

HOTEL · LANDGASTHOF

Rebstock



SPEISEN & GETRÄNKE

WILLKOMMEN IM HOTEL LANDGASTHOF REBSTOCK

Wir freuen uns, Sie in unserem Landgasthof, mitten im schönen Schwarzwald, begrüßen zu dürfen.

Hier zwischen Wäldern, Wiesen und Weinbergen möchten wir Sie einladen, in gemütlich rustikaler Atmosphäre ein paar schöne Stunden zu verbringen.

Wir bieten Gastronomie mit Seele und perfektem Service. Falls Sie mehr wissen wollen, fragen Sie uns einfach.

Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie und wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit hier bei uns im Rebstock in Furschenbach!



GRATIS W-LAN im REBSTOCK




Zugangs-Kennwort:
Rebstock01

Besuchen Sie uns
auf Facebook 



[www.facebook.com/
Landgasthof.Rebstock/](https://www.facebook.com/Landgasthof.Rebstock/)

Folgen Sie uns
auf Instagram 

[https://www.instagram.com/
landgasthof_rebstock/](https://www.instagram.com/landgasthof_rebstock/)

Informationen für unsere Gäste mit Lebensmittel-Allergien

Seit 13.12.2014 ist die Gastronomie verpflichtet, Speisen für Allergiker zu kennzeichnen.

Wir weisen in unserer Speisekarte darauf hin, dass grundsätzlich Spuren von Allergenen in allen Gerichten vorhanden sein können.

Deshalb ist es für uns sehr wichtig, dass Sie uns vor dem Verzehr unserer Gerichte über Ihre Unverträglichkeiten informieren. So können wir die Speisen allergenfrei für Sie zubereiten.

Sprechen Sie bitte mit unserem Serviceteam bei der Aufnahme Ihrer Bestellung, damit Sie mit vollem Genuss im Landgasthof Rebstock in Furschenbach speisen können.

Eventuelle Beschwerden im Nachhinein können wir leider nicht berücksichtigen.

Wir bedanken uns bei Ihnen für Ihre Mithilfe und Ihr Verständnis.

Ihr Rebstock-Team

Familie Höfer & das Rebstock-Team

Limonaden

Hausgemacht & lecker!

Orangen-Zitronen Limonade 0,4l **7,90**
 Hausgemachte Orangen-Zitronen Limonade
 mit frischer Minze

Limetten-Zitrone Limonade 0,4l **7,90**
 Hausgemachte Limetten-Zitronen Limonade
 mit frischer Minze

Mango Limonade 0,4l **7,90**
 Hausgemachte Mango Limonade mit
 frischer Minze

Wildbeeren Limonade 0,4l **7,90**
 Wildbeeren Limonade mit frischer Minze

Himbeer-Ingwer Limonade 0,4l **7,90**
 Hausgemachte Himbeer-Ingwer Limonade
 mit Rosmarin

Neu!



Aperitif

Hex vom Dasenstein, Pinot Sekt - brut - WEISS



0,10 l **8,90**

0,75 l **29,90**

Hex vom Dasenstein, Pinot Rosé Sekt - TROCKEN



0,10 l **7,90**

0,75 l **29,90**

Kir Royal (mit Hex u. D. Pinot Sekt) 0,10 l **7,90**

Pinot Sekt mit Holunderblütensirup ^(1,11) 0,10 l **7,90**

Rebstock Schorle ^(1,10) 0,25 l **8,90**

Hugo ^(1,11) 0,25 l **8,90**

Aperol Spritz ^(1,10) 0,25 l **8,90**

Campari mit Soda oder Orange ⁽¹⁾ 15 cl **7,90**

Martini 5 cl **7,90**

Pernod ^(1,2,10) 2 cl **7,90**

Wild Berry ⁽¹⁾ 0,25 l **8,90**



WILD BERRY



Hausgemachte Suppen

Original „Hanauer Fleischknöpfelsuppe“	7,90
🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024.....	8,93
Badische Schneckenrahmsuppe	7,90
🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024.....	8,93
Steinpilzcremesuppe (VEGI)	7,90
🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024.....	8,93

Knackige Salate

Rebstock Beilagensalat – Blattsalat, Rohkostsalat (VEGI 🌿)	7,90
🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024.....	8,93
Rebstocksalat – Blattsalat, Rohkostsalat, Tomaten, Ei (VEGI 🌿)	17,90
🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024.....	20,23
Mit gebratenen Streifen von der Putenbrust, frischen Champignons und Sweet Chili Sauce.....	19,90
🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024.....	22,49

Zu allen Salaten reichen wir Baguette.



Dressing
nach Wahl:

Hausdressing mit Sauerrahm
oder hausgemachte
Vinaigrette

Hausgemachtes
Knoblauchbrot

5,90

🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024..... 6,67

Alle Preise in Euro einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer. Irrtümer vorbehalten.
Mit: (1) Farbstoffe, (2) Konservierungsstoffe, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) Phosphat, (8) Milcheiweiß, (9) koffeinhaltig, (10) chininhaltig, (11) Süßungsmittel, (12) enthält eine Phenylalaninquelle, (13) gewachst, (14) Taurin, (15) Benzoessäure, (16) Säuerungsmittel, (17) Stabilisatoren.

Heimisches frisch zubereitet und herzhaft im Geschmack!

Rebstock „Topf“

Opas Originalrezept – Metzgertradition
aus dem Hanauerland – eine Spezialität!
Mariniertes Schweinefleisch, Kartoffeln
und Opas Spezial-Gewürzmischung

für 1 Person 19,90

🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024 22,49

für 2 Personen..... 36,90

🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024 41,70



Flammkuchen



Flammkuchen Elsässer Art

Rahm, Zwiebeln, Speck
und Schweizer Käse ⁽²⁾

14,90

🌈 Mit Ampelsteuer

Preis neu ab 1.1.2024 16,84



Flammkuchen Provencale (VEGI 🌿)

Rahm, Zwiebeln, Tomaten
und Kräuter der Provence

14,90

🌈 Mit Ampelsteuer

Preis neu ab 1.1.2024 16,84



Flammkuchen mit Lauch

Rahm, Zwiebeln,
Speck und Käse ⁽²⁾

14,90

🌈 Mit Ampelsteuer

Preis neu ab 1.1.2024 16,84

Wurstsalat

hergestellt aus Lyoner vom heimischen

Metzger ^(1,2,7) 14,90

🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024 16,84

Mit knusprigen Bratkartoffeln 18,90

🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024 21,36

Wurstsalat Straßburger Art

hergestellt aus Lyoner vom heimischen

Metzger mit Schweizer Käse ^(1,2,7) 15,90

🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024 17,97

Mit knusprigen Bratkartoffeln 19,90

🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024 22,49

Käsespätzle (VEGI 🌿)

mit knusprigen Röstzwiebeln

und Beilagensalat ⁽²⁾ 19,90

🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024 22,49

Frische Maultaschen (VEGI 🌿)

gefüllt mit Spinat und Gemüse,
überbacken mit Sauce Bernaise

und Schweizer Käse ⁽¹⁾ 19,90

🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024 22,49

Steaks vom Grill

Neu!

Rumpsteak vom südamerikanischen Weiderind

(ca. 280 g Frischgewicht) 27,90

Wahlweise reichen wir zum Weiderind-Steak:

- frittierte Zwiebeln oder
- gedünstete Zwiebeln oder
- Kräuterbutter oder
- grüne Pfeffersauce

• Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024 31,53

Putensteak

(ca. 250 g Frischgewicht)

Putensteak Natur 23,90

• Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024 27,00



Eines der besten Roastbeefs der Welt! Dry-Aged-gereift!



US-Mais-Ochsen-Roastbeef

(ca. 250 g Frischgewicht)

Dry-Aged-gereift 36,90

• Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024 41,70

„Ribeye“ Steak

(ca. 300 g Frischgewicht) mit Folienkartoffel und Sourcream, Kräuterbutter

und hausgemachter BBQ-Sauce 29,90

• Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024 33,79

Soßen und Beilagen

Hausgemachte Spätzle, Pommes Frites, Folienkartoffeln mit Sour Cream oder Kroketten je 5,90

• Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024 6,67

Süßkartoffel Pommes 7,90

• Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024 8,93

3 verschiedene Grillsoßen 4,90

• Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024 5,54

Hausgemachtes Knoblauchbrot 5,90

• Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024 6,67

Frisches Tagesgemüse 8,90

• Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024 10,06

Grillgenuss der Extraklasse!

Unsere schmackhaften Grillspezialitäten werden auf dem original **amerikanischen SOUTHBEND GRILL** für Sie zubereitet.



Der Grill erreicht eine unglaubliche Temperatur von 800 °C. Durch die große Hitze schließen sich die Poren des Fleisches sofort und die Oberfläche beginnt zu karamellisieren. So entsteht ein unvergleichliches Geschmackserlebnis der absoluten Spitzenklasse!

Erleben Sie den einzigartigen Geschmack!

Fisch vom Grill

Auf der Haut gebratener Lachs

mit Steinpilzsauce dazu Butternudeln
und frisches Gemüse 29,90

🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024..... 33,79

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

mit Rieslingsauce dazu Butternudeln
und frisches Gemüse 29,90

🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024..... 33,79



Spezialitäten vom Rind

Pariser Pfeffersteak (ca. 280 g Frischgewicht)

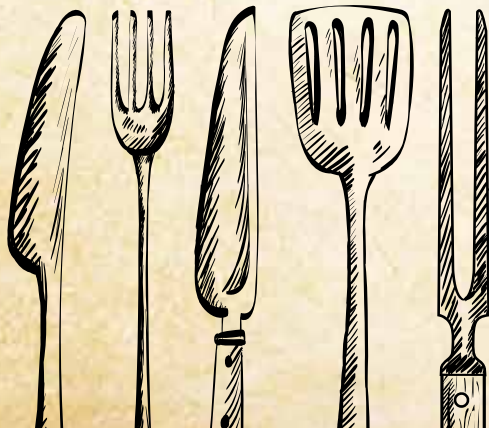
herzhaft feurig 26,90

🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024.....30,40

Holzfüllersteak (Rumpsteak 400 g Frischgewicht)

mit Röstzwiebeln oder Kräuterbutter.....38,90

🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024..... 43,96



Wahlweise reichen wir zum Holzfüllersteak:

- frittierte Zwiebeln oder
- gedünstete Zwiebeln oder
- Kräuterbutter oder
- grüne Pfeffersauce

**FÜR SIE IM REBSTOCK:
SCHWEINEFLEISCH IN
ABSOLUTER TOP-QUALITÄT
Schweinefleisch aus dem Piemont.**

Das piemonteser Schwein

Das Fleisch des piemonteser Schweins besitzt in der Tat Vorzüge, durch die es sich – was Nährwert, Organoleptik sowie Gesundheit und Hygiene betrifft – vor allen anderen auszeichnet. Sogar die Qualität des Fettes ist von Bedeutung: Es ist weiß, fest und niemals übermäßig. Die Nähreigenschaften betreffen die chemische Zusammensetzung und die diätetischen Merkmale des Fleisches. Bei diesem Produkt haben 100 g Schenkelfleisch einen Nährwert von 128 kcal.

An dieser Stelle ist es wichtig zu erwähnen, dass es durch die genetische Selektion und die Ernährung der Tiere möglich wurde, die gesättigten (schlechten) Fette mengenmäßig zu verringern und den Anteil der ungesättigten (guten) Fette, darunter Linolsäure, die für die Cholesterinreduzierung verantwortlich sind, zu erhöhen. Für die saftigen Schnitzel im Rebstock verwenden wir für Sie den Schweinerücken.



Spezialitäten vom Schwein

2 Schweineschnitzel

(ca. 250 g Frischgewicht) 17,90
 🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024 20,23

Cordon Bleu vom Schwein

mit Kochschinken und Schweizer Käse gefüllt (ca. 250 g Frischgewicht) ^(2,4,7) 19,90
 🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024 22,49

Medaillons vom Schweinefilet

in Rahmsoße dazu hausgemachte Spätzle und gemischter Salat 32,90
 🌈 Mit Ampelsteuer / Preis neu ab 1.1.2024 37,18

Beilagen

Hausgemachte Spätzle, Pommes
 Frites oder Kroketten je 5,90

🌈 Mit Ampelsteuer ab 1.1.2024 6,67

Süßkartoffel Pommes 7,90

🌈 Mit Ampelsteuer ab 1.1.2024 8,93

Beilagen-Salat 7,90

🌈 Mit Ampelsteuer ab 1.1.2024 8,93

Frisches Tagesgemüse 8,90

🌈 Mit Ampelsteuer ab 1.1.2024 10,06



Zu allen Burgern reichen wir
Country Potatoes mit einer
hausgemachten Sour Cream.



REBSTOCKBURGER TEXAS STYLE

Burger mit hausgemachtem
Patty aus 100% Rindfleisch.

Dazu Tomaten, Gurken, Bacon,
Zwiebeln und eine hausgemachte
Kräuterbutter-Cocktailsauce.

1, 3, 6, 7, 9, 10, 11

23,90

Mit Ampelsteuer
Preis neu ab 1.1.2024..... 27,01



CHICKEN BURGER SURF & TURF

Burger mit einem
Crispy Chicken Patty

Dazu gebratene Riesengarnelen,
Tomaten, Gurken und eine
fruchtig-pikante Sauce.

1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 11

Mit Ampelsteuer
Preis neu ab 1.1.2024..... 28,14

Dieser Burger ist auch
ohne Garnelen erhältlich.

Mit Ampelsteuer
Preis neu ab 1.1.2024..... 27,01

24,90

23,90



VEGGIE BURGER ASIA STYLE

Burger mit einem Patty
aus Gemüse und Maispolenta

Dazu Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
frittierte Zucchini und gebackene
Glasnudeln.

1, 3, 6, 7, 10, 11

23,90

Mit Ampelsteuer
Preis neu ab 1.1.2024..... 27,01

Desserts & Süße Leckereien

Schwarzwälder-Kirsch-Becher 9,90

Der Klassiker unter den Eisbechern,
zartschmelzendes Vanille und Schokolade,
garniert mit Kirschen, gekrönt von einer
Sahnehaube und einer Eiswaffel

Rebstockteller 10,90

Kleine Dessert-Leckereien aus der Küche

„Besondere Empfehlung“ 9,90

Hausgemachte Törtchen aus
Frucht & Creme im Glas serviert



DIE NEUE EISZEIT


Genießen Sie bei uns feine Eiskreationen der
EISMANUFAKTUR ZANDONELLA

Ein Unterschied, den man schmeckt!

Panna Cotta 4,90
Hausgemacht

Tiramisu 4,90
Hausgemacht mit Kakaopulver

Sorbet nach Jahreszeit 4,90
Hausgemacht

Hausgemachte Eissorten 
(jeweils 1 Kugel)

Vanille¹ 3,90

Joghurt-Heidelbeere¹ 3,90

Crunchy-Nutella **NEU!** 3,90

Salty Peanut¹ 3,90

New York Cheesecake **NEU!** 3,90

Schokolade¹ 3,90

Maracuja-Orange^{1,2,3} **NEU!** 3,90

Mango^{1,2,3} 3,90

Raffaello 3,90

Cookies¹ 3,90

Pistazie¹ **NEU!** 3,90

1 glutenfrei, 2 laktosefrei, 3 vegan



Alle Desserts werden von uns
auf Basis **original italienischer
Rezepturen hausgemacht.**
Gleiches gilt für unser Eis.
Dieses wird in der **Eismanufaktur
der Familie Zandonella** nach un-
seren Wünschen und Rezepturen
traditionell hergestellt.

DESSERT-KOMBINATION NACH WAHL



Das Motto: „Stellen Sie sich Ihr
Lieblingsdessert selbst zusammen.“

Kombinieren Sie Ihre Favoriten
nach Lust und Laune:

3 Desserts nach Wahl 8,90

6 Desserts nach Wahl 14,90



Espresso & was Süßes

**Ein Espresso und
ein Dessert nach Wahl**

6,90

Ihre Auszeit vom Alltag im Rebstock

Neu!

SCHLAFEN & WOHNEN IM REBSTOCK

Im Landgasthof Rebstock lässt es sich nicht nur genüsslich speisen, sondern auch komfortabel und behaglich wohnen!

Wohnen und übernachten Sie bei uns in hochwertig und modern ausgestatteten, komfortablen **Wohlfühl-Gästezimmern** (im Doppelzimmer, Dreibettzimmer, Einzelzimmer) oder der luxuriösen »**Landlust-Suite**« für bis zu vier Personen.

Alle Zimmer sind mit **Dusche oder Badewanne/Bad/WC, Schreibtisch, HD-TV, Telefon** und kostenlosem **W-LAN** ausgestattet.

JETZT GANZ NEU IM REBSTOCK

Wohnen Sie in unserer neuen großzügig ausgestatteten **Ferienwohnung für bis zu acht Personen** – hier bleiben keine Wünsche offen!

Ob gemütliches Zimmer oder große Ferienwohnung – genießen Sie im Rebstock die warme und angenehme Atmosphäre. Über Nacht oder für ein paar Wochen ...



Highlights im Landgasthof Rebstock

AUSGEZEICHNETE KÜCHE

Frische, saisonale und schmackhafte Küche mit regionalen Spezialitäten
Grill- und Steak-Spezialitäten aus dem original amerikanischen »Southbend-Grill®«
Sorgfältig ausgesuchte regionale Produkte und zertifizierte Fleischqualitäten garantieren beste Qualität.



Einblick in die hochmoderne Küche im Landgasthof Rebstock

Schaffner

Das beste Zubereiten

GÄSTEZIMMER IM HAUSE

Hochwertig ausgestattete, komfortable Wohlfühl-Gästezimmer (Doppelzimmer, Dreibettzimmer, Einzelzimmer, Suite)
Mit Dusche/Bad/WC, Schreibtisch, HD-TV, Telefon und kostenlosem W-LAN
Ideal für einen Kurzaufenthalt hier bei uns im schönen Schwarzwald!



Modern eingerichtete Wohlfühlzimmer für Ihren Aufenthalt im Landgasthof Rebstock

WIR WAREN DABEI!



 **TV-Koch Mike Süßer mit Familie Höfer im Rebstock in Furschenbach**

Im November 2018 hat der Rebstock an der bekannten Fernsehshow „Mein Lokal, Dein Lokal“ mit TV-Koch Mike Süßer auf kabel eins teilgenommen!

WOHLFÜHL-LANDGASTHOF

Von der DEHOGA Baden Württemberg wurde der Landgasthof Rebstock im Jahr 2019 mit dem Preis »Schönes Gasthaus« ausgezeichnet.



FESTE FEIERN IM REBSTOCK

Feiern Sie Ihre Feste mit uns!
Ob privater oder geschäftlicher Anlass, kleine oder große Feier – einen Grund zum Feiern gibt es immer. Der Landgasthof Rebstock bietet Ihnen mit seinen verschiedenen Räumlichkeiten vielfältige Möglichkeiten für Ihr Fest.

Sie haben spezielle Fragen oder Wünsche zu Ihrer Veranstaltung? Sprechen Sie uns gerne an!

Gaststube mit 60 Sitzplätzen und
einziger Wein- und Schnapsstube
Wintergarten mit 55 Sitzplätzen inklusive
127 cm HD Fernsehleinwand
Biergarten mit 80 Sitzplätzen
Neues **Hüttendorf** unter freiem Himmel



GENUSS ZUM VERSCHENKEN

Verschenken Sie guten Geschmack
Die Geschenkidee, die zu jedem Anlass passt
Versand gegen geringen Aufpreis auch
zu Ihnen nach Hause!

Der Rebstock Gutschein!



Bleiben Sie doch über Nacht ...

NEU!

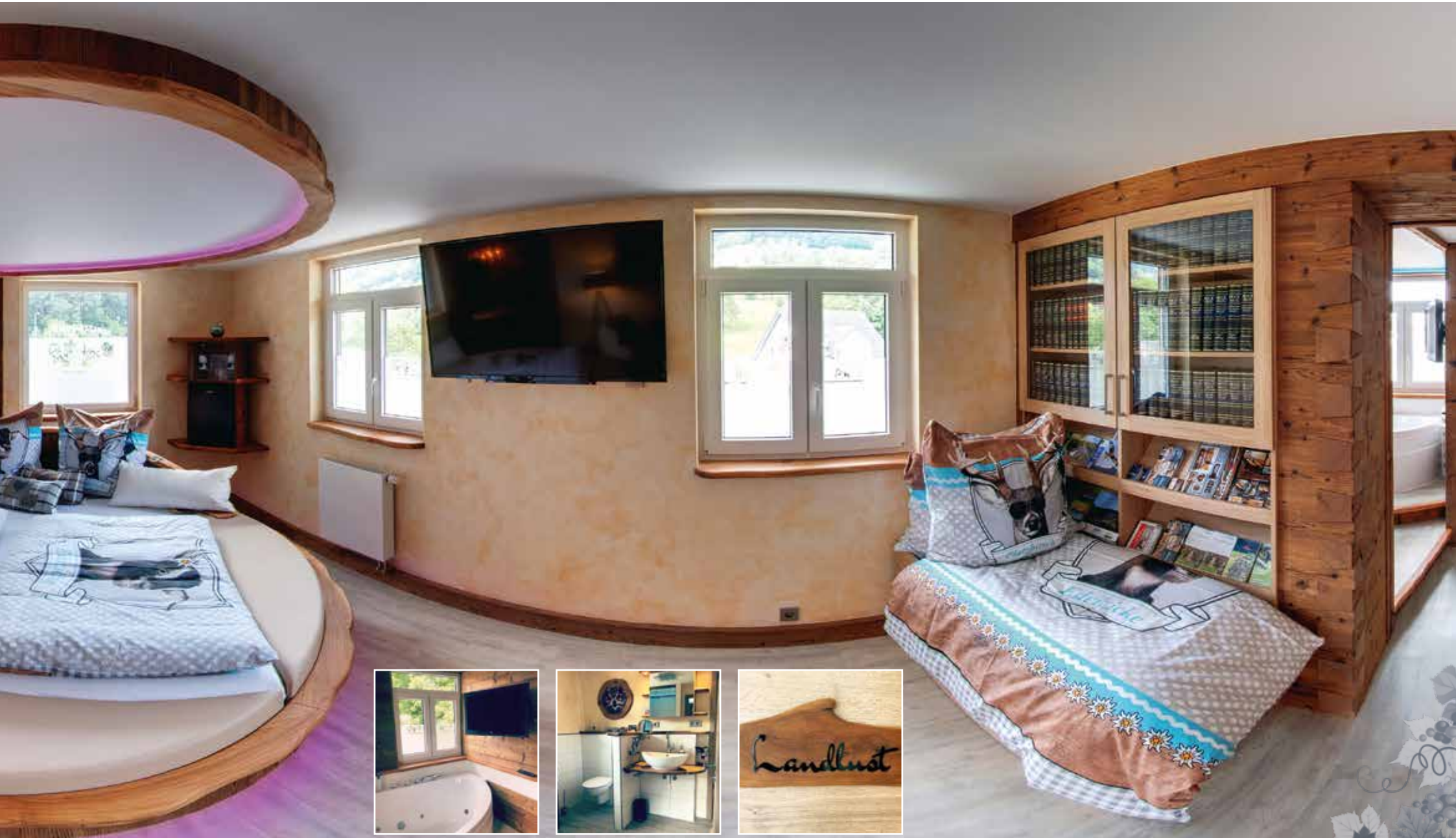


Charme und
Gemütlichkeit

Erleben Sie die neue exklusive Deluxe-Suite „Landlust“ im Landgasthof Rebstock.

Bis zu vier Personen verbringen hier entspannte Tage und Nächte. Ausgestattet mit Whirlpool, Minibar, großen LCD-TVs, WLAN, separatem Badezimmer, bequemer Kuschel-Sitzgruppe und kleinem Essbereich ist die „Landlust“-Suite

der ideale Platz für Erholung und Entspannung. Durch die Verwendung natürlicher Materialien, erlesener Hölzer und stilvollen Details fühlen Sie sich bei uns wohl und gut aufgehoben.





HOTEL · LANDGASTHOF

Rebstock

The word 'Rebstock' is written in a white, cursive font with a blue outline. It is surrounded by stylized blue grape leaves and clusters of grapes, creating a decorative frame around the text.

Dorfstraße 1

77883 Ottenhöfen - Furschenbach

Tel. 07842/996636

www.landgasthofrebstock.de