

# *Gasthof „Rebstock“*



## **Tageskarte**

### **Menü 1**

Tagessuppe  
Leckeres Fleischhacksteak mit Pfefferrahmsoße  
Pommes Frites und Salat  
10,20

### **Menü 2**

Tagessuppe  
Kesselfleisch vom Schweinebauch  
mit Röstzwiebeln, Sauerkraut und Bratkartoffeln  
14,50

### **Menü 3**

Tagessuppe  
Schweinerückensteak Holsteiner Art  
mit Speckstreifen, Röstzwiebeln, Spiegelei,  
Bratkartoffeln und Salat  
13,90

### **Menü 4**

Tagessuppe  
Tiroler Rostbraten  
mit Speck, Zwiebeln, Champignons,  
überbacken mit Käse, Wedgeskartoffeln und Salat  
15,10

## *Tagesgerichte*

Cordon-Bleu mit Kroketten und Salat	16,80
„Fitnessteller“ mit Rinder- oder Schweinelendchen mit Kräuterbutter, dazu Gemüse oder Salat	12,80
Leberspätzle mit Ei, Röstzwiebeln und Salat	8,90
Bauernomelett mit Ei und Salat	9,80
Gemischter Grillteller mit Schweinenackensteak, Rostbratwurst, Schweinebauch, Spiegelei, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	14,50
Hausgemachter Fleischkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat	11,50
Geschnetzelte Leber, Röstkartoffeln und Salat	13,50
Rostbratwürste mit Bratkartoffeln und Salat	11,10

# Speisekarte



## Vorspeisen

Geräuchertes Felchenfilet auf Preiselbeer-Sahnemeerrettich	7,50
Schwarzwälder Schinken auf Sahnemeerrettich	6,70
6 Weinbergschnecken mit Toast	7,00

## Suppen

Schwäbische Flädlesuppe	4,90
Französische Zwiebelsuppe	5,90
Leberspätzlesuppe	4,90
Maultaschensuppe	5,20
Gulaschsuppe	5,20
Boullion mit Ei	3,90



## Salatspezialitäten


<b>Salat „Bodensee“</b>	11,50
Gemischter Salatteller mit Kretzerfilet, Champignons, Zwiebeln und Toastbrot	
<b>Salat nach Art des Hauses</b>	10,20
Gemischter Salatteller mit Spiegelei, gekochtem Schinken, Käse, Champignons und Toastbrot	
<b>Salat „Balsamico“</b>	10,20
Gemischter Salatteller mit Putenstreifen, Champignons, Kräutern, Speck und Croutons	
<b>Salat „Nordisch“</b>	9,50
Gemischter Salatteller mit Seelachs, Matjesheringe, Ei und Toastbrot	
<b>Salat mit gebratenen Maultaschen und Röstzwiebeln</b>	9,80
<b>Salat Allgäuer Art</b>	9,20
Gemischter Salatteller mit Allgäuer Käse	
<b>Salat a la Roma</b>	9,20
Gemischter Salatteller mit Thunfisch	
<b>Salat Schwarzwälder Art</b>	9,20
Gemischter Salatteller mit Schwarzwälder Schinken	
<b>Salat mit gekochtem Schinken</b>	9,20
<b>Salat mit Ei</b>	8,00




## Hauptgerichte




### *Schwäbische Spezialitäten*

<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> mit Käsespätzle und Kartoffelsalat		16,00
<b>Knusprige Schweinehaxe</b> mit Kroketten und gemischtem Salat		14,30
<b>Schwäbisches Rahmschnitzel</b> mit Spätzle und Beilagensalat		14,40
<b>Schlemmertöpfe</b> Schweinelendchen an Champignonsrahmsauce mit Röstzwiebeln, Gemüse und Käsespätzle		16,40
<b>Schwabentopf</b> Schweinelendchen an Champignonrahmsauce mit Spätzle und Salat		15,80
<b>„Bubaspitzle“ Bürgerlicher Art</b> Schupfnudeln mit Semmelbrösel, Schmelzzwiebeln, Speck und Salat		11,00
<b>Käsespätzle</b> mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat		11,20
<b>Linsen mit Saiten</b> und Spätzle		13,00

### *Unsere hausgemachten Maultaschen*

<b>Gebratene Maultasche</b> mit Rostbraten, Röstzwiebeln, Spätzle und Salat		17,50
<b>Schwabenteller</b> Maultasche mit Röstzwiebeln, Käsespätzle und Kartoffelsalat		12,00
<b>Maultaschen Burger</b> Maultasche, Röstzwiebeln, Salatblatt, Speck, Cocktailsauce zwischen zwei schmackhaften Buns mit Kartoffelwedges		9,80
<b>Pikante Maultasche</b> mit Chili-Käsespätzle, gebratenen Paprika und Beilagensalat		13,20
<b>Panierte Maultasche</b> mit Remouladensoße und Salatteller		11,00
<b>Schwäbische Maultaschen</b> mit Röstzwiebeln und Salatteller		12,00

### *Vegetarische Alternativen*

<b>Gemüseplatte</b> mit Spiegelei und Salzkartoffeln		13,50
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren und Toast		8,80
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus		10,50
<b>Gemüseteller</b> mit Salzkartoffeln		8,10

### *Fischspezialitäten*

#### **Gemischte Fischplatte**

Zanderfilet, Kretzerfilet und Felchenfilet  
mit Petersilienkartoffeln und Salat



17,70

#### **Felchenfilet Müllerin Art**

mehliert gebraten mit Butter, Salzkartoffeln und gemischtem Salat

15,70

**Lachsfilet** mit Blattspinat, Butter und Salzkartoffeln

15,90

**Kretzerfilet** auf Blattspinat mit Butter und Salzkartoffeln

15,20

**Kretzerfilet** in Kräutersahne mit Patnareis und Salat

15,40

**Zanderfilet** mit Tomaten, Knoblauch, Champignons und Butter

15,20

**Zanderfilet** in Mandelbutter mit Salzkartoffeln und Salat

15,20

#### **Kretzerfilet Konstanzer Art**

in Butter gebraten mit Zwiebeln, frischen Champignons,  
Salzkartoffeln und gemischtem Salat

15,20

**Paniertes Rotbarschfilet** mit Remouladensauce,  
Salzkartoffeln und Beilagensalat



12,00

#### **Matjes Hausfrauen Art**

an Remouladesauce mit Essiggurken, Apfel und Zwiebel  
mit Salzkartoffeln

10,50

**Muschelnudeln mit Scampi** mit Blattspinat, Oliven und Salat

11,50

**Bandnudeln mit Zander** an Camembertsauce mit frischen  
Champignons

11,50

**Bandnudeln mit Lachs** an Sahneseauce, Brokkoli und Knoblauch

12,50

### *Gerichte vom Rind*

#### **Filetsteak Madagaskar**

an Sauce von grünem Pfeffer und Speck mit Pommes-Frites  
und Salat

18,40

**Filetsteak** mit Sauce Bernaise, Pommes-Frites und Salat

18,40

**Rumpsteak** mit Sahnemeerrettich und Butterbohnen  
und Pommes-Frites

16,90

#### **Rostbraten Strindberg**

mit Senfkruste, grünen Bohnen und Bratkartoffeln

16,90

#### **Rostbraten Helder**

an Sauce Bernaise, mit Butterbohnen und Bratkartoffeln

16,90



### *Gerichte vom Schwein*

<b>Geschnetzeltes „Gourmet“</b> mit Spätzle und gemischtem Salat	15,20
<b>Feuriger Zigeuner Spieß</b> mit Butterreis und Salat	16,50
<b>Schweinelendchen</b> an Champignonrahmsauce mit Spätzle und Salat	15,90
<b>Pfeffersteak</b> an Sauce von grünem Pfeffer mit Butterbohnen und Pommes-Frites	15,20
<b>Schweinebraten</b> mit Bratensauce, Spätzle und Gemüse	13,50
<b>Jägerschnitzel</b> mit Pommes-Frites und Beilagensalat	14,90
<b>Paprikaschnitzel</b> mit Pommes-Frites und gemischtem Salat	14,90
<b>Paniertes Schnitzel Wiener Art</b> mit Pommes-Frites und Salat	14,90



### *Gerichte vom Geflügel*

<b>Putengeschnetzeltes „Südseetraum“</b> mit Curryfrüchten, Mandelreis und einem Beilagensalat	14,50
<b>Überbackene Putenstreifen</b> Putenstreifen in Sahnesauce mit Brokkoli auf hausgemachten Nudeln	12,00
<b>„Hahn im Korb“</b> (dauert etwa 20 Minuten) ½ Hähnchen mit Kartoffelchips oder mit Pommes und Beilagensalat oder mit Brot	9,90 11,60 7,60



### *Gerichte vom Kalb*

<b>Kalbsrahmschnitzel</b> an Pfifferlingrahmsauce mit Spätzle und Salat	15,90
<b>Wiener Schnitzel</b> mit großer Salatplatte	15,50
<b>Zürcher Sahnegeschnetzeltes</b> mit Röstkartoffeln und Salat	15,40

### *Wildgerichte aus heimischen Wäldern*

<b>Rehragout</b> mit Früchten, Champignons, Preiselbeeren, Spätzle und gemischtem Salat	16,30
<b>Rehgeschnetzeltes „Waldläufer Art“</b> an Sauce von Früchten und Waldpilzen mit Kroketten und Salat	16,90
<b>„Hubertustopf“</b> feine Rehmedaillons an Champignonsrahmsauce mit Spätzle, Kroketten und gemischtem Salat	18,90
<b>Wildgulasch</b> auf Bandnudeln mit Preiselbeeren und Beilagensalat	11,50





## Für den kleinen Hunger



### *Toast*

<b>Holzfüller Toast „à la Edgar“</b> <sup>6)</sup> Rumpsteak auf Toastbrot mit Röstzwiebeln, Speck und Salatgarnitur	13,90
<b>Schweinesteaktoast</b> <sup>6)</sup> Mit Schinkenstreifen, Champignons und Käse	11,00
<b>Schlemmert toast</b> <sup>6)</sup> Rückensteak vom Rind auf Toastbrot an Pfeffersauce mit Schinken, Zwiebeln, Speckstreifen und Champignons	13,80
<b>Toast Hawaii</b> <sup>6)</sup> mit Schinken, Käse und Ananas	9,70
<b>Schinken-Käse-Toast</b> <sup>6)</sup>	8,70



### *Wenn's schnell gehen muss...*

Strammer Max	7,10
Currywurst mit Pommes-Frites	8,10
Schinken mit Spiegelei und Salzkartoffeln	7,50
Spaghetti Carbonara mit Schinkensahnesauce, Ei und gemischtem Salat	9,90
Schweinebraten mit Bratensauce, Spätzle und gemischtem Salat	8,90

### *Für unsere kleinen Gäste*

Kinderschnitzel mit Pommes und gemischtem Salat	8,90
Spaghetti Bologneser Art überbacken mit Käse an Tomatensauce mit Hackfleisch und Gemüse und Beilagensalat	8,10
Pfannkuchen mit Apfelmus	7,50
Teller Pommes-Frites	4,50
Teller Spätzle mit Sauce	4,50



# Vesperkarte



## *Kalte Vesper*

Schwartenmagen weiß oder rot		6,70
Schwartenmagen sauer 1)		6,90
Bauern-Rauchfleisch 6)		9,80
Kalter Braten mit Meerrettich		9,80
Hausmacher Vesperbrett mit Obstler 1) 4) 6)		9,60
Aufschnittplatte 1) 4) 6)		9,60
Käseplatte		9,60
Schinkenbrot 1) 4) 6)		7,80
Restaurationsbrot 4)		8,00
Lachsbrot* mit Lachsersatz 1) 2)		7,70
Bratenbrot		7,80
Käsebrot		7,90
Wurstsalat 1) 4) 6)		8,70
Schweizer Wurstsalat 1) 4) 6)		9,70
Lumpensalat (Wurstsalat mit Schwarzwurst) 1) 4) 6)		9,70
½ und ½ (Wurstsalat mit saurem Backsteinkäse) 1) 4) 6)		9,50
Sauer angemachter Backsteinkäse		8,80
Ochsenmaulsalat		7,70
Tellersülze		9,50
Russische Eier auf Kartoffelsalat 1) 4) 6)		8,20
Russische Eier „Italienisch“ 1) 4) 6) garniert mit Fleischsalat und Kartoffelsalat		9,80
<b>zusätzlich Portion Bratkartoffeln</b>		<b>3,50</b>

*Warme Vesper*

		
Paar Bratwürste mit Brot <sup>4)</sup> mit gemischtem Salat		8,50 10,80
Paar Saiten mit Brot <sup>4)</sup> mit gemischtem Salat		7,50 9,80
Paar Rostbratwürste mit Brot <sup>4)</sup> mit gemischtem Salat		8,50 10,80
Hausgemachter Fleischkäse mit Zwiebeln und Brot <sup>4)</sup> oder gemischtem Salat		8,20 10,50
Warmes Kesselfleisch mit Brot <sup>4)</sup> mit Sauerkraut		8,80 11,00
Saure Kutteln mit Brot <sup>1)</sup>		8,80
Saure Leber mit Brot <sup>1)</sup>		9,80
Haxe vom Grill mit Brot <sup>6)</sup>		11,50
Zwiebelrostbraten mit Brot mit Salatplatte		12,20 16,20
Filetsteak mit Kräuterbutter und Brot oder Salatplatte		15,00 18,20
Paniertes Schweineschnitzel mit Brot mit gemischtem Salat		11,50 14,20
Schweine-Pfeffersteak mit Brot mit gemischtem Salat		12,50 14,70



# *Gasthof „Rebstock“*

Ihr Gastgeber in Friedrichshafen

Inhaber: Peter Wieland



## *Zusatzstoffklärungen*

- 1) mit Farbstoff  
(auch natürliche Farbstoffe, z.B. Betacarotin, Riboflan etc.)
- 2) mit Konservierungsstoffen
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwärzt (bei E 579, E 585)
- 8) enthält eine Phenylalaninquelle
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie  
gerne von unseren MitarbeiterInnen.*

Die Preise der Karte sind in Euro ausgewiesen und enthalten bereits  
Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.