



RehbergRehn

Sehr geehrte Gäste, wir erheben für die Umbestellung unserer Gerichte eine Gebühr von 3 €. Diese Entscheidung haben wir getroffen, um den reibungslosen Ablauf in der Küche sicherzustellen und die Kalkulation unserer Gerichte aufrechtzuerhalten. Vielen Dank für Ihr geschätztes Verständnis.

KLEINIGKEITEN & VORSPEISEN

Verschiedene Sorten hausgemachte Kuchen: ein Stück Kuchen 4 € | Sahne 1 €

Hausgemachter Spundekäs mit frischem Brezel 9 €

Verschiedene Hartkäse aus der Allgäuer „Dorfsennerei Börserscheidegg“, garniert mit Trauben und Feigensenf 15 €

Hausgemachte saisonale Suppen 9 €

... Waldpilzcremesuppe

... Ingwer-Kürbiscremesuppe mit Kokosschaum (vegan)

HAUPTGERICHTE

Großer gemischter Blattsalat mit hausgemachtem veganem Dressing und frischem Baguette

... mit angebratenem Feta 15€

... mit Rindersteak-Streifen (medium) 19 €

... mit saisonalen Pilzen (vegan) 16 €

... mit Hähnchenbrust 17 €

... oder mit gegrilltem Zander 18 €

Gänsekeule serviert mit Kirsch-Rotkraut, hausgemachten Kartoffelklößen mit Butterbrösel und klassischer Gänsebratensauce 39 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb dazu lauwarmer Kartoffelsalat 27 €

RehbergRehns Riesling-Hähnchenbrust auf Herbstgemüse mit Kräuterkartoffeln 21 €

Schweinebraten mit Rosmarin-Rotweinjus, Kirsch-Rotkohl und Kartoffelstampf 24 €

Risotto mit saisonalen Pilzen und gegrilltem Zanderfilet 25 €

Wildragout in Preiselbeer-Spätburgunderjus mit Kräuterkartoffeln und Vanillekarotten 27 €

Linguine

... mit Hokkaido-Kürbisgemüse, Tomate und Rucola (vegetarisch) 18 €

... mit Riesengarnelen und geräuchertem Lachs in Weißwein-Sahnesauce 19 €

... saisonalen Pilzen, Schnittlauch an Riesling-Safran-Rahmsauce 18 €

Zum Hauptgang ein kleiner vegetarischer Salat der Saison (vegan) 6 €

Brot- oder Baguettekorb extra 4 €

DESSERTS

Mascarpone Creme mit Waldbeeren auf Amarettolikör getränktem Löffelbiskuit 8 €

Lebkuchen Crème Brûlée 13 €

Alle Preise sind Endpreise inklusive gesetzlicher MwSt.

Weingut | Gastronomie | Event
www.rehbergrehn.de



RehbergRehn

HEISSGETRÄNKE

Cafe Americano	3,00 €
Espresso / Espresso Macchiato	2,50 €
Affogato – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	4,00 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Cappuccino	4,00 €
Latte Macchiato / Café au Lait	4,50 €

„samova“ Tee - Selektion

Wir bieten Ihnen in unserem Weincafé und Restaurant eine ausgewählte Selektion von samova Teesorten in Premium-Qualität. Samova steht für moderne Teekultur aus Hamburg und bietet rund 30 verschiedene Bio-Sorten aus den Bereichen Kräuter-, Früchte-, Schwarz- und Grüntee an. Die Rezepturen werden ausschließlich im Raum Hamburg verarbeitet und verpackt. Samova achtet neben qualitativ einwandfreien Teegärten auch auf fairen Handel und ethisch einwandfreie Arbeits- und Sozialbedingungen in den Ernteländern (z.B. Schweiz, Südafrika, Südamerika, Indien und Sri Lanka). Die Bio-Teesorten sind aus kontrolliert biologischem Anbau und tragen das europäische BIO-Siegel.

Den Tee servieren wir im 0,4l Brew Control Teekännchen 4,50 €

High Darling – Bio-Darjeeling (Bio, mit Teein)

Inhalt: Schwarzer Tee (SFTGFOP1) aus dem Garten Sungma im Himalaya, Indien

Alberta Rodeo – Bio-Schwarztee/Kräuter (Bio*, mit Teein)

Inhalt: Schwarzer Tee*, Brombeerblätter*, Tomate*, Guaranasamen*, Cranberry*, Rosenblütenblätter*, Rhabarber*, natürliches schwarzes Johannisbeerearoma

Total Reset – Bio-Kräutertee (Bio, teeinfrei)

Inhalt: Griechisches Bergkraut, Fenchelsamen, Karottenflocken, Salbeiblätter, Orangenschale

Scuba Garden – Grüner Rooibos /Spirulina (teeinfrei)

Inhalt: Grüner Rooibos, Cranberry-Stücke, Orangenschalen, Spirulina, Aroma

Jasmine Green – Bio-Grüntee Jasmin (Bio, mit Teein)

Inhalt: Grüner Tee Jasmin

Low Rider – Bio-Grüntee China (Bio, mit Teein)

Inhalt: Reiner Grüntee

Team Spirit® Bio – Bio-Kräuter/Grüntee (Bio*, mit Teein)

Inhalt: Grüner Tee*, Lemongras*, Karottenflocken*, Weißer Tee*, Pfefferminze*, Orangenschale*, Süßholzwurzel*, Ringelblumenblüten*, Basilikum*, Hibiskus*, natürliche Aromen

Garden Party – Bio-Früchtetee (Bio*, teeinfrei)

Inhalt: Apfel*, Mango*, Ananas*, Lemongras*, Krauseminze*, Gojibeeren*, Weißer Hibiskus*, Ringelblumenblüten*, Kornblumenblüten*, natürliche Aromen



RehbergRehn

AL KOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser still, medium, classic	0,75l	5,00 €
Pfungstädter Brauer Cola	0,33l	3,50 €
Pfungstädter Brauer Cola ZERO	0,33l	3,50 €
Pfungstädter Brauer Mische	0,33l	3,50 €
Pfungstädter Brauer Limo Orange	0,33l	3,50 €
Pfungstädter Brauer Limo Zitrone	0,33l	3,50 €
Pfungstädter Brauer Limo Holunder- Johannisbeere	0,33l	3,50 €

B I E R / W E I Z E N

Pfungstädter Edelpils	0,33l	4,50 €
Pfungstädter Edelpils alkoholfrei	0,33l	4,50 €
Pfungstädter Urweizen, hell	0,5l	5,00 €
Pfungstädter Urweizen, hell, alkoholfrei	0,5l	5,00 €
Pfungstädter Radler Naturtrüb	0,33l	4,50 €

B R Ä N D E / L I K Ö R E

Traubentrester-Brand 40% im Holzfass gereift	2cl	5,00 €
Mirabellen-Brand 40%	2cl	5,00 €
Weinbergspfirsich-Likör 25%	2cl	5,00 €
Walnuss-Likör 25%	2cl	5,00 €



RehbergRehn

W E I N K A R T E

**Unser erster Jahrgang ist da !
Vier neue 2022er-Weine freuen sich auf Sie.**

Alle Weine vor 2022 stammen noch von unserem Vorgänger, Weingut Werner.

W E I S S W E I N T R O C K E N

Nr.		0,1l	0,2l	0,75l
22.101	2022er Rheingau Riesling trocken	3,50€	5,00€	17,00€
22.301	2022er Walluf Riesling trocken	4,00€	5,50€	24,00€
102	2020er Rauenthaler Wülfen Riesling Kabinett trocken	3,00€	4,50€	14,50€
114	2021er Rauenthaler Wülfen Riesling Kabinett trocken	3,00€	4,50€	14,50€
115	2021er Rauenthaler Gehr Riesling Kabinett trocken	3,00€	4,50€	14,50€
411	2021er Rauenthaler Steinmächer Riesling QbA trocken	3,00€	4,50€	



W E I S S W E I N C L A S S I C

Nr.		0,1l	0,2l	0,75l
104	2020er Riesling Classic QbA	3,00€	4,50€	14,50€
184	2018er Riesling Classic QbA	3,00€	4,50€	14,50€
194	2019er Riesling Classic QbA	3,00€	4,50€	14,50€



RehbergRehn

W E I S S W E I N H A L B T R O C K E N

Nr.		0,1l	0,2l	0,75l
205	2020er Rauenthaler Gehr Riesling Kabinett halbtrocken	3,00€	4,50€	14,50€
217	2021er Rauenthaler Wölfen Riesling Spätlese halbtrocken	3,00€	4,50€	14,50€
295	2019er Rauenthaler Langenstück Riesling Kabinett halbtrocken	3,00€	4,50€	14,50€
402	2020er Rauenthaler Steinmächer Riesling QbA halbtrocken	3,00€	4,50€	
472	2017er Rauenthaler Steinmächer Riesling QbA halbtrocken	3,00€	4,50€	

W E I S S W E I N F E I N H E R B

Nr.		0,1l	0,2l	0,75l
22.201	2022er Rheingau Riesling „Tom Berger“, feinherb	3,50€	5,00€	17,00€
103	2020er Rauenthaler Wölfen Riesling Spätlese feinherb	3,00€	4,50€	14,50€
116	2021er Rauenthaler Steinmächer Riesling Kabinett feinherb	3,00€	4,50€	14,50€
482	2018er Rauenthaler Steinmächer Riesling QbA feinherb	3,00€	4,50€	





RehbergRehn

WEISSWEIN MILD

Nr.		0,1l	0,2l	0,75l
376	2017er Rauenthaler Wölfen Riesling Spätlese mild	3,00€	4,50€	14,50€
386	2018er Rauenthaler Wölfen Riesling Spätlese mild	3,00€	4,50€	14,50€
397	2019er Rauenthaler Gehr Riesling Spätlese mild	3,00€	4,50€	14,50€

WEISSWEIN EDELSÜSS

Nr.			
804	2003er Rauenthaler Wölfen Riesling Trockenbeerenauslese edelsüß	0,375l	65,00€

ROSÉ / BLANC DE NOIR

Nr.		0,1l	0,2l	0,75l
22.701	2022er Rheingau Spätburgunder Blanc de Noir, trocken	3,50€	5,00€	17,00€
612	2021er Rheingauer Landwein Rosé	3,00€	4,50€	14,50€





RehbergRehn

ROTWEIN

Nr.		0,1l	0,2l	0,75l
709	2020er Rauenthaler Steinmächer Spätburgunder Rotwein QbA trocken	4,00€	5,00€	24,00€
3001	2016 Château Brun Saint Émilion 2016 Bordeux Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, trocken	5,50€	7,00€	45,00€

SEKT

Nr.		0,1l	0,75l
9999	Nyetimber Classic Cuvée Brut	18,00€	75,00€
22.554	RehbergRehn 2022 Riesling Sekt b. A. Rheingau brut traditionelle Flaschengärung	4,50€	22,50€
552	J´S Johannisberger Sekthaus 2020 Weißburgunder Vintage Sekt brut traditionelle Flaschengärung	5,00€	28,00€
553	J´S Johannisberger Sekthaus 2019 Spätburgunder Blanc de Noir Vintage Sekt brut traditionelle Flaschengärung	7,00 €	45,00€
551	Weingut K. & K. Dautermann, Ingelheim Blanc de Blancs, Alkoholfreier Schaumwein	4,50€	15,00€



WEINSCHORLE

Riesling- oder Roséschorle 0,5l	5,50€
---------------------------------	-------