

Rebstock
SULZBURG

Bankett Information
Menüvorschläge

Hauptstraße 77
79295 Sulzburg

07634 / 50 31 40

rebstock_in_sulzburg

rebstock.sulzburg

0176/ 22 50 28 35

Version 01/ 2026

Informationen

Menüs
Dieses Bankettangebot gilt ab 12 Personen.

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie,
sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.

Wir haben Ihnen eine reichhaltige Auswahl an Menüs mit Einzelgerichten aufgelistet, die sich ganz nach Ihrem Gusto miteinander kombinieren lassen. Gerne sind wir Ihnen bei der Menüzusammenstellung behilflich. Sollten Sie Ihren Favoriten bei unseren Vorschlägen vermissen, sprechen Sie uns bitte an. Weiterhin benötigen wir im Vorfeld die Anzahl der Personen, welche Lebensmittelunverträglichkeiten, vegan oder vegetarische Speisen bevorzugen.

Menükarten
Stellen wir Ihnen kostenfrei bereit. Gerne können wir ein Bild integrieren.

Weine
Nach der Menüauswahl beraten wir Sie gerne bezüglich der Weinauswahl. Aus persönlicher Überzeugung, bieten wir Ihnen Weine von daheim, unserem Markgräflerland, an. Für Getränke, welche vom Veranstalter und/oder von Dritten mitgebracht werden, berechnen wir ein Zapfengeld von € 25,00pro Flasche. Dies beinhaltet Kühlung, Gläser und die Dienstleistung.

Hotelzimmer
Wir verfügen über 7 gemütliche Hotelzimmer, die Sie gerne anlässlich Ihrer Veranstaltung buchen können.

Rechnungsstellung
Die Personenanzahl, welche uns 24 Stunden vor Ihrer Veranstaltung bekannt ist, ist maßgeblich für die Rechnungsstellung. Diese Zahl ist verbindlich und wird in Rechnung gestellt. Ab 4 Gängen erhalten Sie einen Rabatt von 2%, ab 5 Gängen 3 , ab 6 Gängen 4%. Die Rabattierung gilt ab 12 zahlenden, erwachsenen Personen und bezieht sich auf den Menüpreis (Speisen zum Aperitif sowie der Gruß aus der Küche gelten nicht als eigenständiger Gang) . Die Rechnung kann direkt vor Ort Bar (abzügl. 2% Skonto), per Kreditkarte oder auf Rechnung (Zahlungsziel sofort) beglichen werden. Wir behalten uns Preisanpassungen vor.

Mitarbeiter nach Mitternacht
Nach Mitternacht berechnen wir eine Nachtpauschale von € 250,00 pro angefangene Stunde

Musik & Tanz
Aufgrund der Innenstadtlage und der darüber liegenden Hotelzimmer , sind unsere Räumlichkeiten nicht für Livemusik und Tanz geeignet. Hintergrundmusik vom Band oder auch Live gespielt, im Rahmen einer angemessenen Lautstärke ist selbstverständlich möglich.

Geschlossene Gesellschaft
Wir behalten uns vor, bei einer Veranstaltung bis zu 24 Personen, weitere Gäste in der Arkade zu platzieren. Dies hängt maßgeblich von der zu erwartenden Umsatzgröße ab.

Catering & Außer Haus Service
Sie lieben unsere Küche? Haben aber eine andere Location gebucht?
Gerne können Sie Ihr Menü "fix und fertig" bei uns in entsprechenden Transport Behältnissen abholen. Eine persönliche Betreuung vor Ort, ist uns leider im Moment nicht nicht möglich.
.





Der Landgasthof Rebstock überzeugt mit :

... den 5 L's
Lachen – Lebensfreude – Leichtigkeit –
Leidenschaft – Liebe

... stilvollen Banketträumlichkeiten,
welche Ihre Hochzeitsfeier,
Ihren Firmenanlass, Ihr Geburtstagsessen
unvergesslich machen

... einer frischen, saisonalen und pfiffigen Küche

... einem aufmerksamen Team

... einer tollen Lage im Herzen von Sulzburg

Auf den folgenden Seiten erhalten Sie alle
Informationen, welche für die
Organisation und Durchführung
Ihrer Feier von Bedeutung sind.

Gerne unterstützen wir Sie, nach vorheriger
Terminabsprache, persönlich!

Ihre Gastgeberfamilie
Nici & Christoph Keller
79295 Sulzburg · Hauptstraße 77
Tel.: 076 34 / 50 31 40
Fax.: 076 34 / 50 31 41
www.kellers-rebstock.de



Zum Aperitif

Gemischte gebackene Blätterteigvariation
€ 4,50 pro Person (3 Stück p.P.)

Mini Laugen Sandwiches, gemischt
€ 2,80 (p. Stk.)
Mini Brioche, gemischt
€ 3,30(p. Stk.)

Crostini mit Tomate und Basilikum
€ 2,80(p. Stk.)
Crostini mit Avokado und rosa Pfeffer
€ 2,80 (p. Stk.)
Crostini mit Artischocke und Olive
€ 2,80 (p. Stk.)

Spieß von Tomate, Basilikum und Mozzarella
€ 2,30 (p. Stk.)
Spieß von Weintraube, Ziegenkäse und schwarzer Nuss
€ 2,80 (p. Stk.)

Gläschen mit Avokado Guacamole und Riesencrevette
€ 5,00 (p. Stk.)
Gläschen mit Edelfischsülzchen und Safranschmand
€ 5,00 (p. Stk.)

Crudités (Rohkost Gemüsestangen) mit Senf-Dip
€ 3,30 pro Person

Pflaume und Aprikose im Speckmantel
€ 2,50 (p. Stk.)

Hausgemachte Kräutersalz Nüsse
€ 7,00/100g

Mindestbestellmenge 10 Stück pro Artikel

Vorweg

Kleiner, delikater Gruß aus der Küche
€ 4,50

Vorspeisensalate

Farbenfrohe Variation von Blatt - und Rohkostsalaten mit gerösteten Kernen € 11,50

Knackiger Blattsalat in Feigen Senfdressing mit Kirschtomaten € 9,50

Markgräfler Feldsalat in Kartoffeldressing mit Speck und Kracherle (Saison) € 13,50

Rucolasalat mit gehobelten Parmesanspänen, Walnüssen und Granatapfel € 15,50

Kalte Vorspeisen

Karamellisierter Bio Ziegenfrischkäse vom Ringlihof in Horben
auf kleinem Blütensalat mit Pinienkernen € 17,50

Hausgemachte Edelfischterrine mit Safranschmand,
Forellenkaviar und kleinem Salatstrauß € 18,50

Gelee vom Kalbstafelspitz
mit Wurzelgemüse und frischen Kräutern auf Rote Beete Schalottenvinaigrette € 16,50

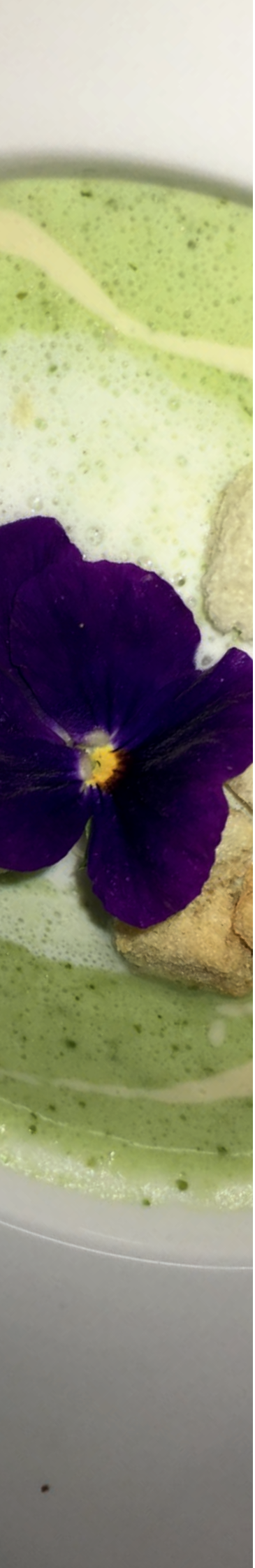
Farbenfroher Salatstrauß mit heiß geräuchertem Saiblingsfilet € 21,50

Hausgeräucherter Emma Lachs mit kleinem Apfel Meerrettichtörtchen
und mariniertem Frissee Salat € 19,50

Wildterrine aus heimischer Jagd mit Birnen Chutney und kleinem Feldsalat € 19,50

Farbenfroher Salatstrauß mit in mediterranen Kräutern
gebratenen Edelfischen € 23,50





Suppen

Die Festtagssuppe:
Rinderkraftbrühe mit Flädle und Klößchen € 12,00

Karotten Ingwersuppe € 11,50

Tomatencremesuppe mit Kracherle € 11,50

Kräuterschaumsuppe € 11,50

Sauerampfersuppe € 11,50

Selleriecremesuppe mit Zironenöl € 11,50

Zweierlei Petersiliensuppe € 13,50

Mediterrane Edelfischsuppe mit Crostini und Sauce Rouille € 14,50

Warme Zwischengerichte/Vorspeisen

Wolfsbarschfilet, mit mediterranen Kräutern gebraten
auf schwarzem Venere Risotto, Safransauce und Kirschtomaten € 22,50

Tagliatelle in Krustentiersauce mit gebratenem Riesencrevetten € 22,50

Confierte Rotbarbe in Zitronenöl
mit rosa Pfefferbeeren auf Artischocken und blaue Kartoffeln € 22,50

Leicht angeräuchertes, sanft in Butter gebratenes, Zanderfilet
auf Pinienkern Blattspinat und Safranschaum € 22,50

Sorbet

Blutorangensorbet € 3,50

Zitronen- Basilikumsorbet mit Olivenöl € 4,50

Cassis Sorbet mit Winzersekt € 7,50

Hauptgerichte

Saftiger Schweinenackenbraten aus dem Backofen
an kräftiger Spätburgunderjus
Gemüse vom Markt und Kartoffelpüree € 22,50

Gebratene Maispoulardenbrust (aus bäuerlicher Aufzucht)
mit Mediterranem Ofengemüse und Polentaküchle € 28,00

Rosa gebratene weibliche Barbarie Entenbrust (aus bäuerlicher Aufzucht)
an kräftigem Granatapfel- Orangen- Spätburgunderjus
Blattspinat und kleine, gebratene Kartoffeln € 36,50

Würziges Hirschragout, in Spätburgunder Rotwein geschmort,
karamellisierte Maronen, Apfelrotkraut und hausgemachte Spätzle € 34,00

Filet vom Landschwein in der Walnusskruste (oder im Speckmantel),
auf Rahmpilzen
Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle € 36,00

Gebratenes Lammnüsschen mit mediterranen Kräutern
in kräftigem Spätburgunderjus
Ratatouille und cremigem Steinpilz Risotto € 38,00

Bei Niedrigtemperatur Langzeit gegarter Kalbstafelspitz „18h/56°C",
Spätburgunderjus, Pilze in Rahm,
Gemüse vom Markt und gratinierten Kartoffeln € 33,00

In Spätburgunder Rotwein geschmortes Kinnbäckle vom Kalb
farbenfrohes Marktgemüse und Schupfnudeln € 42,00

Rosa gebratener Rinderrücken in der Kräuterkruste
an Spätburgunderjus
grüne Bohnen und kleinen, gebratenen Kartoffeln € 42,00

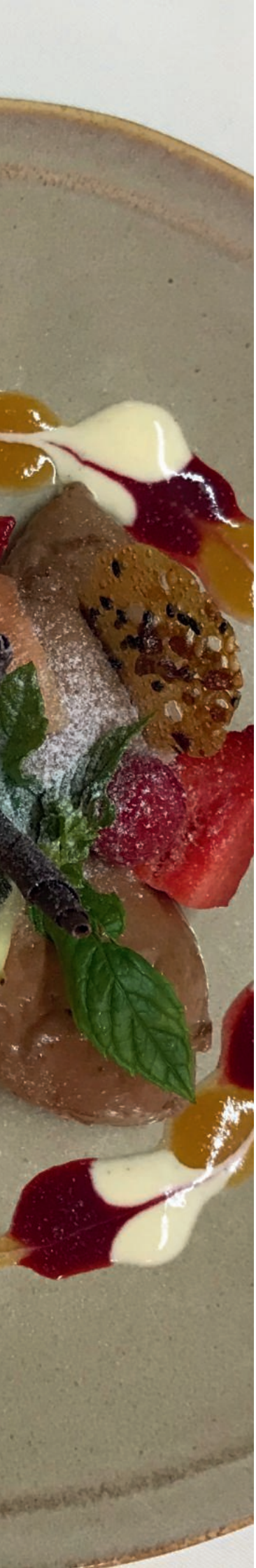
Kalbsrückensteak auf Morchelrahmsauce,
Gemüse vom Markt und Frischeinudeln € 43,00

Kalbsrücken mit Rinderfilet gespickt rosa gebraten
auf Sauce Bearnaise mit Gemüse vom Markt und Kartoffelküchle € 48,00

Rinderfilet im Schwarzwälder Bergheu mit Kräutern rosa gegart
an eingemachten Portweinschalotten,
Artischockengemüse und Bramata € 48,00

-Fisch und vegetarische Gerichte nach Rücksprache -





Dessert

Milas warmer Schokoladenkuchen mit Cafeeis € 10,00

Warme Zimtzwetschgen mit Nusseis und Schlagrahm € 11,00

Panna Cotta mit eingemachtem Mango und Mangosorbet € 14,50

Crème Brûlée mit marinierten Beeren und Vanillerahmeis € 15,50

Sorbetvariation mit frischen Früchten umlegt € 14,50

Mousse von der Belgischen Zartbitterschokolade € 14,00

3 Apfelküchle in Zimtzucker, mit Vanillerahmsauce und Vanilleeis € 13,50

Dessertvariation „Rebstock"
(4 verschiedenen Bestandteile: Eis, Gebackenes, Mousse, Früchte) € 19,50

Käseauswahl auf dem großen Holzbrett mit Trauben und Honignüssen zur Selbstbedienung
€ 12,00 pro Person (Mindestbestellmenge ab 10 Personen)

Kaffee & Kuchen

Möchten Sie Ihre Feier mit Kaffee und Kuchen ausklingen lassen?
Wir bieten Ihnen verschiedene Varianten an:
Möchten Sie Ihren Kuchen mitbringen?
Wir berechnen einen Gedeckpreis von € 6,50 pro Person.
Dies beinhaltet unsere Dienstleistung , Geschirr und Tischwäsche.
(Diese Angebot gilt nur in Verbindung mit einem Mittag - oder Abendessen)

Gerne backen wir Ihnen auch unsere ofenfrische Kuchen,je nach Saison.
Bitte beachten Sie, dass wir Ihnen aus organisatorischen Gründen nur ganze Kuchen anbieten können.

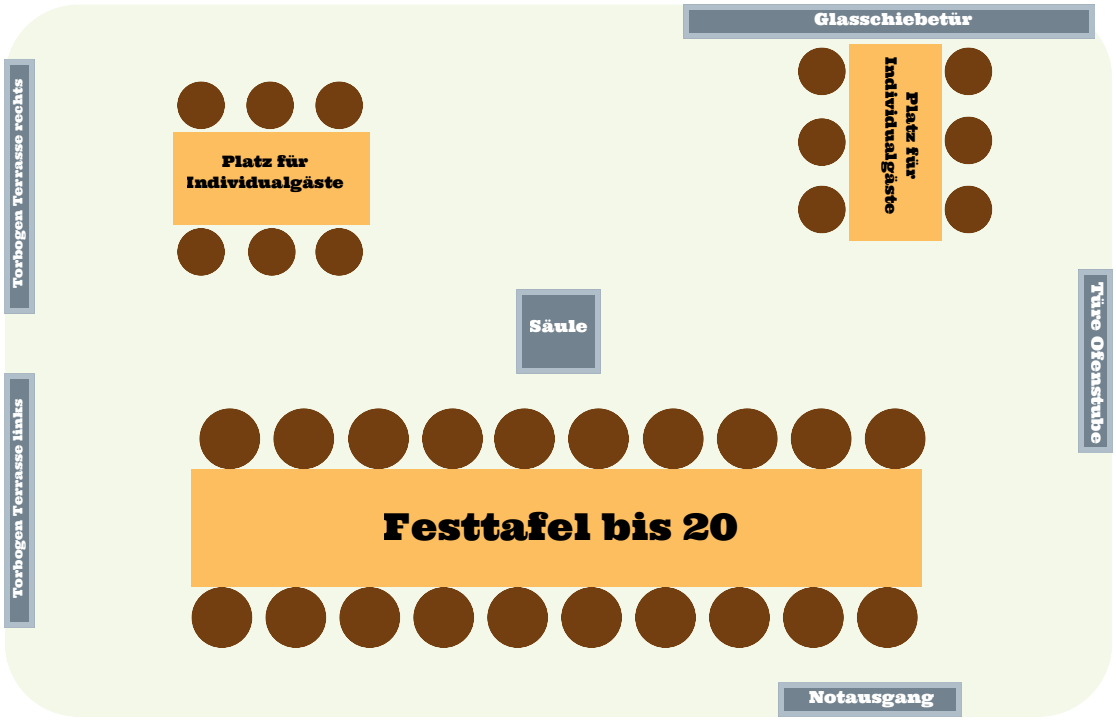
Apfelkuchen mit Streusel	12 Stücke	€ 48,00
Glasierter Aprikosenkuchen	12 Stücke	€ 48,00
Käsekuchen -Bauernrahm	12 Stücke	€ 48,00
Rhabarberkuchen	12 Stücke	€ 48,00
Zwetschgenkuchen mit Streusel	12 Stücke	€ 48,00
Orginal Schwarzwälder Kirschtorte	16 Stücke	€ 80,00
Erdbeer-Biskuittorte	14 Stücke	€ 63,00
Himbeer-Biskuittorte	14 Stücke	€ 63,00

Bestuhlungsmöglichkeiten

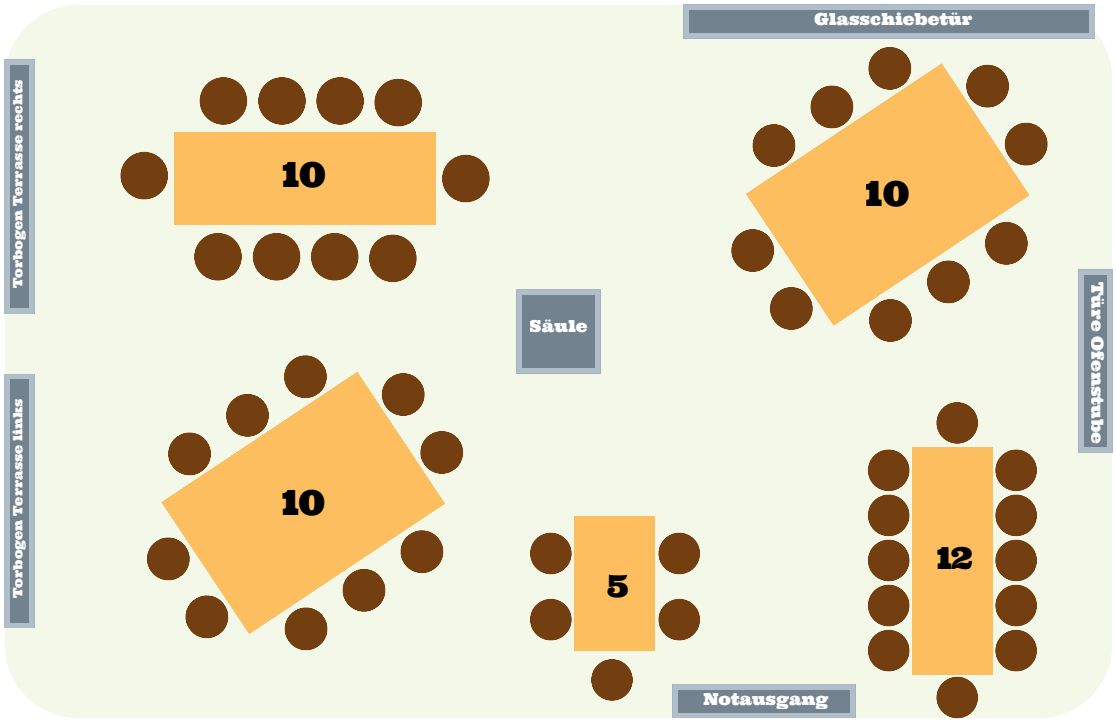
Die Arkade:

Nach vielen Umbau- und Sanierungsmaßnahmen, unter dem Credo: von der "Scheune zur Perle" konnten wir unsere Arkade in Betrieb nehmen. Gerne richten wir Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag, Ihr Familientreffen oder Ihre Firmenfeier - bis maximal 45 Personen ganz nach Ihrem Gusto, gleichermaßen liebevoll, wie auch professionell aus. Inspiriert durch eine bewegte Vergangenheit, lässt es sich in unserer historischen Arkade, mit Ihrer kreativen Ausstattung, ausgelassen feiern.

Bestuhlungsmöglichkeiten bis 20 Gäste



Bestuhlungsmöglichkeiten bis 47 Gäste

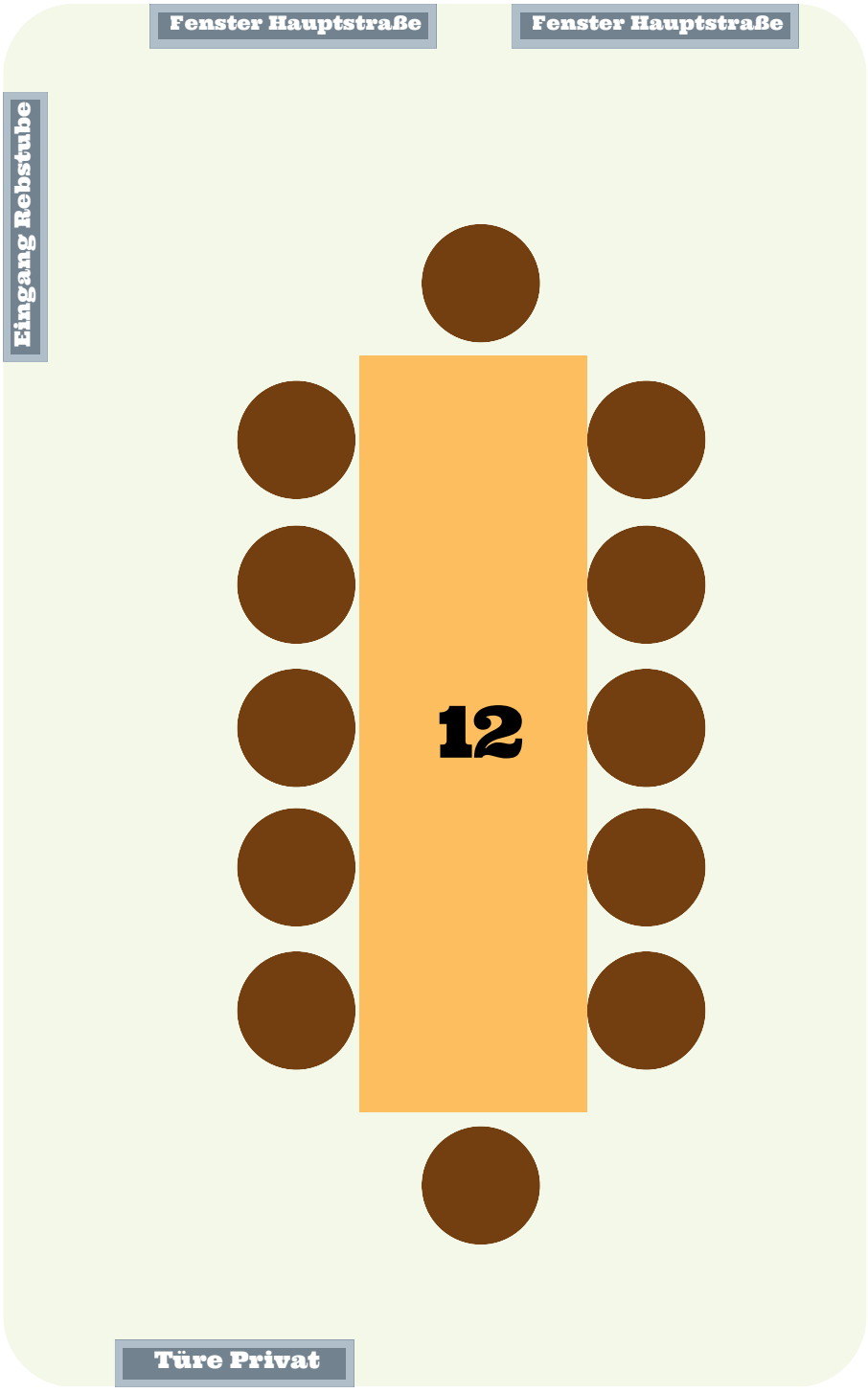






Bestuhlungsmöglichkeiten

Das Rebstüble:
Unser "Rebstüble" bietet mit seinem eleganten Ambiente Platz für kleine Feiern bis 12 Personen an einer Tafel . Das Rebstüble liegt separat und ist für Gäste nicht einsehbar. Desweiteren ist unser Rebstüble auch für ein kleines Seminar, eine diskrete Besprechnung oder Tagung geeignet.




Rebstock






Rebstock

















