



THE BOOK OF LOVE

Speisekarte

Herzlich Willkommen im Rebblick in Korb,

Zur Speisekarte

Unsere Speisekarte ist so aufgebaut, dass Sie immer auf **der linken Seite die Speisen und Gerichte** finden. Unsere Speisekarte wechselt im saisonalen Rhythmus, den uns die Natur vorgibt. Da unser Küchenstil, wie auch wir stark regional verwurzelt sind, kann es ab und an zu kleinen Änderungen in der Verfügbarkeit der verwendeten Produkte kommen. Was Ihnen aber in einem solchen Fall, bei Übergabe der Speisekarte, durch unseren Service mitgeteilt wird.

Sie haben nichts davon gehört?

Na, dann steht Ihrem Genuss ja nichts mehr im Wege, viel Spaß beim Schmökern und eine gute Zeit bei uns im Rebblick. Wünschen Ihnen

Ihre Genussbotschafter, Nadine und Jochen Gromann

Zur Weinempfehlung

Passend zu allen Speisen und Gerichten empfehlen wir Ihnen immer auf **der rechten Seite den passenden Wein** im offenen Ausschank als 0,1l oder 0,2l im Stielglas. Diese Empfehlung dient Ihnen als komfortable Entscheidungshilfe, wenn Sie einfach und unkompliziert ein Glas Wein zum Essen genießen möchten.

Wenn Sie sich gerne inniger mit dem Thema Wein befassen möchten, stehen Ihnen unsere „Weinpad`s“ mit unserer gesamten digitalen Weinkarte zur Verfügung.

*Sie sind von Allergien geplagt?
Bitte fragen Sie nach unserer separaten Allergen-
Auszeichnungsspeisekarte!*

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments



Frühlingsspeisekarte

Die große Überschrift lautet:

Mit Schwung in den Frühling...
...wie die Natur stehen auch wir Menschen
ungeduldig in den Startlöchern
und wollen die wärmeren Tage genießen...
...der Lenz lockt uns mit
Spargel, neuen Kartoffeln, Erdbeeren,
Rhabarber und vielem mehr...
...wir heißen Sie
zum kulinarischen Frühlingsausflug
in den Rebblick willkommen...



Menü regional, geliebte Heimat...

Ein Gruß vom Genussbotschafter

Schwäbisches Carpaccio vom Kräuterschweinebraten mit
hausgepickeltem, ursprünglichem Gemüse
mit Radieschen-Pesto-Schmand mit Wiesenkräutersalat

Spargelcremesuppe mit Spätzles-Croustini und Wachtelei (v)

Mild getauchtes Lachsforellenfilet und
geschmälztes Waldpilzraviolo
mit gebratenem Kopfsalatherz und roter Linsensauce

Rosa Kalbsrücken mit Petersilien-Traubenkernöl und Schmorjus,
Safran-Krokos-Möhrchen und gebackenen Kartoffelkrapfen

„Erdbeergesälzbrot“
Gebratener Hefezopf mit Rhabarber, Vanille -Sauerrahm-Eis
und Erdbeeren in Erdbeersauce (v)

5 Gänge 89,50 €

4 Gänge ohne Lachsforellenfilet 73,50 €

3 Gänge mit Vorspeise ohne Lachsforellenfilet 63,50 €

3 Gänge mit Suppe ohne Lachsforellenfilet 55,50 €

Weinempfehlung offener Weine

Weißweincuvée „MüRI“ QbA, trocken, Weinsorten: Müller-Thurgau und
Riesling | Öko-Weingut H. Schmalzried, Korb
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Muskateller VDP.Gutswein, trocken Weingut Graf Neipperg, Schwaigern
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Rosé Gutswein, trocken Weingut Idler, Weinstadt-Strümpfelbach
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Trollinger „Wildspontan“ Steillage, trocken, Weingut Merkle, Ochsenbach
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Prisecco „Frühlingsduft“ von Jörg Geiger, Schlaat
0,1l 6,90 €

Weinreise:

Weinreise groß 5x 0,1l 26,00 €

Weinreise mittel 4x 0,1l (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) 21,50 €

Weinreise klein 3x 0,1l (Vorspeise o. Suppe, Hauptgang, Dessert) 16,50 €



Menü saisonal, vegetarisch, „und ewig lockt der Lenz...“

Ein Gruß vom Genussbotschafter

„Knusper-Blüten-Waffel“
mit Schnittlauch-Schmand im Kräuter-Salatgärt`le (v)

Spargelcremesuppe mit Spätzles-Croustini und Wachtelei (v)

Geschmälzte Waldpilzravioli
mit gebratenem Kopfsalatherz und roter Linsensauce (v)

Weißer Stangenspargel mit Hollandaise
und Bärlauchflädles mit Tomaten-Panasch (v)

Kartoffeltäsch`le mit warmem Nougat gefüllt
auf Erdbeeren mit Basilikum-Eis (v)

5 Gänge 78,50 €

4 Gänge ohne Waldpilzravioli 66,50 €

3 Gänge mit Vorspeise ohne Waldpilzravioli 53,50 €

3 Gänge mit Suppe ohne Waldpilzravioli 47,50 €

Legende: (v) = vegetarisch (vg) = vegan

Weinempfehlung offener Weine

Chardonnay QbA, trocken, Selektion, Weingut Maier
Schwaikheim 0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Muskateller VDP.Gutswein, trocken Weingut Graf Neipperg, Schwaigern
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Rosé Gutswein, trocken Weingut Idler, Weinstadt-Strümpfelbach
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Weißweincuvée „MüRI“ QbA, trocken, Weinsorten: Müller-Thurgau und
Riesling | Öko-Weingut H. Schmalzried, Korb
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Priseco „Frühlingsduft“ von Jörg Geiger, Schlaat
0,1l/6,90 €

Weinreise:

Weinreise groß 5x 0,1l 26,00 €

Weinreise mittel 4x 0,1l (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert) 21,50 €

Weinreise klein 3x 0,1l (Vorspeise o. Suppe, Hauptgang, Dessert) 16,50 €



Vorspeisen

Schwäbisches Carpaccio vom Kräuterschweinebraten
mit hausgepickeltem, ursprünglichem Gemüse
mit Radieschen-Pesto-Creme und Wiesenkräutersalat

17,90 €

Marinierter Stangenspargel mit „Knusper-Blüten-Waffel“
und Schnittlauch-Schmand im Kräuter-Salatgärt`le (v)

17,90 €

Japanischer Soba-Nudelsalat mit Ponzu mariniert,
Daikon-Rettich und Wasabi (vg)

16,90 €

Legende: (v) = vegetarisch (vg) = vegan

Weinempfehlung offener Weine

Muskateller VDP.Gutswein, trocken Weingut Graf Neipperg, Schwaigern
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Chardonnay „Selektion“ QbA, trocken, Weingut Maier Schwaikheim
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Riesling Kabinett, Großheppacher Steingruble,
feinherb, Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €



Salate

Weinempfehlung offener Weine

Großer Salatteller

Bunte Blattsalate und Kräuter auf angemachten Rohkostsalaten
mit Rahm- oder Balsamicodressing (v) / (vg)

12,90 €

+3 Backendl-Filetstücke 9,90 €

+ mariniertem Spargel (v) 6,90 €

+ gebackene Kartoffelkräpfen mit Schnittlauch-Schmand (v) 4,90 €

Grau- & Weißburgunder, trocken Weingut Singer- Bader Korb
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Kleiner Salatteller

Bunte Blatt- und angemachte Rohkostsalate
als Beilage oder vorweg mit Rahm- oder Balsamicodressing (v) / (vg)

6,90 €

Sauvignac „Zukunftswein“, trocken, Weingut Singer- Bader Korb
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Legende: (v) = vegetarisch (vg) = vegan



Suppen

Weinempfehlung offener Weine

Schwäbische Rinderkraftbrühe mit Bärlauchflädles und Schnittlauch

8,90 €

Chardonnay „Selektion“ QbA, trocken, Weingut Maier Schwaikheim
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Spargelcremesuppe mit
Spätzles-Croustini, Tomatenschmelze und Wachtelei (v)

9,90 €

Muskateller VDP.Gutswein, trocken Weingut Graf Neipperg, Schwaigern
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Legende: (v) = vegetarisch (vg) = vegan



Hauptgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit zweierlei von der Zwiebel,
Schmorjusz und handgeschabten Spätzle mit Butter-Brösel-Schmelze

32,90 €

dazu passend – bunter Beilagen-Salatteller 6,90 €

Saisonaler Zwiebelrostbraten mit zweierlei von der Zwiebel,
Spargelrahmgemüse und gebackenen Kartoffelkrapfen

36,90 €

Weißer Stangenspargel mit Hollandaise
und Bärlauchflädles mit Tomaten-Panasch (v)

26,90 €

+ mild getauchtem Lachsforellenfilet 8,90 €
+ Kalbsrücken, rosa gebraten 10,90 €

Kopfsalatherzen in Holzkohleöl gebraten
auf Spargel und Buchweizen mit Tomaten-Bärlauch-Schmelze (vg)

19,90 €

Legende: (v) = vegetarisch (vg) = vegan

Weinempfehlung offener Weine

Rotweincuvée „Donar“, QbA, Weingut Singer- Bader Korb

ODER

Trollinger Steillage, trocken, „Wildspontan“,
Weingut Merkle, Ochsenbach

0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

ODER

Rotweincuvée „Trio“, QbA trocken, Weingut Zimmerle Korb

Rebsorten: Zweigelt, Merlot und Cabernet

0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Weißweincuvée „MüRI“ QbA, trocken,
Weinsorten: Müller-Thurgau und Riesling
Öko-Weingut H. Schmalzried, Korb

0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Rosé Gutswein, trocken Weingut Idler, Weinstadt-Strümpfelbach

ODER

„Kernlos“ alkoholfreies Weißweincuvée

0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €



Hauptgerichte

Mild getauchtes Lachsforellenfilet und Ravioli von Waldpilzen
mit gebratenem Kopfsalatherz und roter Linsensauce

29,90 €

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Petersilien-Traubenkernöl, Schmorjus,
und Safran-Krokos-Möhrchen mit gebackenen Kartoffelkrapfen

34,90 €

„Frühlings-Spätzle“

Handgeschabte Spätzle mit Spargelspitzen, Tomaten-Bärlauch-Panasch,
gehobeltem Bergkäse und gebackenen Zwiebeln (v)

19,90 €

Geschmälzte Waldpilzravioli mit Bärlauch auf Frühlingsgemüse
mit gehobeltem Bergkäse und Spargelschaum (v)

23,90 €

Legende: (v) = vegetarisch (vg) = vegan

Weinempfehlung offener Weine

Riesling Kabinett, Großheppacher Steingruble,
feinherb, Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Trollinger „Wildspontan“ Steillage, trocken, Weingut Merkle, Ochsenbach
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Sauvignon Blanc, Bergkeuper
QbA, trocken, Weingut Escher, Schwaikheim
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Barbera d`Alba „Mommiano“ DOC Marco Porello Canale
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €



Desserts

„Erdbeergesälzbrot“

Gebratener Hefezopf mit Rhabarber, Vanille-Sauerrahm-Eis
und Erdbeeren in Erdbeersauce (v)
11,90 €

Kartoffeltäsch`le mit warmem Nougat gefüllt
auf Erdbeeren mit Basilikum-Eis (v)
11,90 €

Zweierlei Mousse
von dunkler und heller Schokolade
mit Erdbeeren und Rhabarberragout
11,90 €

Desserts für das kleine, süße Verlangen

Strawberry Love

Frische Erdbeeren mit Vanille-Sauerrahm-Eis (v)
6,90 €

Affogato
(Espresso mit Vanilleeis) (v)
5,40 €

Weinempfehlung offener Weine

alkoholfreier

Priseco „Frühlingsduft“ von Jörg Geiger, Schlaat
0,1l 6,90 €

Roséweincuvée „Arctic“ - Weingut Singer X Bader, Korb
0,1l 4,90 €

Taylor`s Portwein 10 Jahre gereift
5cl 7,90 €

Legende: (v) = vegetarisch (vg) = vegan



Kinderspeisen

Kleiner Gurkensalat

3,50 €

Pommes Frites mit Ketchup

4,90 €

Schwäbische Spätzle mit Bratensauce

4,90 €

Kleine panierte Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup

9,90 €

Fischstäbchen mit Mayonnaise und Pommes Frites mit Ketchup

9,90 €

Vanilleeis mit Skittles

3,50 €