



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 bereiten.

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



## *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*

# 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. € 8,50

## Vortreffliches vorweg

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

€ 10,50

„Bauernschinken auf Melone“  
mit Haselnussbrot und Butter

€ 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

€ 4,40

Eigenes Hausrezept

Bei Gerhard schmeckt es am Besten

Herzhaftes Tomatencremesüppchen

mit Gin-Sahne

€ 4,60

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

Zwiebelsuppe, wie der Chef es mag

mit Toast und Käse überbacken

€ 4,90

Eigenes Hausrezept

Auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu auch Toast oder Brot

## Jetzt haben wir den Salat!

Alle Salate und Soben werden tagesfrisch 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 € 10,50

Knackige Blattsalate in Balsamico Dressing  
mit Champignons,  
gebratenen Putenstreifen und Toast € 11,50

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 € 19,90

\*gebratenes Zanderfilet Müllerin-Art, dazu  
Salzkartoffeln und Brokkoli € 18,90

Kleine Portionen nicht möglich \*

## 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 € 13,50

Roh Gewicht

### Rumpsteak

250 Gramm € 22,90

Roh Gewicht

### Rinderfilet

250 Gramm € 28,90

Roh Gewicht

...mit folgenden Beilagen:

#### Soßen/Garnituren (3)

Pilz Soße  
gebratene Zwiebeln  
Holländische Soße  
Kräuterbutter (1,90 €)  
Pfeffer Soße

#### Beilagen (4)

Kroketten  
Pommes frites  
Kartoffeltaler  
Bratkartoffeln

#### Gemüse/Salat (5)

gemischtes Gemüse  
Speckbohnen  
grüner Salat  
gemischter Salat

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

Sollten Sie mehrere Beilagen wählen, wird nachstehender Aufschlag erfolgen:

Jede weitere Auswahl aus 3 = € 2,50 Aufschlag

Jede weitere Auswahl aus 4 = € 3,50 Aufschlag

Jede weitere Auswahl aus 5 = € 4,20 Aufschlag

Kleine Portionen werden mit € 1,50 in Abzug gebracht.

## Schlemmergerichte

Schweinerückensteak Hawaií  
mit gekochtem Schinken, Ananas  
und Käse überbacken  
-dazu feines Gemüse und Kartoffeltaler € 16,90

Schweinemedallions Calvados  
mit gedünsteten Apfelscheiben in Calvadosrahm  
-dazu Kartoffelkroketten und Salat € 17,90

Biebersheimer Pfännchen  
Schweine- und Rindermedallions  
mit Tomaten, Gemüseragout, Pilzrahmsobe  
auf knusprigen Bratkartoffeln € 22,90

Zartes Putensteak in Mandelhülle  
-dazu Brokkoli, Kroketten und Kräutersahne € 15,90

\*Rheinischer Sauerbraten  
mit hausgemachten Klößen und Rotkraut € 15,90

Kleine Portionen werden mit € 1,50 in Abzug gebracht.  
Beilagen die zu den Gerichten verändert werden, müssen wir mit € 1,50  
Berechnen.

Kleine Portionen nicht möglich \*

## Wild aus heimischen Gefilden

\*Wildragout Försterin  
mit hausgemachten Kartoffelklößen  
und Salat

€ 17,90

\*Braten vom Wild  
Fragen Sie unser Servicepersonal nach  
unserem aktuellen Wildbraten dazu  
hausgemachte Spätzle und Salat.

€ 18,90

Beilagen die zu den Gerichten verändert werden, müssen wir mit € 1,50  
Berechnen.

Kleine Portionen nicht möglich \*



## Klein - aber fein!

Toast Hawaii mit kleiner Salatgarnitur € 7,90

### Rebstock-Toast

zwei kleine Schweinefiletmedaillons auf Toast  
mit Tomatenscheiben und Käse überbacken  
mit Salatgarnitur

€ 11,50

### Käsebrötchen

€ 8,90

Bauernomelette mit Salatgarnitur

€ 9,90

Strammer Max mit gekochtem Schinken,  
Käse und drei Spiegeleiern

€ 10,40

Rustikales Schinkenbrötchen mit rohem oder  
gekochtem Schinken und  
kleiner Salatgarnitur

€ 9,50

### Vesperteller Rebstock

Herzhafte Wurstspezialitäten / Brotauswahl

€ 10,20

Kleine Portionen werden mit € 1,50 in Abzug gebracht



## Für den süßen Hunger

### Der Nuscknacker

Haselnuss- und Vanilleeis mit Nüssen,  
Karamell und Sahne

€ 5,90

### Der Rebstockbecher

Gemischtes Eis mit  
heißen Kirschen und Sahne

€ 5,90

### Eisbecher Dreiburgenblick

Vanilleeis mit  
heißer Schokoladensobe und Sahne

€ 5,90

### Gemischtes Eis

3 Kugeln nach Wahl ohne Sahne  
plus Sahne, zusätzlich

€ 3,50

€ 0,50

1 Kugel Eis nach Ihrer Wahl

€ 1,20

1 Kugel Walnuss Eis

€ 1,60

Hausgemachter Obstsalat mit Sahnehäubchen  
und Kirchwasser

€ 4,90

### Süß-aromatisches Duett

verbindet ein Bällchen Eis nach Wahl  
mit einem Espresso

€ 3,80

mit einem Cappuccino

€ 4,90