

## **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 GARANTIIERT.

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]:**

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>BEEFTATAR [BLACK ANGUS RIND]</b> BLUMENKOHL   SCHNITTLAUCH   BROTCCHIP	16.5
<b>LACHSFILET [GEBEIZT]</b> KARTOFFELRÖSTI   MEERRETTICH   RADIESCHEN	16.5
<b>KÜRBIS <sup>3</sup> &amp; ZIEGENFRISCHKÄSE</b> KÜRBIS <sup>3</sup>   KÜRBISKERNE   KNÄCKEBROT	15.5
<b>KARTOFFEL-LAUCHSUPPE</b> SPECK   ROGGENCROSTINI	7.0

## 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>REBGUT SALAT [VEGGI]</b> BLATTSALAT   TOMATE   GURKE   SCHWARZBROTCROÛTONS NÜSSE & KERNE   HAUSDRESSING	6.5



## HAUPTSACHEN

---

<b>ENTENBRUST [ROSA GEBRATEN]</b> POLENTA   KAROTTE   ORANGENJUS	28.5
<b>SCHWEINEFILET</b> PFIFFERLINGE   ERBSE   KARTOFFELKRUSTELN   JUS	25.5
<b>PFIFFERLINGSRISOTTO [VEGGI]</b> BABYSPINAT   KIRSCHTOMATEN   PARMESAN	19.5
<b>KABELJAUFILET</b> ROTE LINSEN   CURRY   KOKOS   NAAN BROT	27.5
<b>CORDON BLEU</b> WACHOLDERSCHINKEN   BERGKÄSE   PREISELBEEREN KARTOFFEL-GURKENSALAT	19.5
<b>ROSTBRATEN [ROSA GEBRATEN]</b> ROASTBEEF   SPÄTZLE   SPECKBOHNEN   ZWIEBELN   JUS	32.5



## 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]** 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- & CAFÉ DE PARIS-BUTTER

**STEAKFRIES [EXTRA]** 4.5  
MEERSALZ | PETERSILIE

**SAUCE | BUTTER [EXTRA]** 0.5  
BBQ | MAYO | KETCHUP | SALSA  
KRÄUTERBUTTER | CAFE DE PARIS BUTTER



REBGUT  
BY SOULFOOD COMPANY

## SÜSSES

---

### HIMBEER-TIRAMISU

BISKUIT | ESPRESSO | MASCARPONE  
HIMBEERSORBET

7.0

### PINA COLADA

GEGRILLTE ANANAS | KOKOS | RUM

9.0

### SORBET & EIS (HAUSGEMACHT)

VERSCHIEDENE SORTEN

3.0

### SAHNE [PORTION]

0.5



REBGUT

BY SOULFOOD COMPANY

## **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 GARANTIIERT.

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]:**

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>BEEFTATAR [BLACK ANGUS RIND]</b> BLUMENKOHL   SCHNITTLAUCH   BROTCRISP	16.5
<b>LACHSFILET [GEBEIZT]</b> KARTOFFELRÖSTI   MEERRETTICH   RADIESCHEN	16.5
<b>KÜRBIS <sup>3</sup> &amp; ZIEGENFRISCHKÄSE</b> KÜRBIS <sup>3</sup>   KÜRBISKERNE   KNÄCKEBROT	15.5
<b>KARTOFFEL-LAUCHSUPPE</b> SPECK   ROGGENCROSTINI	7.0

## 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>REBGUT SALAT [VEGGI]</b> BLATTSALAT   TOMATE   GURKE   SCHWARZBROTCROÛTONS NÜSSE & KERNE   HAUSDRESSING	6.5



## HAUPTSACHEN

---

<b>ENTENBRUST [ROSA GEBRATEN]</b> POLENTA   KAROTTE   ORANGENJUS	28.5
<b>SCHWEINEFILET</b> PFIFFERLINGE   ERBSE   KARTOFFELKRUSTELN   JUS	25.5
<b>PFIFFERLINGSRISOTTO [VEGGI]</b> BABYSPINAT   KIRSCHTOMATEN   PARMESAN	19.5
<b>KABELJAUFILET</b> ROTE LINSEN   CURRY   KOKOS   NAAN BROT	27.5
<b>CORDON BLEU</b> WACHOLDERSCHINKEN   BERGKÄSE   PREISELBEEREN KARTOFFEL-GURKENSALAT	19.5
<b>ROSTBRATEN [ROSA GEBRATEN]</b> ROASTBEEF   SPÄTZLE   SPECKBOHNEN   ZWIEBELN   JUS	32.5



## 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]** 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- & CAFÉ DE PARIS-BUTTER

**STEAKFRIES [EXTRA]** 4.5  
MEERSALZ | PETERSILIE

**SAUCE | BUTTER [EXTRA]** 0.5  
BBQ | MAYO | KETCHUP | SALSA  
KRÄUTERBUTTER | CAFE DE PARIS BUTTER



REBGUT  
BY SOULFOOD COMPANY

## SÜSSES

---

### HIMBEER-TIRAMISU

BISKUIT | ESPRESSO | MASCARPONE  
HIMBEERSORBET

7.0

### PINA COLADA

GEGRILLTE ANANAS | KOKOS | RUM

9.0

### SORBET & EIS (HAUSGEMACHT)

VERSCHIEDENE SORTEN

3.0

### SAHNE [PORTION]

0.5



REBGUT

BY SOULFOOD COMPANY