

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 übernahm die Tochter Samantha Frahm und ihr Partner

Jérôme Schwarz die Gaststätte.

Seit über 130 Jahren befindet sich der Rebstock nun in Familienbesitz.

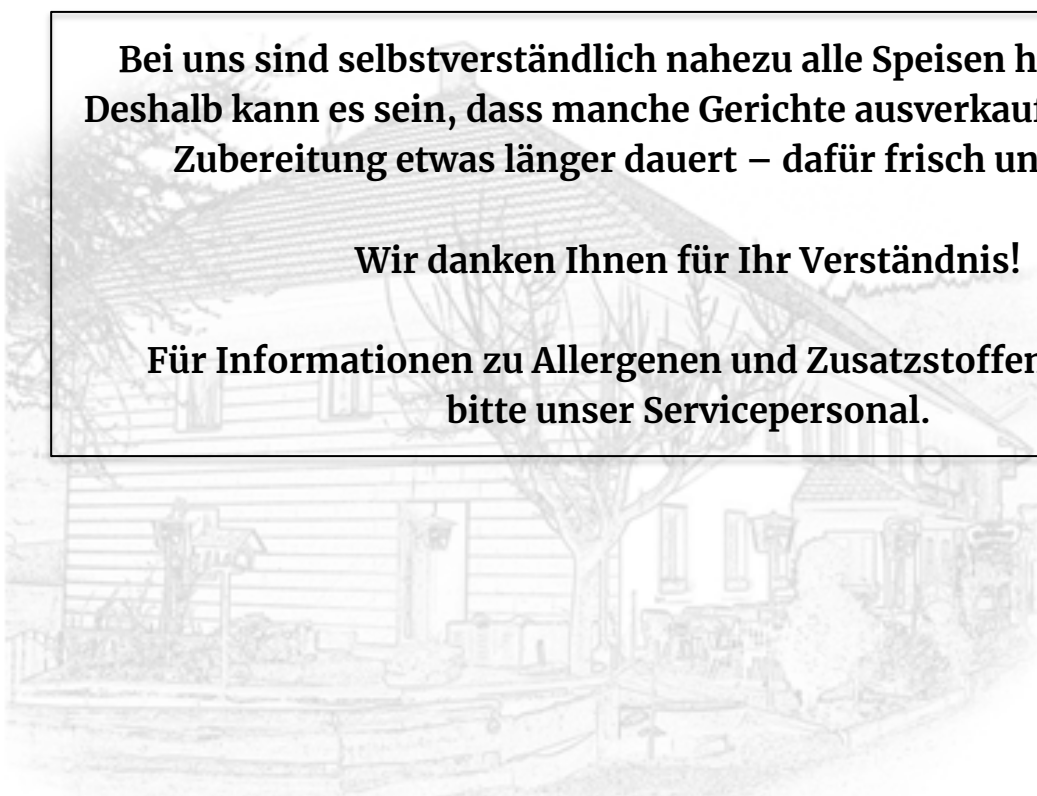
Selbst nach umfangreichen Modernisierungsarbeiten hat der Rebstock

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!

**Für Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie
bitte unser Servicepersonal.**



Vorspeisen

Gemischter Salat

7,20 €

Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen

7,20€

Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella

11,90€

Rindstatar mit Brioche-Toast und Butter

14,50 €

Kalte erfrischende Gurkenschale

6,90€

Salate

Großer Salatteller

12,50 €

Hähnchensalat

Hähnchenbrustfiletstreifen und gemischte Salate

19,90€

Schweizer-Wurstsalat garniert, aus Dettighofer Cervelat

14,50 €

Schweizer-Wurst-Käsesalat garniert, aus Dettighofer Cervelat

15,50 €

Füürwehr Teller

Wurst-Käsesalat mit Pommes, aus Dettighofer Cervelat

17,50 €

Roastbeefteller

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt), an Sauce Tartar mit Salatbouquet

22,90€

Rindstatar mit Brioche-Toast und Butter (Hauptgang)

26,90 €



Klassiker

Rumpsteak (Rind) mit Kräuterbutter

*250g – 22,90 €

*400g – 35,90 €

Zwiebelrostbraten (Rind)

22,90 €

Cordon Bleu (Schwein)

*Knobli, mit Knoblauch und Bergkäse 18,90 €

*Klassisch, mit Rohschinken und Bergkäse 19,50 €

Jägerschnitzel

*Schwein – 16,90 €

*Hähnchen – 21,90 €

Holzfällersteak 300g (Schwein)

19,50 €

Fleischküchle nach Omas Rezept mit Sauce

12,50 €

Paniertes Schnitzel

*Schwein 15,50 €

*Hähnchen 20,50 €

Rebstock Burger

Hausgemachte Fleischpatties, Bergkäse, Tomaten, karamellisierten
Zwiebeln und Blattsalat

12,50 €

Beilagen

(Nur in Verbindung mit einem Hauptgericht möglich)

Spätzle/ Pommes/ Basmatireis/ Bratkartoffeln – 4,00 €

Fitnesssteller (Salat) – 6,80 €



Vegane, Vegi und Fischspeisen

Vegane Summerrolls mit knackigen Blattsalaten und Erdnussauce
23,50 €



Veganes Gemüse-Curry mit Basmatireis (pikant)
23,50 €



Matjesfilet an einer Joghurt-Dill-Sauce mit Bratkartoffeln und
knackigen Blattsalaten
25,50 €

Egliknusperli im Bierteig,
mit gemischtem Salat und Sauce Tartar - 29,60 €

Kinderkarte

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

Mister Krabs
Mini Burger mit Pommes
950 Cent



Dessert

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

Himbeerverführung
Geschichtete Himbeercreme mit Meringue
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 €

Beschwipstes Sorbet
zwei Kugeln Zitronensorbet mit Sekt
7,50 €

Stracciatella Becher
Drei Kugeln Stracciatella mit Schokosauce und Sahne
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, Honigschnapps

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 Müller Thurgau Steinler – Weingut Clauß

*0,5l – 16,50 €

2024er Grauburgunder Kapellenberg – Weingut Clauß

*0,5l – 20,00 €

2023er Weissburgunder – Weingut Engelhof

*0,1l – 2,90 €

*1,0l – 29,00 €

2024er Striegel Müller-Thurgau – Weingut Engelhof

*0,1l – 3,20 €

*0,75l – 24,00 €

2024er Striegel Chardonnay – Weingut Engelhof

*0,1l – 3,20 €

*0,75l – 24,00 €

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 €

