



Speisen und Getränke



Weine aus eigenem Anbau

	<u>1/4 l</u>	<u>0,75 l</u>
<p>Müller Thurgau trocken oder halbtrocken Der typische Seewein: feinfruchtig, feine Muskatnoten mit Citrusfrüchten, für den unbeschwerten Genuss</p>	4,10€	12,00 €
<p>Bacchus trocken oder lieblich Unsere Bukettrebsorte, ausgeprägte Fruchtnoten, Duft nach Holunderblüten, Mango und schwarze Johannisbeeren</p>	4,60 €	13,50 €
<p>Grauburgunder trocken Kraftvoller körperreicher Wein, würzig-mineralisch mit animierender Fruchtsäure</p>	5,00 €	14,70 €
<p>Weißburgunder trocken Die „elegante Dame“ der Burgunder, anregend mit erfrischender Säure, zartes Fruchtspiel von reifem Kernobst</p>	5,00 €	14,70 €
<p>Riesling trocken Am Bodensee ist der Riesling eine echte Rarität, frischer, rassiger Riesling mit dezentem Pfirsichduft</p>	5,00 €	14,70 €
<p>Chardonnay lieblich Eine international bedeutsame Rebsorte, hier am Bodensee eine Seltenheit, eleganter Wein mit Citrus und Stachelbeer Aromen</p>	5,00 €	14,70 €
<p>Gewürztraminer lieblich Blumig-würziger Wein mit schönem Rosenduft, süsslich-kräftige Honig Aromen im Geschmack</p>	5,00 €	14,70 €
<p>Regent Rosé halbtrocken Ein Rosé aus der Regent-Traube, Duft nach reifen Äpfeln, feine Süße mit angenehmer Fruchtsäure</p>	4,70 €	13,80 €
<p>Rose trocken oder Weissherbst halbtrocken Rosé vom blauen Spätburgunder, Duft nach Aprikose und Trockenfrüchten, fruchtiger Geschmack mit schönem Säurespiel</p>	4,70 €	13,80 €
<p>Spätburg. Rotwein trocken oder halbtrocken Gehaltvoller, samtiger Rotwein mit feinen Kirsch und Waldfrucht Aromen begleitet von dezenten würzigen Noten</p>	4,90 €	14,40 €
<p>Regent Spätlese trocken pilzresistente Rebenneuzucht, mediterraner Charakter, tiefrot, würziges Aroma und gerbstoffreicher Körper</p>	4,90 €	14,40 €
<p>Merlot trocken Merlot vom Bodensee, ein echter Exot, dezente vegetative Noten, weich und geschmeidig mit Geschmack nach Pflaumen</p>	5,00 €	14,70 €
<p>Spätburgunder Rotwein trocken im Barrique gereift fülliger, runder Rotwein, ein Jahr im 225l Barrique Fass gereift, Kirsch und Brombeer Aromen gepaart mit Vanille und Röstaromen</p>	6,50 €	19,00 €

Secco und Sekt

	<u>0,1l</u>	<u>0,75l</u>
Sisecco weiß Perlwein	3,40 €	16,00 €
Sisecco rose Perlwein		16,50 €
Sisecco rot Perlwein		17,00 €
Bacchus brut Sekt		20,00 €

	<u>0,1l</u>	<u>1/4 l</u>
Traubensecco alkoholfrei	2,00 €	3,50 €

Edelbrände aus unserer Brennerei

		<u>2cl</u>
Obstler	40 % vol.	2,40 €
Tresterbrand	40 % vol.	2,50 €
Hefebrand	40 % vol.	2,50 €
Williams Christ	40 % vol.	3,50 €
Marc (Tresterbrand 12 Jahre im Holzfass)	38 % vol.	4,50 €

Liköre von der Likörmanufaktur Hegau

	<u>2cl</u>
Schlehe	3,20 €
Latschenzapfen	3,20 €
Quitten	3,20 €
Walnuss	3,20 €

Weinschorle	<u>1/4l</u>	<u>0,5 l</u>
Weinschorle weiss	3,60 €	7,20 €
Weinschorle rot	3,80 €	7,60 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser	1/2 l	3,10 €
Limonade	1/2 l	3,30 €
Spezi <small>3,4,8</small>	1/2 l	3,30 €
Fanta <small>3,4</small>	1/2 l	3,60 €
Coca Cola /light <small>4,8,6,7</small>	1/2 l	3,60 €
Apfelsaft naturtrüb	1/4 l	2,10 €
Apfelsaftschorle	1/2 l	3,60 €
Johannisbeersaft	1/4 l	2,90 €
Johannisbeerschorle	1/2 l	3,90 €
Traubensaft	1/4 l	2,90 €
Traubensaftschorle	1/2 l	3,90 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee /Espresso		2,50 €
Cappuccino/Schokoccino/Café Au Lait		3,00 €
heiße Schokolade		3,00 €
Latte Macchiato		3,30 €
Glas Tee		2,00 €

Flaschenbier

Meckatzer Export	0,5 l	3,60 €
Farny Kristallweizen	0,5 l	3,60 €
Erdinger Hefeweizen hell	0,5 l	3,60 €
Farny Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,60 €
Erdinger leichtes Hefeweizen	0,5 l	3,60 €
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5 l	3,60 €
Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	3,30 €
Becks alkoholfrei	0,33 l	3,30 €
Seeradler	0,33 l	3,30 €

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat _{L,S}	4,20 €
Flädlesuppe mit kräftiger Rinderbrühe _{L,E,S,G}	4,50 €

Kalte Speisen

Winzerteller (roher Schinken, Schinkenwurst, Schwarzwurst, Leberwurst, Schweinskopfsülze, Landjäger, Käse) _{8,9,G}	10,50 €
Käsewürfel (aus regionalen Käsesorten mit Oliven, Trauben und hausgem. Feigensenf) _{3,9,G}	8,50 €
Wurstsalat mit Brot _{(aus Fleischwurst)L,G,9}	7,90 €
Wurstsalat mit Käse und Brot _{L,G,9}	8,50 €
Wurstsalat mit Bratkartoffeln _{L,9}	10,50 €
Besensülzle sauer angemacht mit Brot (hausgemachte Sulze aus Kassler,Ei,Essiggurke,Karotte) _{G,S,E,9}	7,80 €
Besensülzle sauer angemacht mit Bratkartoffeln _{S,E,9} (hausgemachte Sulze aus Kassler, Ei, Essiggurke,Karotte)	10,30 €
Saurer Käse mit Brot und Zwiebeln _{G,S} (Limburger sauer angemacht)	7,50 €
Halb-Halb mit Brot _{(saurer Käse und Wurstsalat) G,S,L,9}	8,80 €
Portion Griebenschmalz mit Brot _{5 G}	4,20 €

Warme Speisen

Schnitzel Wiener Art mit Kartoffelsalat _{E,G} (vom Schwein)	12,90 €
Gemüserösti, hausgemacht mit Kräuterquark und gemischtem Salat _{L,S,E,G}	11,70 €
Gemüserösti, hausgemacht mit Kräuterquark und Räucherlachs _{8 L,S,E,G}	13,20 €
Flammkuchen mit Rahm und Speck _{8 G,L}	8,90 €
Krauttaschen, hausgemacht mit gemischtem Salat _{G,E,L,S} (in Nudelteig gewickeltes Sauerkraut angebraten mit Bratensoße und Speckschmelze)	11,70 €
Kartoffellaible, hausgemacht mit Räucherlachs und Kräuterquark _{8 L,E,G}	11,90 €
Delikatessbratwürste mit Kartoffelsalat _S	9,90 €
Maultaschen mit Kartoffelsalat _{E,S,G}	10,50 €
1 Paar geräucherte Bauernbratwürste mit Brot _{8G}	5,90 €
1 Paar Wienerle mit Brot _{8G}	4,90 €
Heiße Schinken-Käse-Seele _{8 G}	4,80 €
Bauernseele mit Kräuterquark, Tomaten, Zwiebeln, Schinken und Käse _{8,G,L}	5,90 €

Für unsere lieben Kleinen

Quatsch mit Soße (Spätzle mit Soße) G,E,S	4,50 €
Portion Pommes 12	3,90 €
Putenschnitzel Wiener Art mit Pommes 12,E,G	6,80 €
Besenbussi (Schoko und Vanilleeis mit bunter Überraschung)2 L	3,90 €

Wenn sie noch Platz für was Süßes haben

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße 9,1 L,E,G	4,20 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis9,1, L,G,E,	5,20 €
Warmer Quark-Himbeer-Strudel mit Vanillesoße 1 L,G,E	4,20 €
Warmer Quark-Himbeer-Strudel mit Vanilleeis 1 L,G,E	5,20 €

Schön, dass Sie da sind!

Wir wünschen Ihnen ein paar schöne Stunden bei
uns auf dem Reblandhof



Warme Küche bis 21.00 Uhr, kleine Karte bis 21.30 Uhr

Deklaration:

1 mit Konservierungsstoffen, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Saccharin, 5 enth . Phenylalaninquelle, 6 Aspartam, 7 Acesulfam, 8 Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chinin, 11 coffein, 12 mit Geschmacksverstärker

G Gluten, L Laktose, E Ei, S Sellerie.

Öffnungszeiten 2020

20. Mai bis 8. November
täglich ab 18.00h
Dienstag Ruhetag

Weinverkauf ganzjährig

Montag bis Samstag von 8-12 und 14–18 Uhr
Alle Weine erhalten Sie auch in der Besenwirtschaft zum Mitnehmen.

Liebe Gäste,

Alle Weine, Edelbrände, Sekt und Secco sind aus eigenem Anbau und werden von uns mit größter Sorgfalt und Liebe ausgebaut.

Unsere Reben befinden sich in den Spitzenlagen von Hohberg, Fuchsberg und um das Schloss Hersberg.

Auch bei unseren Speiseangeboten achten wir sehr darauf regionale Produkte zu beziehen:

*Brot und Seelen von der Bäckerei Heger, Immenstaad
Fleisch und Wurstwaren von der Metzgerei Seitz, Markdorf
Gemüse vom Fruchthof Starosta, Bermatingen*

Wir bedanken uns ganz herzlich für ihren Besuch

Ihre Familie Siebenhaller

Reblandhof Siebenhaller
Kupferbergstr.2, 88090 Immenstaad-Kippenhausen
Tel.: 07545-6784, Fax: 07545-3292
info@reblandhof.de www.reblandhof.de