



Speisen und Getränke

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 unseren Service 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

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

Aus der Suppenküche

Hier gibt selbst der Suppenkasper auf, kein „Struwelpeter-Märchen“:

„ Ich esse meine Suppe nicht “

Hunsrücker Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe mit ‚3erlei‘ 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 der Koch es abschmeckt.*

Zwiebelsuppe wie der Chef es mag

mit Toast und Käse überbacken

€ 4,80

Eigenem Hausrezept

Auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu auch Toast oder Brot



Jetzt haben wir den Salat

Alle Salate und Soßen werden tagesfrisch zubereitet!

*Sie kommen von Lieferanten die uns mit 1 a Ware beliefern
Auch hier wählen wir möglichst heimische Produkte*

Biebrnheimer 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

Hausmannskost von Mutter'n

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 Zulage berechnen

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 ausgewählt!

Unsere Idee – wählen Sie nach Herzenslust!

Großes Schweineschnitzel

250 Gramm € 12,90

Rumpsteak

200 Gramm € 19,90

Rinderfilet

200 Gramm € 25,90

... mit folgenden Beilagen:

Soßen/Garnituren (3)

Pilz Soße
Gebratene Zwiebeln
Holländische Soße
Kräuterbutter (1,00 €)
Pfeffer Soße

Beilagen(4)

Kroketten
Pommes Frites
Kartoffeltaler
Bratkartoffel

Gemüse/Salat (5)

gemischtes Gemüse
Speckbohnen
grüner Salat
gemischter Salat

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

Sollten Sie mehrere Beilagen wählen, wird nach stehender Zuschlag erfolgen!

Jede weitere Auswahl € 1,90 Zuschlag (3)

Jede weitere Auswahl € 2,80 Zuschlag (4)

Jede weitere Auswahl € 3,20 Zuschlag (5)

Kleine Portionen werden mit € 1,50 in Abzug gebracht

Schlemmergerichte

Schweinerückensteak „Hawaii“

*mit gek. 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

Biebrnheimer Pfännchen

*Schweine- und Rindermedaillons
mit Tomaten, Gemüse,
Pilzrahmsoße
auf knusprigen Bratkartoffeln*

€ 20,90

Zartes Putensteak in Mandelhülle

dazu Brokkoli, Kroketten und Kräutersahne

€ 14,90

Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter

dazu Salzkartoffeln und Brokkoli

€ 17,90

Wild aus heimischen Gefilden

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

Klein – aber fein

Toast Hawaii	mit kleiner Salatgarnitur	€ 7,90
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
Rebstock Toast	Zwei kleine Schweinemedallions mit Tomaten und Käse überbacken und kleiner Salatgarnitur	€ 10,90

Kleine Portionen werden mit € 1,50 in Abzug gebracht

Für den „süßen“ Hunger

Der Nussknacker	Walnuss- und Vanilleeis mit Nüssen, Karamell u. Sahne	€ 6,90
Der Rebstock Becher	gem. Eis mit heißen Kirschen und Sahne	€ 6,90
Gemischtes Eis	3 Kugeln nach Wahl	€ 4,50
Plus Sahne		€ 0,50