



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 Kürbissuppe, garniert mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbisöl	13

VORSPEISEN

Drei hausgemachte Gemüse-Frühlingsrollen mit süß-sauer-Sauce	16
Carpaccio vom Rind mit Parmesan	20
Gebratene Gänseleber aus Frankreich mit fruchtigem Quittengelee	24
Gebratener Pulpo nach galizischer Art mit Chorizo und hausgemachter Oliventapenade	23

SALATE

Kleiner Blatt- und Rohkostsalat mit Salatkernen	11
Kleiner gemischter Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse, und herbstlich eingelegtem Kürbis, garniert mit 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 oder Pommes frites	34
Cordon bleu vom Kalb mit Gemüse der Saison, serviert mit Pommes-frites	36
Zartes Rahmschnitzel in feiner Rahmsauce serviert mit hausgemachten Spätzle	34
Geschnetzelte Leber wahlweise sauer oder in Butter, serviert mit knusprigem Rösti	34
Riz Casimir - feines Kalbsgeschnetztes in Currysauce im Reising, garniert mit frischen Früchten	35
Rebstockgeschnetztes Zarte Kalbsfleisch-Kalbsnierli-Kalbsleberli in feiner Cognac-Rahmsauce, serviert mit knusprigem Rösti	34

RIND

Rosa gebratenes Rinderfilet vom Jungbullen aus deutscher Aufzucht, an Sauce Café de Paris, serviert mit Gemüse der Saison und Pommes-frites	49
---	----



HAUPTGÄNGE

WILD

Rosa gebratener Rehrücken „Baden-Baden“ dazu Rotkraut mit Maronen, sautierte Edelpilze und hausgemachte Spätzle	55
Gegrillter Hirschrücken auf Apfelrotkraut, begleitet von Preiselbeersauce und hausgemachte Serviettenknödel	49
Zartes Ragout vom Wildschwein mit hausgemachten Serviettenknödeln, serviert mit pochierter Birne und Preiselbeeren	45
Portion Rotkraut mit Maronen	8

FISCH

Gegrillter Steinbutt auf cremigem Kürbisrisotto mit Petersilienöl und geschmorten Kirschtomaten	48
Linguine mit gegrillten Garnelen al ajillo - mit Knoblauch, Chilli, Tomaten und Frühlingszwiebeln	36

VEGETARISCHE GERICHTE

Linguine an cremiger Trüffelsauce, garniert mit gehobeltem Wintertrüffel und geriebenem Parmesan	34
Hausgemachte Serviettenknödel mit einem cremigem Ragout aus Edelpilzen	32
Cremiges Kürbisrisotto garniert mit kandierten Walnüssen und frisch gehobeltem Parmesan	32

