

GASTHAUS
REBSTOCK
EICHBERG

UNSERE KÜCHE

Hausgemacht · ehrlich · gemütlich

*„Ein gutes Essen braucht keine großen Worte –
aber gute Zutaten, Zeit und ein bisschen Liebe.“*

SCHÖN, DASS SIE BEI UNS SIND.

Samantha & Jérôme

Unsere kleine Wirtschaftskunde

Ein Haus mit Geschichte – und eine Küche mit Zukunft.

Der Rebstock kann auf eine jahrhundertealte Geschichte zurückblicken.

Bereits vor 1780 bestand auf dem Eichberg eine sogenannte Buschwirtschaft. Nach einer Unterbrechung öffnete Franz Xaver Saurer um 1846 die Türen erstmals wieder unter dem Namen „Zum Rebstock“.

1895 ging der Rebstock an die Eheleute Arnold und Maria Bägi über. 1951 übernahm ihr Sohn Arnold gemeinsam mit seiner Frau Klara die Bewirtschaftung. Nach seinem Tod 1969 führte Klara Bägi den Gastbetrieb allein weiter.

1984 wurde das Gasthaus an Tochter Marlies übergeben. Ab 1997 führte ihr Sohn Christian Burger den Rebstock in ihrem Sinne weiter. 2015 ging die Gaststätte in seinen Besitz über.

Im Jahr 2026 haben wir – Samantha Frahm und Jérôme Schwarz – den Rebstock übernommen und dürfen diese Geschichte weiterschreiben.

Seit über 130 Jahren befindet sich der Rebstock in Familienbesitz. Trotz umfangreicher Modernisierungen ist eines geblieben: die Gemütlichkeit.

Unsere Küche

Wir kochen, was wir selbst gerne essen: klassische Gerichte, regionale Produkte und vieles, was bei uns wirklich selbst gemacht wird.

Wo es sinnvoll ist, setzen wir auf Produkte aus der Region und aus der Schweiz. Als Gasthaus direkt an der Grenze möchten wir beide Seiten verbinden – badische Gemütlichkeit und Schweizer Genuss.

Unsere Klassiker werden mit einer kleinen Gemüse-Garnitur serviert. Beilagen können Sie nach Wunsch wählen.

FRISCH & EHRlich

Alle unsere Speisen sind hausgemacht. Deshalb kann es vorkommen, dass etwas ausverkauft ist oder die Zubereitung etwas länger dauert. Danke, dass Sie gutes Handwerk zu schätzen wissen.

Zum Start

Kleine Gerichte, die Lust auf mehr machen.

Gemischter Salat	7,20
knackige Blattsalate und einzeln angemachte Rohkostsalate, hausgemachtes Dressing	
Grüner Blattsalat	7,20
mit gerösteten Kernen und hausgemachtem Dressing	
Nüsslisalat	11,90
mit eichberger Ei, knusprigem schwarzwälder Schinken und Croûtons	
Cremige Bio Kürbissuppe	6,90
mit Kürbiskernen und einem Tropfen Kürbiskernöl	
Rindstatar · klein	14,50
fein abgeschmeckt, mit Brioche-Toast und Butter	
Rindstatar · als Hauptgang	26,90
fein abgeschmeckt, mit Brioche-Toast und Butter	

Salate & Kaltes

Frisch, unkompliziert und gerne auch als kleiner Hauptgang.

Großer Salatteller	12,50
knackige Blattsalate und einzeln angemachte Rohkostsalate, hausgemachtes Dressing	
Schweizer Wurstsalat	14,50
garniert, aus dettighofer Cervelat und Zwiebeln	
Schweizer Wurst-Käsesalat	15,50
garniert, aus dettighofer Cervelat, Käse und Zwiebeln	

Unsere Klassiker

Badisch-schweizerische Wirtshausküche · mit Gemüse-Garnitur · Preise inkl. einer Beilage

Hirschrücken am Stück gebraten - 200 g	39,90
rosa gebraten, mit Rosmarinjus, Herbstgemüse und Beilage nach Wahl	
Rindshuftsteak - 250 g	26,90
rosa gebraten, mit Kräuterbutter, Gemüse-Garnitur und Beilage nach Wahl	
Zwiebelrostbraten	26,90
Rindersteak mit krossen Zwiebeln und kräftigem Jus, Gemüse Garnitur und Beilage	
Cordon Bleu vom hohenlohe Landschwein	24,50
schwarzwälder Rohschinken, schweizer Bergkäse, klettgauer Paniermehl, Gemüse-Garnitur und Beilage	
Jägerschnitzel vom hohenlohe Landschwein	20,90
mit cremiger Pilzrahmsauce, Gemüse-Garnitur und Beilage	
Paniertes Schnitzel vom hohenlohe Landschwein	19,90
in Butterschmalz gebraten, klettgauer Paniermehl, mit Gemüse-Garnitur und Beilage	
Fleischküchle nach Omas Rezept	16,50
hausgemacht, mit kräftiger Sauce, Gemüse-Garnitur und Beilage	
Rebstock Burger	16,50
hausgemachtes-Patty, Bergkäse, Tomate, karamellisierte Zwiebeln und Blattsalat in Brioche	

Schmorgerichte

Für alle, die Zeit auf dem Teller schmecken möchten · mit Gemüse-Garnitur · Preise inkl. einer Beilage

Osso Buco vom deutschen Kalb	26,90
geschmorte Kalbshaxe (Scheibe) in kräftiger Sauce, mit Gemüse-Garnitur und Beilage	
Rindskopfbäckli glasiert vom deutschen Bio Weiderind	27,90
langsam geschmort, mit kräftiger Jus, Gemüse-Garnitur und Beilage	
Rinderzunge vom deutschen Bio Weiderind	22,90
zart geschmort, mit feinem Madeirajus, Gemüse-Garnitur und Beilage	

Beilagen

Zu Ihrem Hauptgericht – ganz nach Ihrem Geschmack.

Spätzle, Pommes frites, Polenta, Petersilienkartoffeln

Fitnesssteller + 2,80€

Hauptkomponente Ihrer Wahl (Klassiker oder Schmorgerichte) mit gemischtem Salat auf einem Teller

Vegi · Vegan · Fisch

Auch hier gilt: Hausgemacht und mit Freude gekocht.

Herbstteller · vegan	25,90
Rotkraut, Wirsinggemüse, glasierte Maroni, Rosenkohl, Kürbisgemüse und Rösti	
Hausgemachte Maultasche · vegan	25,90
gefüllt mit Kürbis und karamellisierten Zwiebeln, dazu Kürbispüree	
Käsespätzle · vegetarisch	15,90
hausgemachte Spätzle, würziger Käse und gerösteten Zwiebeln	
Lachsforelle	27,90
mit Zitronen-Thymianbutter, Petersilienkartoffeln und Blattspinat	

Für kleine Gäste

Unsere Kindergerichte – klein, unkompliziert und mit viel Liebe.

Susi & Strolch	6,50
Spätzle mit Rahmsauce	
Peppa Wutz	8,50
kleines Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites	
Heidi	8,50
Käsespätzle	
Ohnezahn	8,50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	
Mister Krabs	9,50
Mini-Burger mit Pommes frites	
Lauras Stern	2,70
Eine Kugel Eis mit Streusel	

Etwas Süßes zum Schluss

Hausgemacht schmeckt der letzte Gang einfach besser.

Warmes Schokoküchlein	9,90
dunkle Schokolade, Stracciatella-Eis, Sahne und frische Früchte	
Karamalisierte Minipancakes	9,90
Mit hausgemachtem eichberger Zwetschgenkompott und Zimteis	
Heiße Liebe	9,50
drei Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne	
Cup Dänemark	9,50
drei Kugeln Vanilleeis, warme Schokosauce, Mandeln und Sahne	
Imkerhäferle	8,50
zwei Kugeln Vanilleeis mit Honigschnaps und Sahne	
Eiskaffee	8,90
drei Kugeln Vanilleeis mit Kaffee	
Stracciatella-Becher	9,50
drei Kugeln Stracciatella mit Schokosauce und Sahne	
2018er Weißburgunder Beerenauslese - Weingut Lorenz & Corina Keller	6,20 / 57,00
4cl / 0,375l	

EISSORTEN

Pro Kugel 1,90 · Sahne 1,50
Schokolade · Vanille · Erdbeere · Stracciatella · Zitrone · Zimt

Spirituosen

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, Aversa, Williams, Honigschnapps	3,50 €
2cl	
Aperitif	7,50 €
Hugo, Aperol, Wild Berry Lillet, Campari (Orange/Soda), Martini	
Mojito	9,50 €

Getränke

Ein gutes Essen darf gerne mit einem guten Glas beginnen.

Aperitif

Hugo	7,50
Holunder, Prosecco, Minze und Limette	
Aperol Spritz	7,50
Aperol, Prosecco und Soda	
Wild Berry Lillet	7,50
Lillet, Wild Berry und Beeren	
Campari	7,50
Orange oder Soda	
Martini	7,50
klassisch serviert	
Mojito	9,50
Rum, Limette, Minze und Soda	

Erfrischungsgetränke

Säfte	3,50 / 4,90
Apfel · Orange · Johannisbeere · 0,2 l / 0,4 l	
Schorlen	3,20 / 4,50
Apfel · Orange · Johannisbeere · 0,2 l / 0,4 l	
Klassiker	3,20 / 4,50
Tafelwasser · Zitronenlimonade · Orangenlimonade · Ice Tea · Cola · Spezi · 0,2 l / 0,4 l	
Mineralwasser	4,90 / 7,50
0,5 l still · 0,75 l mit/ohne Kohlensäure	

Hausgemachte Limonaden

Frisch gemischt und nicht aus der Flasche.

Minze-Limette	4,80
0,33 l	
Apfel-Rosmarin	4,80
0,33 l	
Himbeer-Minze	4,80
0,33 l	

Wein

Unsere Weine – sorgfältig ausgesucht für den Rebstock.

WEISS

2024er Blanc de Noirs - Weingut Lorenz & Corina Keller 3,90 € / 29,20 €
0,1l / 0,75l

2023er Chardonnay - Weingut Lorenz & Corina Keller 6,00 € / 45,00 €
0,1l / 0,75l

2024er Müller Thurgau Steinler - Weingut Clauß 16,50 €
0,5l

2024er Grauburgunder Kapellenberg - Weingut Clauß 20,00 €
0,5l

2023er Weissburgunder - Weingut Engelhof 2,90 € / 29,00 €
0,1l / 1,0l

2024er Striegel Müller-Thurgau- Weingut Engelhof 3,20 € / 24,00 €
0,1l / 0,75l

2024er Striegel Chardonnay - Weingut Engelhof 3,20 € / 24,00 €
0,1l / 0,75l

ROSÉ

2024er Spätburgunder Rosé - Weingut Lorenz & Corina Keller 3,60 € / 27,00 €
0,1l / 0,75l

2023er Rosé Steinler - Weingut Clauß 16,50 €
0,5l

2023er Spätburgunder Weißherbst - Weingut Engelhof 3,40 € / 25,50 €
0,1l / 0,75l

ROT

2022er Leopold Cuvée - Weingut Lorenz & Corina Keller 44,70 €
0,75l

2022er Spätburgunder Steinler - Weingut Clauß 16,50 €
0,5l

2020er Roter Milan (Merlot, Cabernet, Dornfelder) - Weingut Clauß 3,80 € / 28,30 €
0,1l / 0,75l

2023er Spätburgunder - Weingut Engelhof 3,60 € / 27,00 €
0,1l / 0,75l

Warme Getränke

Kaffee	3,60 €
Espresso	3,50 €
Tee	3,20 €
Heiße Schokolade	3,60 €
Cappuccino	3,80 €
Latte Macchiato	3,90 €

Bier

Ein Klassiker am Eichberg.

Rothaus Pils · vom Fass 0,3 l / 0,4 l	3,90 / 4,20
Rothaus Radler · vom Fass 0,3 l / 0,4 l	3,90 / 4,20
Hefe-Weizen / Cola-Weizen 0,5 l	4,60
Hefe-Weizen alkoholfrei 0,5 l	4,60
Rothaus Tannenzäpfle 0,33 l	3,90
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei 0,33 l	3,90

Gut zu wissen

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne bei unserem Servicepersonal.

Bei Fragen zu vegetarischen, veganen oder glutenfreien Möglichkeiten sprechen Sie uns bitte an – wir helfen gerne weiter.

Da wir nahezu alle Speisen frisch und hausgemacht zubereiten, kann es zu Wartezeiten kommen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

DANKE, DASS SIE BEI UNS SIND.

Samantha & Jérôme · Gasthaus Rebstock Eichberg