

SPEISEN & GETRÄNKE

WILLKOMMEN IM REBGUT

KÜCHE & KELLER

...MIT LEIDENSCHAFT, KREATIVITÄT UND NEUGIERDE WOLLEN WIR IHNEN JEDEN TAG DAS BESTE BIETEN. EINE KÜCHE, DIE BODENSTÄNDIG IST UND TROTZDEM FASZINIERT UND BEGEISTERUNG WECKT. AUF DEN TISCH KOMMEN SAISONALE GERICHTE, MARKTFISCHE PRODUKTE UND UNSERE HAUSGEREIFTEN STEAKS – ODER DAS, WORAUF UNSERE KÜCHENCREW UND DIE NATUR GERADE LUST HABEN.

REGIONAL UND NACHHALTIG, DAS GILT NATÜRLICH AUCH FÜR UNSERE WEINE. UNSERE FRÄNKISCHE HEIMAT GEHÖRT ZU DEN BESTEN WEINBAUGEBIETEN DER WELT UND UNSERE AUSGESUCHTEN WINZER LEBEN IHRE LEIDENSCHAFT GENAUSO WIE WIR. FRÄNKISCHE WEINE DER SPITZENKLASSE - NICHT MEHR UND NICHT WENIGER.

REBGUT - EVENTLOCATION

...HOCHZEITEN, FAMILIENFEIERN, FIRMENVERANSTALTUNGEN & TAGUNGEN. FÜR EVENTS ALLER ART STEHT IHNEN UNSER GEWÖLBKELLER UND UNSER LICHTDURCHFLUTETER SAAL ZUR VERFÜGUNG. EIN MULTIFUNKTIONSRaum, DER DURCH EINE DURCHGEHENDE FENSTERFRONT ÜBER DIE GESAMTE LÄNGE MIT TAGESLICHT VERSORGT WIRD UND DEN WEINBERGBLICK GARANTIERT.

MIT SEINEN MÖGLICHKEITEN BIETET DAS REBGUT DEN PERFEKTEN RAHMEN FÜR JEDLICHE VERANSTALTUNGEN. GEMEINSAM ERARBEITEN WIR MIT UNSEREN EVENT- UND VERANSTALTUNGSPARTNERN AUCH UNKONVENTIONELLE KONZEPTE, UM FÜR SIE DIE PERFEKTE VERANSTALTUNG AUF DIE BEINE ZU STELLEN.

ÖFFNUNGSZEITEN RESTAURANT [MAY-SEPTEMBER]:

MONTAG - DONNERSTAG: 15:00 - 22:30H

FREITAG - SAMSTAG: 15:00 - 23:00H

FEIERTAG: 11:30 - 22:30H

KÜCHE: (17:00-21:30H)



REBGUT
BY SOULFOOD COMPANY

VORNEWEG

BROT & BUTTER [veggi] HAUSGEMACHTE GEWÜRZBUTTER & OFENFRISCHES BROT ...GERNE AUCH GLUTENFREI [4.5]	4.5
BEEFTATAR RÖSTZWIEBEL SCHNITTLAUCH SCHMAND EIGELB KAPERNÄPFEL	16.5
ZANDER CEVICHE PAPRIKA CHILI LIMETTE KORIANDER MANGO TACO	16.5
SPARGEL² & BURRATA [veggi] SPARGEL GRÜN & WEISS TOMATE KRÄUTER FOCACCIA	15.5
SPARGELCREMESUPPE SPARGEL BÄRLAUCHÖL CROÛTONS	7.0

SALATE

ARABIAN NIGHTS [veggi] GRÜNKERN-FALAFEL FETA KICHERERBSEN BLATTSALATEN JOGHURT-DRESSING	16.5
REBGUT CRISPY CEASAR HÄHNCHENBRUSTFILET PARMESAN BLATTSALAT CEASARDRESSING	17.5
THAI GARNELE GARNELE THAI-CURRY CHILIS KOKOSMILCH ZUCKERSCHOTEN ZWIEBELN PAPRIKA ERDNÜSSE	17.5
REBGUTSALAT [veggi] BLATTSALAT TOMATE GURKE SCHWARZBROTCOÛTONS NÜSSE & KERNE HAUSDRESSING	6.5



REBGUT
BY SOULFOOD COMPANY

HAUPTSACHEN

ZWEIERLEI LAMM [HÜFTE & KÖFTE] DAUPHIN-KARTOFFEL GRÜNSPARGEL SCHMORTOMATE PINOT NOIR-JUS	27.5
SURF & TURF [RINDERFILET & GARNELE] RATATOUILLE PAVÉKARTOFFEL JUS	34.5
RICOTTA RAVIOLI [VEGGI] BABYSPINAT RICOTTA PARMESAN HASELNUSS-SALBEIBUTTER	19.5
MAISCHOLLE [SALTIMBOCCA] FREGOLA SARDA ZUCCHINI TOMATE	27.5
RISOTTO & ONSENEI [VEGGI] SPARGEL GRÜN & WEISS BÄRLAUCHPESTO	18.0
FRÄNK. SPARGEL [VEGGI] PETERSILIENKARTOFFEL HOLLANDAISE O. NUSSBUTTER	21.5

SCHINKENVARIATION	7.5
SCHNITZEL WIENER ART	7.5
LACHSFORELLENFILET	7.5



FLEISCHEREI

...LASST EUCH VON UNSEREN HAUSGEREIFTEN STEAKS ZU HOCHWERTIGEM FLEISCHGENUSS VERFÜHREN. UNSERE WEIDERINDER KOMMEN VON AUSGESUCHTEN ZÜCHTERN DIE GRÖßTEN WERT AUF ARTGERECHTE HALTUNG UND FÜTTERUNG LEGEN

ENTRECOTE [250g] 35.5

CUT AUS DER ZWISCHENRIPPE | BLACK ANGUS

ROASTBEEF [220g] 35.5

KLASSISCHER CUT AUS DEM RINDERÜCKEN | BLACK ANGUS

CUT OF THE WEEK [250] 42.5

SPECIAL CUT'S - DRY AGED AUS UNSEREM REIFESCHRANK
6-8 WOCHEN GEREIFT - BITTE EINFACH NACHFRAGEN

DRY AGED TOMAHAWK [1250g] 110.0

SPECIAL CUT AUS DER HOCHRIPPE - DRY AGED AUS UNSEREM REIFESCHRANK
6-8 WOCHEN AM KNOCHEN GEREIFT - FÜR 2 PERSONEN

SIDES

...ZU ALLEN STEAKS GIBT'S UNSERE STEAKFRIES UND SALAT
HAUSGEMACHTE KRÄUTER- & CAFE DE PARIS-BUTTER

STEAKFRIES [EXTRA] 4.5

MEERSALZ | PETERSILIE

SAUCE | BUTTER [EXTRA] 0.5

BBQ | MAYO | KETCHUP | SALSA

KRÄUTERBUTTER | CAFE DE PARIS BUTTER



REBUT
BY SOULFOOD COMPANY

SÜSSES

RHABARBER³ 9.0
CRUMBLE | GEFLÄMMT | GEL
VANILLE-TONKABOHNENEIS

ZITRONEN TARTLETTES 9.0
ERDBEERSORBET | LIMETTE
BAISER

SORBET & EIS (HAUSGEMACHT) 3.0
VERSCHIEDENE SORTEN

KUCHEN & SAHNESCHNITTEN

HAUSGEBACKENE KUCHEN UND TORTEN - NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT

KUCHEN 3.0

SAHNESCHNITTEN 4.0

SAHNE [VEGGI] 0.5



REBGUT
BY SOULFOOD COMPANY