



THE BOOK OF LOVE

Speisekarte

Herzlich Willkommen im Rebblick in Korb,

Zur Speisekarte

Unsere Speisekarte ist so aufgebaut, dass Sie immer auf **der linken Seite die Speisen und Gerichte** finden. Unsere Speisekarte wechselt im saisonalen Rhythmus, den uns die Natur vorgibt. Da unser Küchenstil, wie auch wir stark regional verwurzelt sind, kann es ab und an zu kleinen Änderungen in der Verfügbarkeit der verwendeten Produkte kommen. Was Ihnen aber in einem solchen Fall, bei Übergabe der Speisekarte, durch unseren Service mitgeteilt wird.

Sie haben nichts davon gehört?

Na, dann steht Ihrem Genuss ja nichts mehr im Wege, viel Spaß beim Schmökern und eine gute Zeit bei uns im Rebblick. Wünschen Ihnen

Ihre Genussbotschafter, Nadine und Jochen Gromann

Zur Weinempfehlung

Passend zu allen Speisen und Gerichten empfehlen wir Ihnen immer auf **der rechten Seite den passenden Wein** im offenen Ausschank als 0,1l oder 0,2l im Stielglas. Diese Empfehlung dient Ihnen als komfortable Entscheidungshilfe, wenn Sie einfach und unkompliziert ein Glas Wein zum Essen genießen möchten.

Wenn Sie sich gerne inniger mit dem Thema Wein befassen möchten, stehen Ihnen unsere „Weinpad`s“ mit unserer gesamten digitalen Weinkarte zur Verfügung.

*Sie sind von Allergien geplagt?
Bitte fragen Sie nach unserer separaten Allergen-
Auszeichnungsspeisekarte!*



Herbstspeisekarte

buntes Blättergestöber, knisterndes Feuer und Traubenlese...

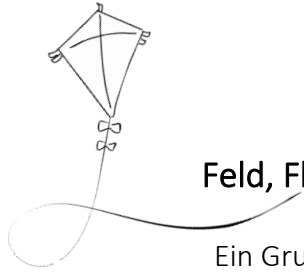
...jetzt wird's bunt. Die wohl farbenprächtigste Jahreszeit steht an...
...spielt doch die Abendsonne mit dem bunten Haupt des Waldes
ihr prächtiges Spiel und die Natur gibt uns Ihre letzten Früchte
vor dem Winter...

Wir sagen der Ernte Dank und haben spannende Herbstgerichte:
freuen Sie sich auf Wildschwein, Reh, rote Beete, Kürbis,
Quitte, Weintrauben und vielem mehr...

...wir heißen Sie zum kulinarischen Herbstausflug
in den Rebblick willkommen...

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments





Menü Feld, Fluss, Wald & Weinberg.

Ein Gruß vom Genussbotschafter

Hausgeräucherte rosa Entenbrust
mit Hagebuttensalsa und Feldsalat in Balsamico-Vinaigrette

Muskatkürbiscremesuppe mit
orientalischem Bulgurstrudel (v)

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmkraut mit
geräucherter Rahmsauce und gebackener Blutwurstpraline

Rosa gebratener Rehrücken mit Preiselbeerjus,
Selleriepüree, Quittenkompott und Buchweizen

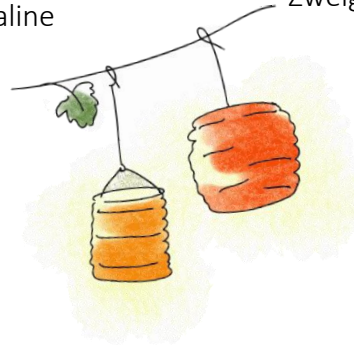
Die Lese

kleiner Zweigelt-Kuchen mit Traubenragout,
Cabernet-Sorbet und Merlot-Marshmallow

5 Gänge 89,90 €, 4 Gänge ohne Zanderfilet 75,90 €

3 Gänge ohne Zanderfilet und Suppe 67,90 €

3 Gänge ohne Zanderfilet und Entenbrust 59,90 €



Weinempfehlung offener Weine

„Arctic“ Roséweincuvée, Weingut Singer- Bader, Korb
Rebsorten: Merlot und Trollinger im Spezial-Eis-Gärverfahren!
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

„Kernlos“, entalkoholisiertes Weißweincuvée aus den
Rebsorten: Riesling, Kerner, Gewürztraminer
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Zweigelt Gutswein, QbA trocken, Weingut J. Ellwanger Winterbach
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Syrah, QbA trocken Edition R Remstalkellerei, Weinstadt
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Grossheppacher Steingruble, Riesling, Kabinett, feinherb
Weingut Bernhard Ellwanger Weinstadt
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Weinreise groß 5x 0,1l 24,50 € / 0,2l 39,50 €

Weinreise mittel 4x 0,1l 19,50 € / 0,2l 31,50 €

Weinreise klein 3x 0,1l 14,50 € / 0,2l 23,50 €

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments





vegetarisches Menü saisonal: Feld, Wald und viel Liebe.

Ein Gruß vom Genussbotschafter

Wachteleier im Ackersalat-Nestchen
mit Pumpnickel-Erde und Kürbiskernöl-Schmand (v)

Muskatkürbiscremesuppe mit
gebackenem orientalischem Bulgurstrudel (v)

Ein rote Beete-Knödel
auf Rahmkraut mit Bröselschmelze (v)

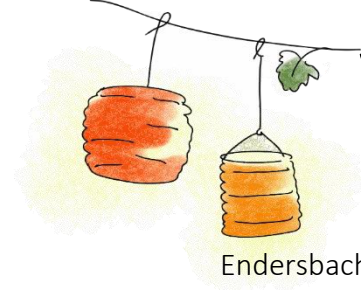
Gebratene Kräutersaitlinge auf Buchweizen
mit Wirsing und karamellisiertem Hokkaido-Kürbis (vg)

Marinierter Orangenkuchen mit Zwetschgenragout
und Kürbiskernöl-Eis (v)

5 Gänge 75,90 €, 4 Gänge ohne rote Beete Knödel 58,90 €

3 Gänge ohne Suppe und rote Beete Knödel 49,90 €

3 Gänge ohne Vorspeise und rote Beete Knödel 42,90 €



Weinempfehlung offener Weine

Endersbacher Grauburgunder, Weingut Singer- Bader, Korb
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

„Kernlos“, entalkoholisiertes Weißweincuvée aus den
Rebsorten: Riesling, Kerner, Gewürztraminer
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Gewürztraminer QbA, trocken Edition R Remstalkellerei, Weinstadt
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Chardonnay QbA, trocken, Selektion, Weingut Maier Schwaikheim
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

alkoholfreier Apfel-Quitten-Spritzer, Staatsweingut Weinsberg
0,1l 6,90 €

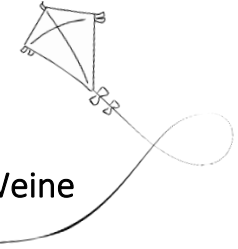
Weinreise groß 5x 0,1l 26,50 € / 0,2l 38,50 €

Weinreise mittel 4x 0,1l 21,00 € / 0,2l 30,00 €

Weinreise klein 3x 0,1l 16,50 € / 0,2l 22,50 €

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments





Vorspeisen

4 gebackene orientalische Bulgurstrudel mit dreierlei Dipp`s
Kürbiskernöl-Schmand | Hagebuttensalsa | Quittenkompott (v)

15,90 €

Tipp aus der Küche:

eignet sich auch prima für mehrere Personen zum snacken vorweg.

Wachteleier im Ackersalat-Nestchen
mit Pumpnickel-Erde und Kürbiskernöl-Schmand (v)

15,90 €

Hausgeräucherte rosa Entenbrust
mit Hagebuttensalsa und Feldsalat in Balsamico-Vinaigrette

17,90 €

Schwäbisches Carpaccio

von lauwarmer Blutwurst mit Zwiebel-Senf-Vinaigrette
Hagebutten-Chutney und buntem Salatsträußchen

16,90 €



Weinempfehlung offener Weine

„Bianco“ Weißweincuvée, Öko-Weingut Schmalzried, Korb
Rebsorten: Kerner, Silvaner und Riesling
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Sauvignon Blanc, Bergkeuper, trocken
Weingut Escher, Schwaikheim
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

„Arctic“, Roséweincuvée, feinherb Weingut Singer- Bader, Korb
Rebsorten: Merlot und Trollinger im Spezial-Eis-Gärverfahren!
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

„Rosé von den Parzellen“ Roséweincuvée, trocken
Weingut A. Schwegler, Korb
Rebsorten: Trollinger, Lemberger, Cabernet Franc, Syrah, Cabernet
Sauvignon und Muskattrollinger
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €





Vorspeisen

Bunter Salatteller als Beilage oder vorweg,
Blattsalate auf 3 hausgemachten Rohkostsalaten
mit Rahm- oder Balsamicodressing (v) / (vg)

6,90 €

Großer Salatteller „buntes Blättertreiben“
Bunte Blattsalate und angemachte Rohkostsalate
mit gerösteten Kürbiskernen,
Rahm- oder Balsamicodressing (v) / (vg)

12,50 €

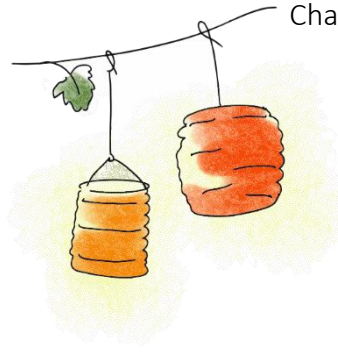
+ Wachteleier (v) 4,90 €

+ gebratene Kräutersaitlingen (vg) 6,90 €

+ Backendl-Filetstücke mit Preiselbeeren 9,90 €

+ 2 gebratene Rehfiletspieße

mit Dörr-Aprikose und Cashewkernschmelze 9,90 €



Weinempfehlung offener Weine

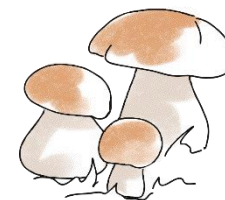
Chardonnay QbA, trocken, Selektion, Weingut Maier Schwaikheim

0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Weissburgunder 1903, QbA, trocken
Wilhelm Kern Kernen-Rommelshausen

0,1l 3,90 € / 0,2l 6,90 €

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments





Suppen

Muskatkürbiscremesuppe mit
gebackenem orientalischem Bulgurstrudel (v)

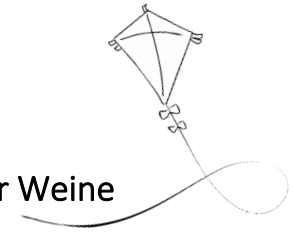
9,90 €

Rinderkraftbrühe mit Flädles-Streifen,
Wurzelgemüse und Schnittlauch

6,90 €



Weinempfehlung offener Weine



„Bianco“ Weißweincuvée , Öko-Weingut Schmalzried, Korb
Rebsorten: Kerner, Silvaner und Riesling
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Chardonnay QbA, trocken, Selektion, Weingut Maier Schwaikheim
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

alkoholfreier Apfel-Quitten-Spritzer, Staatsweingut Weinsberg
0,1l 6,90 €



Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments



Hauptgerichte

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit zweierlei von der Zwiebel, Schmorjus und handgeschabten Spätzle mit Butter-Bröselschmelze

31,90 €

dazu passend – kleiner gemischter Salatteller 6,90 €

Saisonaler Zwiebelrostbraten mit zweierlei von der Zwiebel, gebratenen Kräutersaitlingen, karamellisiertem Hokkaido-Kürbis, Wirsing und Buchweizen

35,90 €

Risotto mit Muskatkürbis, Wirsing, gebratenen Kräutersaitlingen und Parmesan (v)

19,90 €

+ 2 gebratene Rehfiletspieße mit Dörr-Aprikose und Cashewkernschmelze 9,90 €

Rote Beete-Knödel

auf Rahmkraut mit Kürbiskern-Bröselschmelze (v)

16,90 €

+ gebackene Hofhühnchenbrust in japanischer Kürbiskern-Panade mit Preiselbeeren 9,90 €



Weinempfehlung offener Weine

Donar, Rotweincuvée QbA feinherb, Weingut Singer- Bader Korb

Rebsorten: Cabertin, Zweigelt, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos

0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

„Trio“, Rotweincuvée QbA trocken, Weingut Zimmerle Korb

Rebsorten: Zweigelt, Merlot und Cabernet

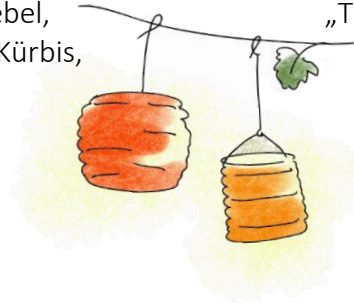
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

Barbera d`Alba „Mommiano“, trocken, DOC Marco Porello Canale

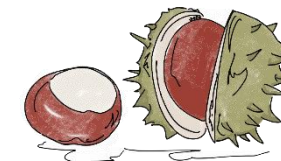
0,1l 4,90 € / 0,2l 7,90 €

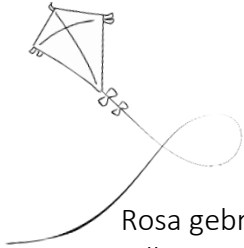
Gewürztraminer QbA, trocken Edition R Remstalkellerei, Weinstadt

0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €



Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments





Hauptgerichte

Rosa gebratener Rehrücken mit Preiselbeerjus,
Selleriepüree, Quittenkompott und Buchweizen
36,90 €

Gebratene Kräutersaitlinge auf Buchweizen mit Wirsing
und karamellisiertem Hokkaido-Kürbis (vg)
19,90 €

Gebratenes Zanderfilet auf Schmand-Kraut mit
geräucherter Rahmsauce und gebackener Blutwurstpraline
(statt Blutwurstpraline können Sie auch ein vegetarischen Bulgurstrudel bestellen.)
27,90 €



Gans besonders gut...

...Ragout von der Gänsekeule in Preiselbeer-Schmorsauce
mit Johannisbeer-Blaukraut, Quittenkompott
und Kartoffelknödel mit Kürbiskern-Brösel schmelze
31,90 €

Legende: (v) = vegetarisch
(vg) = vegan

Weinempfehlung offener Weine

Syrah, QbA trocken Edition R Remstalkellerei, Weinstadt
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Chardonnay QbA, trocken, Selektion, Weingut Maier
Schwaikheim
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Zweigelt Gutswein, QbA trocken, Weingut J. Ellwanger Winterbach
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

„Trio“, Rotweincuvée QbA trocken, Weingut Zimmerle Korb
Rebsorten: Zweigelt, Merlot und Cabernet
0,1l 4,90€ / 0,2l 7,90 €

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments





Desserts



Die Lese

kleiner Zweigelt-kuchen mit Traubenragout,
Cabernet-Sorbet und Merlot-Marshmallow

12,90 €

Marinierter Orangenkuchen mit Zwetschgenragout
und Kürbiskernöl-Eis (v)

12,90 €

Zweierlei Mousse
von dunkler und heller Schokolade
mit kleinen Schätzen von der Streuobstwiese

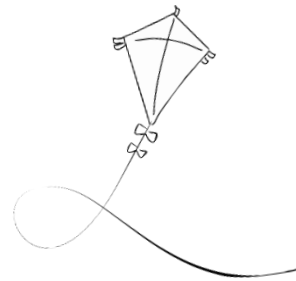
10,90 €

Weinempfehlung offener Weine

Grossheppacher Steingruble, Gewürztraminer Auslese
Weingut Bernhard Ellwanger Weinstadt
0,05l 7,90 €

Taylor`s Portwein 10 Jahre gereift
0,05l 7,90€

Riesling Steige - Weingut Zimmerle, Korb
0,1l 7,90 €



*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und
Getränken fragen Sie bitte nach unserer separaten
Kennzeichnungsspeisekarte*

Rebblick
Restaurant | Catering | Apartments





Kinderspeisen

Kleiner Gurkensalat

3,50 €

Pommes Frites mit Ketchup

4,50 €

Schwäbische Spätzle mit Bratensauce

4,50 €

Kleine panierte Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup

9,90 €

Fischstäbchen mit Mayonnaise und Pommes Frites mit Ketchup

9,90 €

Vanilleeis mit Skittles

2,90 €