Herzlich Willkommen

im

Rebberg
WEINLOKAL

Unser Haus gehört zu den ältesten Gebäuden in Röthis
(ca.1830 errichtet) und wurde durch den Eigentümer mit viel Liebe restauriert.
Die Ursprünglichkeit des Hauses wurde mit Feingefühl erhalten.
Wir haben uns vorwiegend auf österreichische Weine und Speisen spezialisiert.
Heimische Saisons Produkte werden bei uns
„unplugged“
ohne Konservierung, Farbstoffe und ohne Geschmacksverstärker
mit Herz und Engagement zubereitet und serviert.

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden
wenden Sie sich bitte an unser geschultes Fachpersonal.

Für die individuelle Anpassung unserer Speisen an Ihre Bedürfnisse,
erlauben wir uns eine Aufwandspauschale von €2.-
plus eventuell höhere Produktkosten in Rechnung zu stellen.

Unsere Kontaktdaten

Bewerten Sie uns auf Tripadvisor oder Google !

Weinlokal Rebberg 🍽, Walgaustrasse 41, A-6832 Röthis, rebberg.at, ✉rebberg@rebberg.at,✆+43552244668

Für die Verwendung von Produkten aus Vorarlberg und den umliegenden kulinarischen Regionen wurden wir von der AMA Marketing GesmbH. mit dem AMA-Gastrosiegel „Vorarlberg“ ausgezeichnet und zertifiziert.

Mit dieser Auszeichnung unterstützen wir durch den regionalen Bezug der Grundprodukte und Dienstleistungen für die Vorarlberger Wertschöpfung und somit zur Sicherung von direkten und nachgelagerten regionalen Arbeitsplätzen.

Folgende Produkte werden je nach saisonaler Verfügbarkeit bezogen:

Rind, Kalb, Schwein	Aus Vorarlberg und Osterreich über Meistermetzgerei Mangold, Weiler und Metzgerei Walser, Meiningen
Huhn	Geflügelhof Wech, St. Andrä, Kärnten über Rätikon Frischhandel
Milch und Milchprodukte	Ausschließlich aus Vorarlberg über Vorarlberg Milch, Feldkirch
Eier aus Bodenhaltung Wachteleier	Ausschließlich aus Vorarlberg über Carmen Welte, Viktorsberg Familie Fischer, Egg
Kartoffeln, Salat und Gemüse (ganzjährig und saisonal)	Direkt aus dem Vorderland vom Biohof Lukas Breuss, Röthis, sowie aus heimischer Landwirtschaft in Österreich und der Bodenseeregion
Wild	Aus heimischer Jagd im Laternsertal und Frödischtal über Meistermetzgerei Mangold, Weiler
Lamm	Familie Fischer , Egg Familie Stemer, Bartholomähberg
Wels, Saibling, Felchen, Egli,.....	Stadlerhof, Josef Stadler aus Mäder Martin und Christof Bösenecker, Bodenseefischerei, Kressbronn

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

Vorarlberg isst

Slow Food®

falstaff 90 Punkte FALSTAFF RESTAURANT- & GASTHAUSGUIDE 2024

Weinlokal Rebberg 🍽, Walgaustrasse 41, A-6832 Röthis, rebberg.at, ✉rebberg@rebberg.at, ✆+43552244668

Tagesempfehlungen

Rahmsuppe vom Ländlebärlauch €8.-

Tiroler-Speckknödelsuppe €6.-

Spargelrisotto €19.-
mit gebackenen Spargelspitzen

Steirischer Backhendlsalat €17.-
Bunte Salate mit gebackenen Hühnerbruststreifen, Kürbiskernöl und Kürbiskerne

Gebratenes Welsfilet vom Stadlerhof €26.-
auf Spargelrisotto

Zanderfilet gebraten in Kürbiskernen €23.-
mit Kräuterkartoffeln und Aioli

Heimische Hühnerbrust €24.-
im Speckmantel
mit grünen Bohnen und Rosmarienkartoffeln

Ländle-Schweinerückensteak €22.-
gefüllt mit Dörrplaumen
Kohlrabigemüse und Serviettenknödel

Gebratenes Kalbskotelette €31.-
auf Spargelrisotto

Filetsteak vom heimischen Rind €39.-
Portweinsauce
mit frischem Marktgemüse und Kartoffelkrapferln

Weinlokal Rebberg 🍽, Walgaustrasse 41, A-6832 Röthis, rebberg.at, ✉rebberg@rebberg.at,✆+43552244668

Unsere Klassiker

Vorspeisen:

Beef Tatar €16.-
vom heimischen Rinderfilet, mit Butter und Toastbrot

Hausgebeizte Lachsforelle €12.-
mit Terrine vom Hüttenkäse

Gebratener Ziegenkäse von der Familie Metzler aus Egg **€13.-**
im Speckmantel auf Blattsalaten

Schwarzbrottoast mit Schinkenspeck und Bergkäse **€7.-**
oder mit Camembert, Apfel und Preiselbeeren

Bunter Salatteller €8.-

Beilagensalat €6.-

Suppen:

Frittaten oder **Kalbsbrätspätzlesuppe €6.-**

Altwiener Kartoffelsuppe €7.-

Hausgemachte **Gulaschsuppe €7.-**

Hausgemachte **Gerstensuppe (vegetarisch) €7,-**

Hauptspeisen

Filetspitzen „Stroganoff“ vom heimischen Rinderfilet **€29.-**
mit hausgemachten Spätzle

Gekochter Tafelspitz €19.-
mit Wurzelgemüse, Salzkartoffeln und Kren

Wienerschnitzel vom Ländle-Kalb €22.-
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Rindergulasch "Fiaker Art" €17.-
mit hausgemachten Spätzle

Kalbsbeuschel mit Serviettenknödel **€14.-**

Spinatspätzle €14.-
an einer Schinkenrahmsauce mit Bergkäse gratiniert
auch vegetarisch mit getrockneten Tomaten und Kapern möglich

Hausgemachte Kärntner Kasnudeln €13.-
in brauner Butter