



## VORSPEISE

Tagessuppe	5,00
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,50
Kleiner grüner Salat mit Kürbiskernen	3,90
Kleiner gemischter Salat mit Kürbiskernen	5,80
Nüsslisalat mit Speck und Croutons garniert	9,50
Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen	7,50
Rindertatar mit Salatbouquet und Toast	16,50



## HAUPTGANG

### VOM KALB

Wiener Schnitzel mit Pommes-frites	24,00
Cordon-bleu vom Kalbsrücken mit Marktgemüse und Pommes-frites	27,50
Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	26,50
Geschnetzelte Kalbsleber sauer oder in Butter mit hausgemachten Spätzle	26,00
Riz Casimir – Kalbsgeschnetzeltes in Currysauce mit Früchten und Basmatireis	25,50

---

### AUF VORBESTELLUNG AB 2 PERSONEN

REHRÜCKEN „BADEN-BADEN“  
mit Rotkraut, Maronen & hausgemachte Spätzle  
45 € p.P.

---



## VOM RIND

Entrecôte mit Kartoffelwedges	36,50
<i>wahlweise als Zwiebelrostbraten</i>	38,00
Rebstock Burger - Rindfleisch, Edamer, Balsamicozwiebeln, Tomate, Salat, Tomaten-Chutney, Sesam-Thymian Brötchen, Kartoffelwedges und Coleslaw	21,50

## FISCH

Lachsforelle in Zitronenöl gebraten auf Belugalinsen mit Kartoffeln	31,00
---	-------

## WILD

Rehmedaillons „Mirza“ mit sautierten Waldpilzen und hausgemachten Spätzle	39,50
Wildschweinfilet auf Rahmwirsing mit weißer Pfeffersauce und hausgemachten Pommes Williams	37,50
Portion Rotkraut mit Maronen	4,50

## VEGETARISCHE GERICHTE

Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln	16,00
Hausgemachte Serviettenknödel mit Pilzragout	17,50
Hausgemachte Gnocchi mit Kürbis und Spinat	21,50

