

# 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 [MAI-SEPTEMBER]:

DIENSTAG - DONNERSTAG: 15:00 - 22:00H

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

FEIERTAG: 11:30 - 22:30H

KÜCHE: (17:00-21:30H)



REBGUT  
BY SOULFOOD COMPANY

## VORNEWEG

---

<b>BROT &amp; BUTTER [VEGGI]</b> HAUSGEMACHTE GEWÜRZBUTTER & OFENFRISCHES BROT ...GERNE AUCH GLUTENFREI [5.5]	4.5
<b>KALBSTAFELSPITZ [VITELLO TONNATO]</b> THUNFISCH   FRISEE   SALZZITRONE KAPERNÄPFEL	16.5
<b>LACHSFILET [GEBEIZT]</b> BRIOCHE   MEERRETTICH   RADIESCHEN   FRISÉE	16.5
<b>WASSERMELONE &amp; ZIEGENKÄSE [VEGGI]</b> HONIG   MINZE   CHILLI   WALNÜSSE	15.5
<b>ANTI PASTI [VEGGI]</b> BURRATA   BASILIKUM   RUCOLA	15.5

## SALATE

---

<b>ARABIAN NIGHTS [VEGGI]</b> GRÜNKERN-FALAFEL   FETA   KICHERERBSEN BLATTSALATEN   JOGHURT-DRESSING	16.5
<b>CRISPY CEASAR</b> HÄHNCHENBRUSTFILET   PARMESAN BLATTSALAT   CEASARDRESSING	17.5
<b>MAULTÄSCHLE</b> MAULTASCHE   BLATTSALAT   TOMATE   GURKE NÜSSE & KERNE   HAUSDRESSING	17.5
<b>REBGUTSALAT [VEGGI]</b> BLATTSALAT   TOMATE   GURKE   SCHWARZBROTCOÛTONS NÜSSE & KERNE   HAUSDRESSING	6.5



REBGUT  
BY SOULFOOD COMPANY

## HAUPTSACHEN

---

<b>REHRAGOUT</b> PFIFFERLINGE   BREZENKNÖDEL   KIRSCH PINOT NOIR-JUS	28.5
<b>SCHWEINEFILET</b> PFIFFERLINGE   ERBSE   KARTOFFELKRUSTELN   JUS	25.5
<b>RICOTTA RAVIOLI [veggi]</b> RATATOUILLE   PARMESAN   BASILIKUM	19.5
<b>ZANDERFILET</b> ROTE LINSEN   CURRY   KOKOS   NAAN BROT	27.5
<b>CORDON BLEU</b> WACHOLDERSCHINKEN   BERGKÄSE   PREISELBEEREN KARTOFFEL-GURKENSALAT	19.5



REBGUT  
BY SOULFOOD COMPANY

## 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]** 36.5

CUT AUS DER ZWISCHENRIPPE | BLACK ANGUS

**ROASTBEEF [220g]** 36.5

KLASSISCHER CUT AUS DEM RINDERRÜCKEN | 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

---

### **HIMBEER-TIRAMISU**

BISKUIT | ESPRESSO | MASCARPONE  
HIMBEERSORBET

7.0

### **APRIKOSEN-CHEESECAKE**

APRIKOSE | FRISCHKÄSE | CRUMBLE | SORBET

9.0

### **SORBET & EIS (HAUSGEMACHT)**

VERSCHIEDENE SORTEN

3.0

### **SAHNE [PORTION]**

0.5



REBGUT  
BY SOULFOOD COMPANY