

APERITIF

MARTINI SPRITZ

Martini & Zitrone mit REBgut Sekt aufgefüllt

8,50

GRÜNES MENÜ

MOSAİK VOM GEGRILLTEN LAUCH

Norivalge | Miso | Nussbutter | Shiitake

22,00

KOMPRIMIERTE WASSERMELONE

Rosenblüte | klare Tomatenessenz | Senfcrème | Erbse

20,00

SPARGEL VOM HOF BARTHEL IN GRÜNSFELD

Roh mariniert | Panna Cotta | Rhabarbergelee
Hollandaise

23,00

PANI PURI & KARTOFFEL

Gefüllte Morchel | Bärlauch | grüner Spargel | Haselnuss

29,00

JOGHURT VON DER HOFMOLKEREI SCHROZBERG

Blutorange | eigener Sauerteig | Röstroggengeneis | Kamille

18,00

MENÜ IN 4 GÄNGEN	88,00
Mosaik, Spargel, Pani Puri, Joghurt	
Weinbegleitung	47,00
MENÜ IN 5 GÄNGEN	108,00
Das volle Programm	
Weinbegleitung	55,00

Zu Informationen über allergene Stoffe
sprechen Sie uns bitte an.

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

APERITIF

MARTINI SPRITZ

Martini & Zitrone mit REBgut Sekt aufgefüllt

8,50

WEINSCHMECKER MENÜ

MOSAIK VOM GEGRILLTEN LAUCH

Norialge | Miso | Nussbutter | Shiitake

22,00

SANFT GEBEIZTE LACHSFORELLE AUS DEM SPESSART

Rosenblüte | klare Tomatenessenz | Senfcrème | Erbse

29,00

SPARGEL VOM HOF BARTHEL IN GRÜNSFELD

Roh mariniert | Panna Cotta | Rhabarbergelee
Hollandaise

23,00

LAMMRÜCKEN & BAUCH

Gefüllte Morchel | Bärlauch | grüner Spargel | Haselnuss

39,00

JOGHURT VON DER HOFMOLKEREI SCHROZBERG

Blutorange | eigener Sauerteig | Röstroggeneis | Kamille

18,00

MENÜ IN 4 GÄNGEN	98,00
Mosaik, Spargel, Lamm, Joghurt	
Weinbegleitung	47,00
MENÜ IN 5 GÄNGEN	119,00
Das volle Programm	
Weinbegleitung	55,00

Zu Informationen über allergene Stoffe
sprechen Sie uns bitte an.

Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

SEKT | SÜßWEINE

2014 Rieslingsekt REBgut Lauda	0,1 l	7,00
Pedro Ximenez Triana Sherry	0,05 l	9,50
2019 Muscat Beaumes de Venise	0,375 l	42,00
Famille Perrin		
2018 Verrenberger Muskateller	0,375 l	48,00
Fürst zu Hohenlohe		

KAFFEE | TEE

Tasse Kaffee*		3,20
Espresso*		3,10
Doppelter Espresso*		4,90
Latte Macchiato*		3,90
Cappuccino*		3,80
Milchkaffee*		3,90
Glas Tee* Ronnefeldt		2,90

ALKOHOLFREI

Teinacher Still Medium	0,5 l	4,90
Säfte Apfel Orange Kirsche	0,2 l	3,60
Traube Rhabarber Multivitamin Johannisbeernektar		
alle Säfte als Schorle	0,4 l	4,90
Coca Cola* Coca Cola Zero***	0,2 l	3,20
	0,4 l	5,90
Fanta Sprite Spezi*	0,2 l	3,20
	0,4 l	5,90

DISTELHÄUSER BIRSPEZIALITÄTEN

Pils alkoholfrei	0,33 l	3,60
Radler	0,33 l	3,60
Landbier	0,5 l	4,80
Hefeweizen hell	0,5 l	4,80
Hefeweizen hell -alkoholfrei-	0,5 l	4,80
Kellerbier	0,5 l	4,80

*Koffeinhaltig

**Chininhaltig

***Koffeinhaltig, Süßungsmittel

SCHOPPENKARTE

WEIß 0,25 l

Aus eigenem Anbau:

RIESLING | Rebgut 8,50
frisch | animierend

HÖLDER | Rebgut 8,50
animierend | leicht | fruchtig

Von anderen Winzern:

„LEIDENSCHAFT“ CUVÉE 8,50
Winzerhof Strebel
frisch | leicht | fruchtig | halbtrocken

SILVANER | Juliusspital 7,50
geradlinig | erdig

GRAUER BURGUNDER KILIAN KABINETT 7,50
Becksteiner Winzer
kräftig | voll

GRAUER BURGUNDER „MOSAİK“ 7,50
Dr. Köhler
feiner Duft nach Apfel | saftige Frucht

WEISSBURGUNDER 8,00
Jochen Dreissigacker
herrliche Frucht | schöner Duft nach Birnen

ROSÉ 0,25 l

„SONNENKIND“ REGENT & SCHWARZRIESLING 8,50
Winzerhof Strebel
leicht | fruchtig | halbtrocken

HARMONIE DE GASCOGNE ROSE 7,00
Domaine de Pellehaut
frisch | elegant | ausgewogen

ROT 0,25 l

SCHWARZRIESLING KILIAN KABINETT 7,50
Becksteiner Winzer
duftend | tiefbeerig

REGENT | Weingut Benz 8,50
dunkel | beerig | stoffig

PRIMITIVO | Puglia IGT | Rocca Antica 8,00
*Duft nach reifen Kirschen | guter Körper |
feine Tannine*

Verehrte Gäste,

bei Fragen zu Allergenen, die in unseren Gerichten enthalten sein können, gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation liegt vor und kann jederzeit eingesehen werden. Sollten Sie an einer Unverträglichkeit oder Allergie leiden, lassen sie uns dies bitte wissen. Wir werden Ihnen gerne ein, speziell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmtes, Gericht anbieten.

Ihr

Alexander Nied

Küchenchef

Unsere regionalen Lieferanten:

Schraud & Baunach | Würzburg | Gemüse
Nußbaumer | Kürnach | Trockenprodukte

Betreiber

Gastronomie im REBgut Lauda GmbH
Rebgutstraße 80
97922 Lauda-Königshofen

Tel: 0 93 43 | 6 14 70 - 0
Homepage: www.rebgut.de
E-Mail: info@rebgut.de

Geschäftsführer: Peter Gummersbach

Öffnungszeiten:

Dienstag – Samstag ab 17:30 Uhr
Sonntag - Montag Ruhetag

Außerhalb dieser Öffnungszeiten gerne auf
Anfrage!

WUSSTEN SIE SCHON? DAS REBGUT BIETET AUF WUNSCH BESTIMMTE ERNÄHRUNGSFORMEN

Wir können folgende spezielle Ernährungsformen nach Voranmeldung (mind. 1 Woche) realisieren:

- Glutenfreie Kost
- Vegetarische und Vegane Kost
- Ovo lacto vegetarisch
- Reduktionskost
- Vollwertkost
- Makrobiotik
- Purinarme Kost Diät bei Gicht
- Natriumarme Diät
- Hay'sche Trennkost
- Lipidarme Kost
- Ketogen
- Paleo

Je nach Ernährungsform kann ein zusätzliches Entgelt für die Lebensmittel erhoben werden, welches beim ersten Gespräch mit dem Küchenchef vereinbart wird.