

Gasthaus Rebstock Eichberg

Unsere kleine Wirtschaftskunde
Der Rebstock kann auf eine Jahrhundertealte Geschichte
zurückblicken.

Auch vor dem Jahr 1780 bestand auf dem Eichberg eine sogenannte Buschwirtschaft, der heutige Rebstock. Nachdem für ein Jahrzehnt der Wirtschaftsbetrieb eingestellt wurde, eröffnete Franz Xaver Saurer ca. 1846 erstmals unter dem Namen zum Rebstock die Pforten wieder. 1895 ging der Rebstock an die Eheleute Arnold und Maria Bägi über. Im Jahre 1951 übernahm deren Sohn Arnold Bägi und dessen Frau

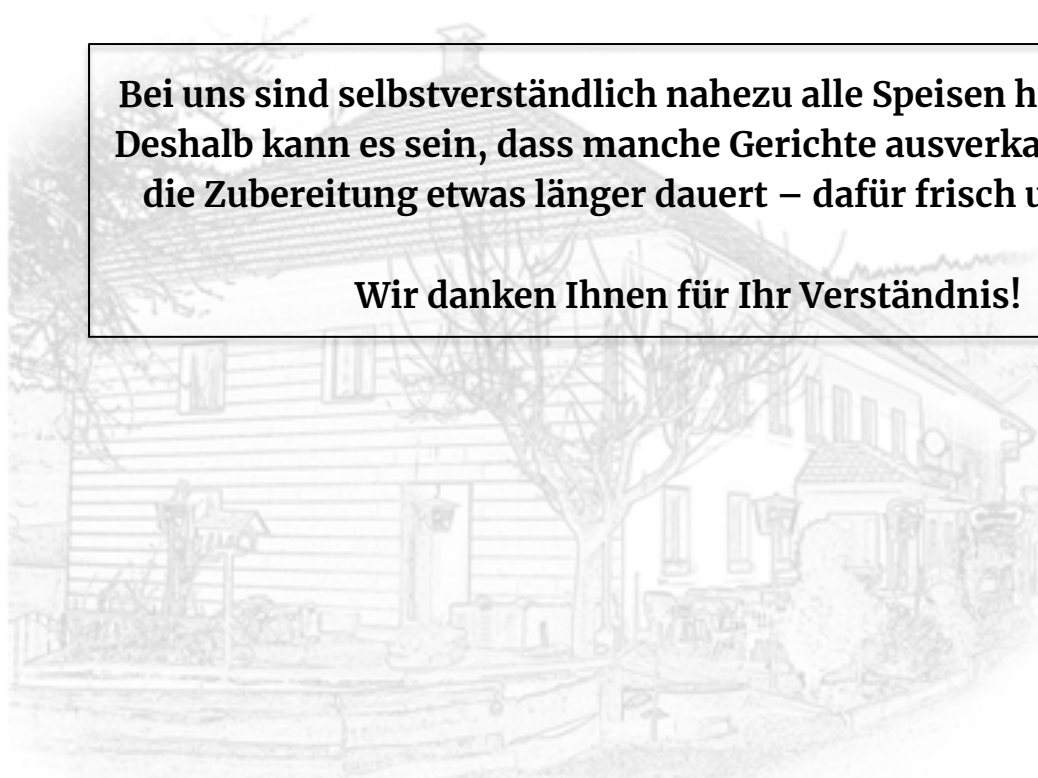
Klara die Bewirtschaftung. Nach dem Tode ihres Mannes 1969 führte Frau Klara Bägi den Gastbetrieb alleine weiter, 1984 wurde das Gasthaus an die Tochter Marlies übergeben. Ab 1997 führt ihr Sohn Christian Burger den Rebstock in ihrem Sinne weiter.

2015 ging die Gaststätte in seinen Besitz über.
Im Jahre 2026 ging die Gaststätte in den Besitz der Tochter, Samantha Frahm und ihrem Partner Jérôme Schwarz über.

Seit über 130 Jahren befindet sich der Rebstock nun in Familienbesitz. Selbst nach umfangreichen Modernisierungsarbeiten hat der Rebstock bis heute nichts an Gemütlichkeit verloren.

Bei uns sind selbstverständlich nahezu alle Speisen hausgemacht. Deshalb kann es sein, dass manche Gerichte ausverkauft sind oder die Zubereitung etwas länger dauert – dafür frisch und ehrlich.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis!



Vorspeisen

Gemischter Salat 7,20 €

*Beilagen Salat 5,90 €

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen 7,20€

* Beilagen Salat 5,90 €

Rindstatar mit Brioche-Toast und Butter

*klein 14,50 €

*groß 26,90 €

Salate

Großer Salatteller

12,50 €

Schweizer-Wurstsalat garniert

14,50 €

Schweizer-Wurst-Käsesalat garniert

15,50 €

Füürwehr Teller

Wurst-Käsesalat mit Pommes

17,50 €



Klassiker

Rumpsteak (Rind) mit Kräuterbutter

*250g - 22,90 €

*400g - 35,90 €

Zwiebelrostbraten (Rind)

22,90 €

Cordon Bleu (Schwein)

*Knoblauch - Bergkäse 18,90 €

*Klassisch - Rohschinken - Bergkäse 19,50 €

Jägerschnitzel (Schwein)

16,90 €

Holzfällersteak (Schwein)

19,50 €

Paniertes Schnitzel

*Schwein - 15,50 €

*Kalb - 25,80 €

Züricher geschnetzeltes (Kalb)

*120g - 25,70 €

*250g - 41,40 €



Beilagen

(Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht möglich)

Spätzle/ Pommes

4,00 €

Rösti (mind. 15 min Wartezeit)/ Fitnessteller (Salat)

6,80 €

Vegane, Vegi und Fischspeisen

Veganer Pulled Mushroom Burger mit Pommes,
Trüffelmayonnaise und cole slaw

23,50 €



Egliknusperli im Bierteig,
mit gemischtem Salat und Bärlauch Mayonnaise – 29,60 €



Kinderkarte

(Nur für kleine Feinschmecker bis 11 Jahre, 11 - 15 Jahre +5,00€)

Susi und Strolch
Spätzle mit Rahmsauce
500 Cent

Peppa Wutz's
Schnitzel mit Pommes
750 Cent

Heidi's
Käsespätzle
750 Cent

Ohnezahn's
Chicken Nuggets mit Pommes
750 Cent

Käpt'n Blaubär's
Fischstäbchen mit Pommes
750 Cent

Mister Krabs
Mini Burger mit Pommes
950 Cent



Dessert

Warmes dunkles Schokoküchlein
mit Stracciatella Eis und Sahne, garniert mit frischen Früchten
9,50 €

Warmes weißes Schokoküchlein
mit Erdbeereis und Sahne, garniert mit Rhabarberkompott
9,50 €

Crema Catalana
mit Früchtegarnitur
9,50 €

Heiße Liebe
drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
8,50 €

Cup Dänemark
drei Kugeln Vanilleeis mit warmer Schokosauce, Mandeln und Sahne
8,50 €

Imkerhäferle
zwei Kugeln Vanilleeis mit Honigschnappes und Sahne
7,50 €

Eiskaffee
drei Kugeln Vanilleeis mit Kaffee
8,50 €

Eissorten *pro Kugel 1,70 € *Sahne 1,50 €
Schokolade, Vanille, Erdbeere, Stracciatella, Zitrone



Spirituosen

2cl Nacker Williams Edelgold

4,90 €

2cl Nacker Marc vom Pinot Noir im Barrique

4,90 €

2cl Grappa, Obstler, Kirsch, Kräuter, Hefe, Mirabelle, Himbeergeist,
Ramazzotti, Jägermeister, Averna, Williams, Honigschnappes

3,50 €

Aperitif

Hugo, Aperol, Wild Berry Lillet, Campari (Orange/Soda), Martini

7,50 €

Mojito

9,50 €

Warme Getränke

Kaffee

3,60 €

Espresso

3,50 €

Tee

3,20 €

Heiße Schokolade

3,60 €

Cappuccino

3,80 €

Latte Macchiato

3,90 €



Erfrischungsgetränke

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft

*0,2l - 3,50 €

* 0,4l - 4,90 €

Apfelschorle, Orangenschorle, Johannisbeerschorle, Tafelwasser,
Zitronenlimonade, Orangenlimonade, Ice Tea (Zitrone), Cola, Spezi

*0,2l - 3,20 €

* 0,4l - 4,50 €

Mineralwasser

*0,5l - 4,90 € (still)

*0,75l - 7,50 € (kohlenensäurehaltig, still)

Limonaden 0,33l

*Minze-Limette 4,80 €

*Ingwer-Zitrone 4,80 €

*Apfel-Rosmarin 4,80 €

*Erdbeer-Minze 4,80 €

*Pfirsich-Earl Grey Limonade (still) 4,80 €

Fass Bier

Rothaus Pils/ Radler

*0,3l - 3,90 €

*0,4l - 4,20 €

Flaschen Bier

Hefe-Weizen/ Cola-Weizen

*0,5l - 4,60 €

*0,5l - 4,60 € (alkoholfrei)

Rothaus Tannenzäpfle

* 0,33l - 3,90 €

* 0,33l - 3,90 € (alkoholfrei)



Weine

WEIß

2024er Blanc de Noirs – Weingut Lorenz & Corina Keller

*0,1l – 3,90 €

*0,75l – 29,20 €

2023er Chardonnay – Weingut Lorenz & Corina Keller

*0,1l – 6,00 €

*0,75l – 45,00 €

2024er Muskateller – Weingut Lorenz & Corina Keller

*0,75l – 30,00 €

2024er Müller Thurgau Steinler – Weingut Clauß

*0,5l – 16,50 €

2024er Grauburgunder Kapellenberg – Weingut Clauß

*0,5l – 20,00 €

Secco Milan – Weingut Clauß

0,75l – 22,50 €

2023er Gutedel “S” – Weingut Engelhof

*0,75l – 24,00 €

2023er Weissburgunder – Weingut Engelhof

*0,1l – 2,90 €

*1,0l – 29,00 €

ROSÉ

2024er Spätburgunder Rosé – Weingut Lorenz & Corina Keller

*0,1l – 3,60 €

*0,75l – 27,00 €

2023er Rosé Steinler – Weingut Clauß

*0,5l – 16,50 €

2023er Spätburgunder Weißherbst – Weingut Engelhof

*0,1l – 3,40 €

*0,75l – 25,50 €



ROT

2022er Leopold Cuvée – Weingut Lorenz & Corina Keller

*0,75l – 44,70 €

2022er Spätburgunder Steinler – Weingut Clauß

*0,5l – 16,50 €

2020er Roter Milan (Merlot, Cabernet, Dornfelder) – Weingut Clauß

*0,1l – 3,80 €

*0,75l – 28,30 €

2023er Spätburgunder – Weingut Engelhof

*0,1l – 3,60 €

*0,75l – 27,00 €

DESSERTWEIN

2018er Weißburgunder Beerenauslese – Weingut Lorenz & Corina Keller

*4cl – 6,20 €

*0,375l – 57,00 €

Schorle

Weinschorle

*0,25l – 4,80 €



Spargelkarte

Spargelcremesuppe

6,90 €

Erdbeer-Spargelsalat

Badischer weißer und grüner Spargel, mit frischen Erdbeeren und
Eichberger Honig-Senfsauce

*Vorspeise – 10,90 €

*Hauptgang - 25,80

Spargel mit gebratenen Babykartoffeln und Hollandaise

24,90 €

Spargelravioli an einer Spargelsauce mit getrockneten Tomaten

23,90

Lachsfilet mit gebratenen Babykartoffeln, Hollandaise und Spargel

31,50€

Kalbsschnitzel (natur) an Morchelrahmsauce mit gebratenen
Babykartoffeln und Spargel

38,50 €

Rindsplätzli an Sauce béarnaise mit gebratenen Babykartoffeln und
Spargel

29,50€

Weißes Schokoladensoufflé mit Rhabarberkompott, Sahne und
Erdbeereis

9,50 €



Unser Spargel ist ausschließlich deutscher Spargel, vom Spargelhof Martin Wassmer