

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, MARKTFRISCHE 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 GENAU SO 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 GARANTIERTE.

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

BROT & BUTTER [VEGGI] 4.5
HAUSGEMACHTE GEWÜRZBUTTER & OFENFRISCHES BROT
...GERNE AUCH GLUTENFREI [5.5]

BEEFTATAR [BLACK ANGUS RIND] 16.5
PASTINAKE³ | POMMERY- SENF | BROTCCHIP

MATJESFILET 16.5
GURKE | APFEL | PUMPERNICKEL

KÜRBIS ³ & ZIEGENFRISCHKÄSE 15.5
KÜRBIS ³ | KÜRBISKERNE | KNÄCKEBROT

RINDER CONSOMMÉ 7.0
MAULTASCHKE | RÖSTZWIEBELN | SCHNITTLAUCH

SALATE

CRISPY CAESAR 17.5
HÄHNCHENBRUSTFILET | PARMESAN
BLATTSALAT | CEASARDRESSING

MAULTÄSCHLE 17.5
MAULTASCHKE | BLATTSALAT | TOMATE | GURKE
NÜSSE & KERNE | HAUSDRESSING

REBGUT SALAT [VEGGI] 6.5
BLATTSALAT | TOMATE | GURKE | SCHWARZBROTCROÛTONS
NÜSSE & KERNE | HAUSDRESSING



REBGUT
BY SOULFOOD COMPANY

HAUPTSACHEN

ENTENBRUST [ROSA GEBRATEN] POLENTA KAROTTE ORANGENJUS	28.5
MAISHÄHNCHEN² [BRUST UND ROULADE] KNUSPER- KARTOFFEL PILZE WILDER BROKKOLI JUS	25.5
SCHWEINEFILETMEDAILLONS SPÄTZLE CHAMPIGNONS ROSENKOHL SPECK	25.5
BUTTERMAKRELE SÜßKARTOFFEL ROMANESCO HASELNÜSSE CURRY	27.5
CORDON BLEU WACHOLDERSCHINKEN BERGKÄSE PREISELBEEREN KARTOFFEL-GURKENSALAT	19.5
LINSENCURRY [VEGGI] GRÜNKERNFALAFEL WILDER BROKKOLI KOKOSMILCH	19.5

Aperitivo

COPPA DI PARMA
GEMÜSE | PARMESAN
SPIANATA | OLIVEN
14.00-17.00H

FÜR 2 PERS
17.5



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 HOCHRIFFE - 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



REBUT
BY SOULFOOD COMPANY

SÜSSES

HIMBEER-TIRAMISU

7.0

BISKUIT | ESPRESSO | MASCARPONE

HIMBEERSORBET

OMA`S APFELKUCHEN

7.0

ZIMT | TONKABOHNENEIS | SALZKARAMELL

SORBET & EIS (HAUSGEMACHT)

3.0

VERSCHIEDENE SORTEN

SAHNE [PORTION]

0.5



REBGUT
BY SOULFOOD COMPANY