



# Speisen & Getränke

*Unser Haus lädt Sie herzlich ein, im Rahmen unseres 100-jährigen Jubiläums neue kulinarische Erlebnisse zu entdecken.*

*Mit unserem neuen Chef und Pächter sowie seinem Chefkoch aus Kroatien präsentieren wir Ihnen eine Küche, die mediterrane Leichtigkeit mit einem Hauch österreichischer Finesse – nicht zuletzt geprägt durch seine in Österreich verbrachte Kindheit und Jugend – sowie gutbürgerliche deutsche Tradition vereint.*

*Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen, und hoffen, Ihnen ein besonderes Erlebnis bereiten zu können..*

Ihr Reblaus Restaurant Team

# Vorspeisen

## Gebeizter Lachs

Apfel · Meerrettich · Dill

14,10

## Beef Tatar vom Angus Rind

Eigellb · Schalotte · Kapern · Dijon

14,90

## Kalte Platte

mit Hausspezialitäten

14,50

## Rote Bete

Ziegenkäse · Nüsse

10,90

# Suppen - Salate

## Rinderconsommé

Leberknödel oder Gemüsebrunoise

8,90

## Tomatencremesuppe

getrocknete Tomaten-

Kräutercroutons

7,50

## Salat Reblaus

Rohkostsalat mit

Hausdressing

14,80

mit Rinderfiletstreifen

+8.50

mit Gebeiztes Lachs +8,00

# Hauptgänge

## Schnitzel Wiener Art

vom Schwein im Butterschmalz gebraten

Kartoffelsalat oder Petersilienkartoffeln-Preiselbeeren

18,90

## Pilzragout

Serviettenknödel-Beilagensalat

16,50

## Schweine Filet Züricher Art

Kartoffelrosti -

Wilder Broccoli-

Jus

24,80

## Rinderfilet

Spargelragout-

Drillinge Miso-

Hollandaise

38,90

# Hauptgänge

## Ravioli

getrocknete Tomaten-

Ricotta

17,50

## Lachsforelle

Pastinake-

Kartoffel-

Frühlingsgemüse

Weißweinschaum

24,50

## Maishähnchen

Frühlingsgemüse-Kartofelpüree-

Jus

23,80

# Desserts

## Schokoladensoufflé

Vanille -Beeren

8,90

## Mille Feuille

Crème fraîche

Erdbeeren

8,40

## Sorbet

mit Haussekt oder alkoholfreiem Haussekt

8,40

## Reblaus Schnitte

unsere Haustorte

5,80