



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!*



Herbstspeisekarte

buntes Blättergestöber, knisterndes Feuer und Traubenlese...

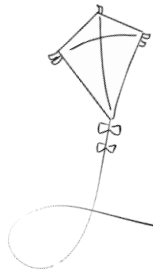
...jetzt wird's bunt. Die wohl farbenprächtigste Jahreszeit steht an...
...spielt doch die Abendsonne mit dem bunten Haupt des Waldes
ihr prächtiges Spiel und die Natur gibt uns Ihre letzten Früchte
vor dem Winter...

Wir sagen der Ernte Dank und haben spannende Herbstgerichte:
freuen Sie sich auf Wildschwein, Reh, rote Beete, Kürbis,
Quitte, Weintrauben und vielem mehr...

...wir heißen Sie zum kulinarischen Herbstausflug
in den Rebblick willkommen...

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments





Menü Feld, Fluss, Wald & Weinberg.

Ein Gruß vom Genussbotschafter

Hausgeräucherte rosa Entenbrust
mit Hagebuttensalsa und Feldsalat in Balsamico-Vinaigrette

Muskatkürbiscremesuppe mit
orientalischem Bulgurstrudel (v)

Gebratenes Zanderfilet auf Schmand-Sauerkraut mit
geräucherter Rahmsauce und gebackener Blutwurstpraline
(anstatt Blutwurstpraline können Sie auch rote Beete Knödel bestellen)

Rosa gebratener Rehrücken mit Preiselbeerjus,
Selleriepüree, Quittenkompott und Buchweizen

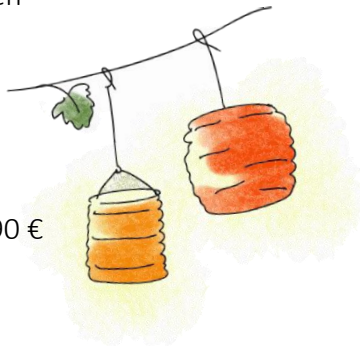
Die Lese

kleiner Zweigelt-Kuchen mit Traubenragout,
Cabernet-Sorbet und Merlot-Marshmallow

5 Gänge 95,90 €, 4 Gänge ohne Zanderfilet 79,90 €

3 Gänge Ente, Reh, die Lese 69,90 €

3 Gänge Kürbissuppe, reh, die Lese 61,90 €



Weinempfehlung offener Weine

Zukunftswein Sauvignac, Weißwein, trocken Weingut Singer- Bader, Korb
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €

„Kernlos“, entalkoholisiertes Weißweincuvée aus den
Rebsorten: Riesling, Kerner, Gewürztraminer
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Zweigelt Gutswein, QbA trocken, Weingut J. Ellwanger Winterbach
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

„BIG BEN“ Rotweincuvée, trocken
Rebsorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Syrah, Samtrot
Öko-Weingut Schmalzried, Korb 0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Grossheppacher Steingruble, Riesling, Kabinett, feinherb
Weingut Bernhard Ellwanger Weinstadt
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Weinreise groß 5x 0,1l 24,50 €

Weinreise mittel 4x 0,1l 19,50 €

Weinreise klein 3x 0,1l 14,50 €

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments





vegetarisches Menü saisonal: Feld, Wald und viel Liebe.

Ein Gruß vom Genussbotschafter

Wachteleier im Ackersalat-Nestchen
mit Pumpernickel-Erde und Kürbiskernöl-Schmand (v)

Muskatkürbiscremesuppe mit
gebackenem orientalischem Bulgurstrudel (v)

Ein rote Beete-Knödel
auf Rahmkraut mit Bröselmelze (v)

Gebratene Kräuterseitlinge auf Buchweizen
mit Wirsing und karamellisiertem Hokkaido-Kürbis (vg)

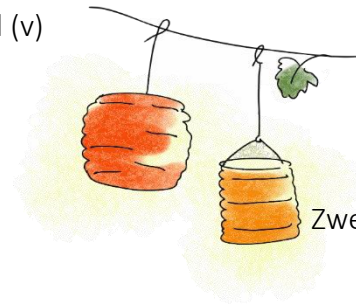
Marinierter Orangenkuchen mit Zwetschgenragout
und Kürbiskernöl-Eis (v)

5 Gänge 77,90 €

4 Gänge (ohne rote Beete Knödel) 61,90 €

3 Gänge Wachteleier, Kräuterseitlinge, Orangenkuchen 50,90 €

3 Gänge Kürbissuppe, Kräuterseitlinge, Orangenkuchen 44,90 €



Weinempfehlung offener Weine

Zukunftswein Sauvignac, Weißwein, trocken Weingut Singer- Bader, Korb
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €

„Kernlos“, entalkoholisiertes Weißweincuvée aus den
Rebsorten: Riesling, Kerner, Gewürztraminer
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Zweigelt Gutswein, QbA trocken, Weingut J. Ellwanger Winterbach
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

„BIG BEN“ Rotweincuvée, trocken
Rebsorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Syrah, Samtrot
Öko-Weingut Schmalzried, Korb 0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

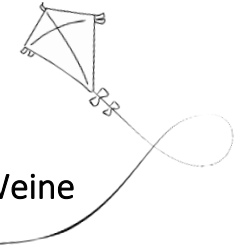
Grossheppacher Steingruble, Riesling, Kabinett, feinherb
Weingut Bernhard Ellwanger Weinstadt
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Weinreise groß 5x 0,1l 24,50 €

Weinreise mittel 4x 0,1l 19,50 €

Weinreise klein 3x 0,1l 14,50 €

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments



Vorspeisen

4 gebackene orientalische Bulgurstrudel mit dreierlei Dips
Kürbiskernöl-Schmand | Hagebuttensalsa | Quittenkompott (v)

Tipp aus der Küche:

eignet sich auch prima für mehrere Personen zum snacken vorweg.

15,90 €

Wachteleier im Knusper-Nestchen auf Rapunzelsalat
mit Pumpernickel-Erde und Kürbiskernöl-Schmand (v)

15,90 €

Hausgeräucherte rosa Entenbrust
mit Hagebuttensalsa und Feldsalat in Balsamico-Vinaigrette

17,90 €

Herbst-Carpaccio

von lauwarmer roter Bete in Thymian-Honig-Balsamico mit
Ziegenfrischkäsepralinen und Walnüssen (v)

16,90 €



Weinempfehlung offener Weine

„Bianco“ Weißweincuvée, Öko-Weingut Schmalzried, Korb
Rebsorten: Kerner, Silvaner und Riesling
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €

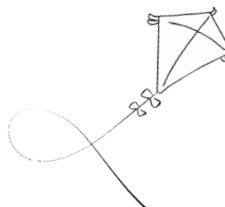
Zukunftswein Sauvignac, Weißwein, trocken
Weingut Singer- Bader, Korb
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €

„Arctic“, Roséweincuvée, feinherb Weingut Singer- Bader, Korb
Rebsorten: Merlot und Trollinger im Spezial-Eis-Gärverfahren!
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €

Muskattrollinger Rosè „blauer Streif“ trocken
Weinkellerei Kern, Rommelshausen
0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €



Vorspeisen



Bunter Salatteller als Beilage oder vorweg,
Blattsalate auf 3 hausgemachten Rohkostsalaten
mit Rahm- oder Balsamicodressing (v) / (vg)

6,90 €

Großer Salatteller „buntes Blättertreiben“
Bunte Blattsalate und angemachte Rohkostsalate
mit gerösteten Kürbiskernen,
Rahm- oder Balsamicodressing (v) / (vg)

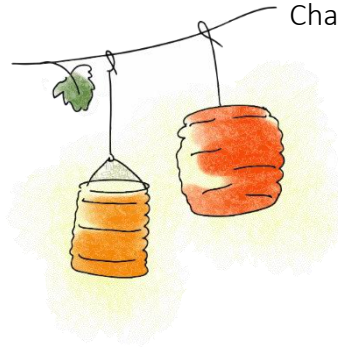
12,90 €

+ Wachteleier (v) 4,90 €

+ gebratene Kräuterseitlingen (vg) 6,90 €

+ Backendl-Filetstücke mit Preiselbeeren 9,90 €

+ 2 gebratene Rehfiletspieße mit Dörr-Aprikose
und Cashewkernschmelze 9,90 €



Weinempfehlung offener Weine

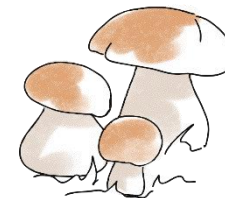
Chardonnay QbA, trocken, Selektion, Weingut Maier Schwaikheim

0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Grau- und Weissburgunder, Weingut Singer- Bader, Korb

0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments





Suppen

Muskatkürbiscremesuppe mit
gebackenem orientalischem Bulgurstrudel (v)

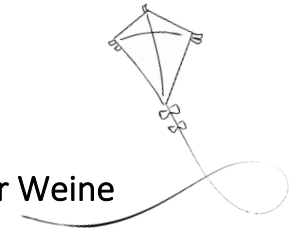
9,90 €

Rinderkraftbrühe mit Flädles-Streifen,
Wurzelgemüse und Schnittlauch

8,90 €



Weinempfehlung offener Weine

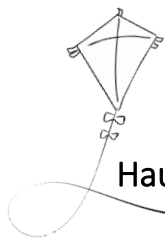


„Bianco“ Weißweincuvée , Öko-Weingut Schmalzried, Korb
Rebsorten: Kerner, Silvaner und Riesling
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Chardonnay QbA, trocken, Selektion, Weingut Maier Schwaikheim
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €



Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments



Hauptgerichte

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

32,90 €

dazu passend – kleiner gemischter Salatteller 6,90 €

Saisonaler Zwiebelrostbraten mit zweierlei von der Zwiebel,
gebratenen Kräuterseitlingen, karamellisiertem Hokkaido-Kürbis,
Wirsing und Buchweizen

36,90 €

Risotto mit Muskatkürbis, Wirsing,
gebratenen Kräuterseitlingen und Parmesan (v)

19,90 €

+ 2 gebratene Rehfiletspieße mit Dörr-Aprikose und
Cashewkernschmelze 9,90 €

Rote Beete-Knödel

auf Rahmkraut mit Kürbiskern-Bröselmelze (v)

16,90 €

+ gebackene Hofhühnchenbrust in japanischer Kürbiskern-Panade
mit Preiselbeeren 9,90 €



Weinempfehlung offener Weine

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

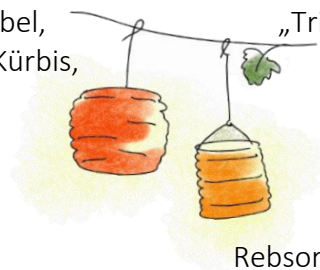
Rebsorten: Cabertin, Zweigelt, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos

0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €

„Trio“, Rotweincuvée QbA trocken, Weingut Zimmerle Waiblingen

Rebsorten: Zweigelt, Merlot und Cabernet

0,1l 4,90 € / 0,2l 8,90 €



„BIG BEN“ Rotweincuvée, trocken

Rebsorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Syrah, Samtrot

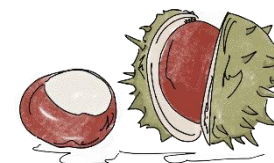
Öko-Weingut Schmalzried, Korb 0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

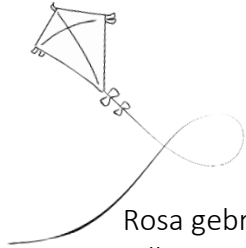
Grüner Veltliner „Hirschvergnügen“, trocken

Weingut Hirsch Kammern/ Langenlois, Kamptal

0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments





Hauptgerichte

Rosa gebratener Rehrücken mit Preiselbeerjus,
Selleriepüree, Quittenkompott und Buchweizen
38,90 €

Gebratenes Zanderfilet auf Schmand-Sauerkraut mit
geräucherter Rahmsauce und gebackener Blutwurstpraline
(statt Blutwurstpraline können Sie auch ein vegetarischen Bulgurstrudel bestellen.)
29,90 €



Gebratene Kräuterseitlinge auf Buchweizen mit Wirsing
und karamellisiertem Hokkaido-Kürbis (vg)
21,90 €

Feld und Stall

Geschmorte Bäckchen vom Strohschwein in Schmorjus,
mit Selleriepüree, Kräuterseitlingen und rote Beete-Knödel
29,90 €

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

Weinempfehlung offener Weine

„BIG BEN“ Rotweincuvée, trocken
Rebsorten: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Syrah, Samtrot
Öko-Weingut Schmalzried, Korb 0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Grüner Veltliner „Hirschvergnügen“, trocken
Weingut Hirsch Kammern/ Langenlois, Kamptal
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Zweigelt Gutswein, QbA trocken, Weingut J. Ellwanger Winterbach
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

„Trio“, Rotweincuvée QbA trocken, Weingut Zimmerle Waiblingen
Rebsorten: Zweigelt, Merlot und Cabernet
0,1l 4,90€ / 0,2l 8,90 €

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments





Desserts

Die Lese

kleiner Zweigelt-Kuchen mit Traubenragout,
Cabernet-Sorbet und Merlot-Marshmallow
12,90 €

Marinierter Orangenkuchen mit Zwetschgenragout
und Kürbiskernöl-Eis (v)
12,90 €

Zweierlei Mousse
von dunkler und heller Schokolade
mit kleinen Schätzen von der Streuobstwiese
12,90 €

Desserts für das kleine, süße Verlangen

Das Winzergrüssle

Cabernet-Sorbet mit Traubenragout (vg)
6,90 €

Herbstgold

Kürbiskernöl-Eis mit Zwetschgenragout
6,90 €

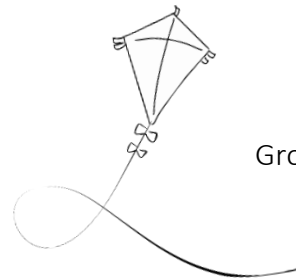
Affogato (Espresso mit Vanilleeis) (v)
5,40 €

Weinempfehlung offener Weine

Grossheppacher Steingruble, Riesling, Kabinett, feinherb
Weingut Bernhard Ellwanger Weinstadt
0,1l 4,90 €

Taylor's Portwein 10 Jahre gereift
0,05l 7,90€

Grossheppacher Steingruble, Riesling, Kabinett, feinherb
Weingut Bernhard Ellwanger Weinstadt
0,1l 4,90 €



*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und
Getränken fragen Sie bitte nach unserer separaten
Kennzeichnungsspeisekarte*





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 €