müssen wir mit € 1,50 Aufschlag berechnen!



## Klein - aber fein!

Toast „Hawaii“ mit kleiner Salatgarnitur	€ 7,90
„Rebstock-Toast“ zwei kleine Schweinefiletmedaillons auf Toast mit Tomatenscheiben und Käse überbacken mit Salatgarnitur	€ 10,90
Bratenbrot mit Remouladensauce und kleiner Salatgarnitur	€ 9,90
Kleine Käsevesper mit Brot	€ 8,70
Bauernomelette mit Salatgarnitur	€ 8,90
„Strammer Max“ mit gekochtem Schinken, Käse und drei Spiegeleiern	€ 9,90
Rustikales Schinkenbrot mit rohem oder gekochtem Schinken und kleiner Salatgarnitur	€ 8,90
Vesperteller „Rebstock“ Herzhafte Wurstspezialitäten / Brotauswahl	€ 9,90

## Für den „süßen“ Hunger

„Der Nussknacker“

Walnuss- und Vanilleeis mit Nüssen,  
Karamell und Sahne

€ 6,90

„Der Rebstockbecher“

Gemischtes Eis mit  
heißen Kirschen und Sahne

€ 6,90

„Eisbecher Dreiburgenblick“

Vanilleeis mit  
heißer Schokoladensauce und Sahne

€ 6,90

„Gemischtes Eis“

3 Kugeln nach Wahl mit Sahne  
plus Sahne, zusätzlich

€ 4,50

€ 0,50

„1 Kugel Eis“ nach Ihrer Wahl

€ 1,40

„1 Kugel Walnuss“ Eis

€ 1,60