



WILLKOMMEN

im Landgasthof Rebstock

Wir vom Landgasthof Rebstock heißen Sie in der ältesten Einkehrstätte Haltingens willkommen. An diesem Traditionshaus wurde bereits früher eine Schankwirtschaft betrieben, und seit 1840 trägt es den Namen Rebstock.

Heute laden wir Sie ein, unsere regionale, saisonale Küche zu entdecken und ausgewählte Weine aus der Umgebung zu genießen. Regionale Zutaten, frische Zubereitung und hausgemachte Qualität stehen bei uns im Mittelpunkt, und je nach Saison finden Sie wechselnde Gerichte auf unserer Karte.

Schön, dass Sie da sind.

Ihr REBSTOCK-Team



SUPPEN

Tagessuppe	11
Cremige Hummersuppe mit gegrilltem Garnelenspieß	15

VORSPEISEN

Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce	15
Carpaccio vom Rind mit Pecorino Romano, Pinienkernen und Kirschtomaten	19
Gegrillte Garnelen al ajillo mit Knoblauch, Chili, Zitrone und Kräutern	18

SALATE

Kleiner Blatt- und Rohkostsalat mit Salatkernen	11
Kleiner gemischter Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse, garniert mit Datteln, rotem Pfeffer und gerösteten Walnüssen	19
Nüsslisalat an hausgemachtem Balsamico-Dressing	
- mit gebratenem Speck und Croûtons	16
- mit Croûtons	14



HAUPTGÄNGE

KALB

Wiener Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat	33
Cordon bleu vom Kalb mit Gemüse der Saison, serviert mit Pommes-frites	35
Zartes Rahmschnitzel in feiner Rahmsauce serviert mit hausgemachten Spätzle	33
Geschnetzelte Leber wahlweise sauer oder in Butter, serviert mit knusprigem Rösti	34
Riz Casimir - feines Kalbsgeschnetztes in Currysauce im Reisring, garniert mit frischen Früchten	35
Rebstockgeschnetztes Zarte Kalbsfleisch-Kalbsnierli-Kalbsleberli in feiner Cognac-Rahmsauce, serviert mit knusprigem Rösti	34

RIND

Klassisches Filetgulasch „Stroganoff“ serviert mit hausgemachten Spätzle	40
Rosa gebratenes Rinderfilet vom Jungbullen aus deutscher Aufzucht, an Sauce Café de Paris, serviert mit Gemüse der Saison und Pommes-frites	47



HAUPTGÄNGE

FISCH

Seeteufel-Medaillons mit Orangen-Pinienkernkruste auf cremigem Risotto mit Zitronengrassauce und wildem Brokkoli	42
Linguine mit gegrillten Garnelen al ajillo - mit Knoblauch, Chilli und Zitrone	34
Gegrilltes Doradenfilet auf Tomatenspinat an Weißweinsauce, serviert mit Schloßkartoffeln	39

VEGETARISCHE GERICHTE

Linguine an cremiger Trüffelsauce, garniert mit gehobeltem Wintertrüffel und geriebenem Parmesan	34
Hausgemachte Käsespätzle mit würzigem Bergkäse und Röstzwiebeln	28





UNSER GERICHT DES TAGES

Wir empfehlen

JEDEN MONTAG

32

Gegrilltes Doradenfilet auf Tomatenspinat
an Weißweinsauce, serviert mit Schloßkartoffeln

JEDEN DIENSTAG

29

Linguine mit gegrillten Garnelen al ajillo -
mit Knoblauch, Chilli und Zitrone

JEDEN MITTWOCH

29

Geschmortes Kalbsgulasch mit hausgemachten Spätzle

JEDEN DONNERSTAG

25

Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Kartoffelsalat
oder Pommes-frites

