Herzlich Willkommen - *A Warm Welcome*

Genießen Sie freundlichen Service mit einem reichhaltigen Angebot an Speisen und Getränken.

Verbringen Sie schöne und entspannte Stunden in gemütlicher Atmosphäre.
Wir legen großen Wert auf frische Zutaten, die wir größtenteils von den heimischen Erzeugern beziehen.
Wir bitten deshalb um Ihr Verständnis für eventuell längere Wartezeiten.

(Verpackungsservice Reste: 1 Euro)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,
Ihr Team vom Rebhan's Restaurant.

Enjoy attentive service accompanied by a diverse selection of food and beverages.
Spend delightful and relaxing hours in a cozy and inviting atmosphere.
We place great emphasis on fresh ingredients, sourced primarily from local producers.
We kindly ask for your understanding should longer waiting times occur as a result.

(Packaging service for leftovers: €1)

We look forward to welcoming you!
Sincerely,
The Team at Rebhan's Restaurant.

Öffnungszeiten Mo. bis So. - *opening hours mon. to sun.*

Frühstück	07:00 - 10:00 Uhr (Sonntage und Feiertage: 08:00 - 11:00 Uhr)
Breakfast	*7:00 am – 10:00 am (Sundays and public holidays: 8:00 am – 10:00 am)*
Bar & Lounge	ganztags geöffnet
Bar & Lounge	*open all day*
Mittagstisch	11:30 - 14:00 Uhr
Lunch	*11:30 am – 2:00 pm*
Abendkarte	18:00 - 22:00 Uhr (last order Speisen: 21:00 Uhr)
Dinner Menu	*6:00 pm – 10:00 pm (last food orders at 9:00 pm)*
Bowling	unsere 4 Bowlingbahnen sind individuell buchbar
Bowling	*our four bowling lanes are available for individual bookings*
Schwimmbad	07:00 - 21:00 Uhr
Swimming Pool	*7:00 am – 9:00 pm*
Wellness-Bereich	16:00 - 21:00 Uhr (Samstage, Sonntage und Feiertage: 14:00 - 21:00 Uhr) Reservierung für den Wellness-Bereich erforderlich
Wellness Area	*4:00 pm – 9:00 pm (Saturdays, Sundays, and public holidays: 2:00 pm – 9:00 pm)* *reservation required for the wellness area*

Rebhans
BUSINESS UND WELLNESS HOTEL
★★★★S

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Änderungen vorbehalten! Stand: 04.0ktober.2026

Genussmomente
zum Entdecken

Fruchtige Salatbowl Blattsalat | frische Früchte | gebratene Egerlinge | Himbeeressig | Basilikumöl | Knoblauch-Brot — VEGAN — 16,90 €
fruity salad bowl *leaf lettuce | fresh fruit | sautéed king oyster mushrooms | raspberry vinegar | basil oil | garlic bread*
wahlweise mit Sour Cream *optionally with sour cream* — 1,50 €

Lauwarmes Kürbis-Bruschetta (3 Stück) | Birne | Honig | Knusper-Speck — 14,90 €
warm pumpkin bruschetta *(3 pieces) / pear / honey / crispy bacon*

Forelle "Müllerin Art" (Im Ganzen gebraten ca. 300g) | Butterkartoffeln | Zitrone — 22,00 €
whole pan fried trout "Müllerin style" *(fried whole, approx. 300g) / buttered potatoes / lemon*
wahlweise mit buntem Salatteller *optionally with a mixed garden salad* — 5,90 €

Lachsfilet Kartoffelkruste | Champagner-Rahm-Kraut — 25,90 €
salmon fillet *potatoe crust / champagne cream cabbage*

Rinderroulade Blaukraut | Semmelkloß — 26,90 €
beef roulade *red cabbage / bread dumpling*

Gnocchi Grillgemüse | Kräuter-Tomatensauce — VEGAN — 15,90 €
gnocchi *grilled vegetables | herbed tomato sauce*

Bärlauch - Capelli Zitronenbutter | Parmesan — Vegetarian — 15,90 €
wild garlic capelli *lemon butter | parmesan*

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
If you have questions about the allergens and additives, please contact our service team.

5-Gänge Menü

Italienische Antipasti-Spezialitäten Kräuter-Baguette
Italian antipasti specialties *herb baguette*

Tagessuppe frisches Grün
today's soup selection *fresh greens*

Schlumberger secco Sorbet
schlumberger secco sorbet

Kalbsfilet-Medaillons Madeirajus I frisches Gemüse I getrüffelte Kartoffelmousseline
veal fillet medallions *madeira sauce / fresh vegetables / truffled potato mousseline*

Dessertvariation
dessert variation

79,90 €

Vegetarian

wahlweise mit vegetarischem Hauptgang: 59,90 €
optionally with a vegetarian main course

Auf Anfrage bzw. Vorbestellung !

Letzte Bestellannahme: 19.30 Uhr
last order acceptance: 7.30 pm

3-Gänge Menü

Tagessuppe frisches Grün
today's soup selection *fresh greens*

Kalbsfilet-Medaillons Madeirajus I frisches Gemüse I getrüffelte Kartoffelmousseline
veal fillet medallions *madeira sauce / fresh vegetables / truffled potato mousseline*

Dessertvariation
dessert variation

59,90 €

Vegetarian

wahlweise mit vegetarischem Hauptgang: 39,90 €
optionally with a vegetarian main course

Auf Anfrage bzw. Vorbestellung !

Letzte Bestellannahme: 19.30 Uhr
last order acceptance: 7.30 pm

Vorspeisen & Zwischengänge - *starters & intermediate courses*

Tagessuppe frisches Grün — Vegetarian — 7,90 €
soup of the day *fresh greens*

Bunter Salat Brotcroutons | Sonnenblumenkerne | Kräuterdressing — VEGAN — 6,90 €
mixed salad *bread croutons / sunflower seeds / herb dressing*

Karamellisierter Ziegenkäse Ahornsirup | Walnuss | Rote Beete | Baguette — Vegetarian — 18,90 €
caramelized goat cheese *maple syrup / walnut / beetroot / baguette*

Flammkuchen "Herbstgenuss" — Vegetarian — 14,90 €
Kürbis | Schmand | Gorgonzola | rote Zwiebeln | getrocknete Tomaten
tarte flambée "autumn delights"
pumpkin / gorgonzola / red onions / dried tomatoes

Flammkuchen "Elsässer Art" Schmand | Lauch | Speck — 12,50 €
tarte flambée "alsatian-style" *sour cream / leek / bacon*

Salatbowl Brotcroutons | Sonnenblumenkerne | Kräuterdressing — VEGAN — 12,90 €
salad bowl *bread croutons / sunflower seeds / herb dressing*

wahlweise mit *optionally with*

Roastbeef-Tranchen | Grillzwiebeln *roast beef slices / grilled onions* 30,90 €
gebratenen Hähnchenbruststreifen *fried chicken breast strips* 17,90 €
gebratenem Lachsfilet *fried salmon fillet* 23,80 €

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
If you have questions about the allergens and additives, please contact our service team.

Hauptgerichte - *main dishes*

Kalbsleber Salbei-Butter | Apfel-Zwiebel-Chutney | Kürbis-Kartoffelmousseline 24,90 €
veal liver *sage butter / apple-onion chutney / pumpkin-potatoemousseline*

Schnitzel "Wiener Art" Pommes frites 15,00 €
pork cutlet "Wiener Art" *french fries*
wahlweise mit buntem Salatteller *optionally with a mixed garden salad* 5,90 €

paniertes Hähnchenschnitzel Pommes frites 16,90 €
breaded chicken schnitzel *french fries*
wahlweise mit buntem Salatteller *optionally with a mixed garden salad* 5,90 €

Schweinefilet Kürbis süß-sauer | Semmelkloß | Madeirajus 24,90 €
pork tenderloin *sweet-sour pumpkin / bread dumpling / madeira sauce*

Veggi-Burger Grillzwiebeln | Cheddar | Salatstreifen | Cole Slaw | Pommes frites Vegetarian 17,90 €
veggi burger *grilled onions / cheddar / shredded lettuce / cole slaw / french fries*

Smash-Burger Grillzwiebeln | Cheddar | Salatstreifen | Cole Slaw | Pommes frites 19,90 €
smash burger *grilled onions / cheddar / shredded lettuce / cole slaw / french fries*
wahlweise als Double Smash-Burger *optionally as a double smash-burger*
1 Patty zusätzlich *1 extra patty* 6,00 €
extra Käse *extra cheese* 1,50 €
2 Scheiben Speck zusätzlich *2 extra slices of bacon* 2,50 €

Crispy-Chickenburger Brioche Bun | Salatstreifen | Grillzwiebel | Sour Cream | Süßkartoffelpommes frites 24,90 €
crispy chicken burger *brioche bun / shredded lettuce / grilled onion / sour cream / sweet potato fries*

Grillpfännchen Schweinefilet | Rumpsteak | Hähnchenbrust | tomatisiertes Gemüse | Rosmarinkartoffeln 32,50 €
grill pan *pork tenderloin / rumpsteak / chicken breast / tomato-flavored vegetables / rosemary potatoes*

Rumpsteak Grillgemüse | Ofenkartoffeln | Sour Cream
rumpsteak *grilled vegetables / roasted potatoes / sour cream*
200g 35,90 €
300g 45,90 €

wahlweise mit buntem Salatteller *optionally with a mixed garden salad* 5,90 €

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
If you have questions about the allergens and additives, please contact our service team.

Unsere besondere Empfehlung - *our special recommendation*

(also as a pre-order)

TOMAHAWK STEAK
PREMIUM BEEF

ca. 1,2 kg Steak mit Kräuterbutter (für 2 Personen) *approx. 1,2 kg steak with herb butter (for 2 people)*	119,90 €

dazu empfehlen wir:
in addition we recommend:

Grillgemüse *grilled vegetables*	4,60 €
Rosmarinkartoffeln *rosemary potatoes*	4,60 €
Bratkartoffeln *fried potatoes*	5,20 €
Pommes frites *french fries*	5,20 €
kleiner bunter Salatteller *small colorful mixed garden salad*	5,90 €

Bitte geben Sie der Küche etwas längere Zubereitungszeit,
Bestellung bis 20 Uhr möglich.

Please give the kitchen a little longer preparation time,
last order by 8 p.m.

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
If you have questions about the allergens and additives, please contact our service team.

Desserts - *desserts*

Zwetschgen-Tiramisu ***plum tiramisu***	8,90 €
Marillenknödel Vanille Eis ***apricot dumplings*** *vanilla ice cream*	8,90 €
Kürbis-Mousse Zimt-Sahne ***pumpkin mousse*** *cinnamon cream*	6,90 €
Dessertvariation ***dessert variation***	14,90 €

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
If you have questions about the allergens and additives, please contact our service team.

Kaffeespezialitäten - *coffee specialities*

Tasse Kaffee	3,50 €	Espresso	2,90 €
große Tasse Kaffee	4,40 €	doppelter Espresso	4,90 €
Cappuccino	3,90 €	Milchkaffee	3,90 €
große Tasse Cappuccino	4,80 €	Latte Macchiato	3,90 €

Getränke & Tee - *drinks & tea*

Mineralwasser *mineral water*

Weismainer Tafelwasser	0,20 l	2,50 €
Weismainer Tafelwasser	0,40 l	3,50 €
Stilles Wasser	0,20 l	2,50 €
Stilles Wasser	0,40 l	3,50 €
Frankenbrunnen NATURELL	0,75 l Flasche	5,90 €
Frankenbrunnen MEDIUM	0,75 l Flasche	5,90 €
Frankenbrunnen SPRITZIG	0,75 l Flasche	5,90 €

Fruchtsäfte *fruit juices*

Saftschorle	0,20 l	3,20 €
Saftschorle	0,40 l	4,40 €
Saft	0,20 l	3,50 €
Saft	0,40 l	4,70 €

Traube, Apfel, Johannis, Ananas, Maracuja, Orange und ACE

Soft Drinks *soft drinks*

Cola	0,20 l	2,90 €
Cola	0,40 l	4,20 €
Cola Zero	0,40 l	4,20 €
Cola Mix	0,20 l	2,90 €
Cola Mix	0,40 l	4,20 €
Orange (Limonade)	0,20 l	2,90 €
Orange (Limonade)	0,40 l	4,20 €
Silber (Zitronenlimonade)	0,20 l	2,90 €
Silber (Zitronenlimonade)	0,40 l	4,20 €
Apfelschorle	0,20 l	3,20 €
Apfelschorle	0,40 l	4,40 €

Heiße Getränke *hot drinks*

Tasse heiße Schokolade	4,40 €
Tasse Tee	3,20 €

Schweppes *schweppes*

Tonic	0,40 l	4,20 €
Bitter Lemon	0,40 l	4,20 €
Ginger Ale	0,40 l	4,20 €

Traditionelle Bierprodukte - *traditional beer products*
Weismainer Brauerei

Vom Fass *on tap*

Premium-Pils	0,30 l	3,60 €
	0,50 l	4,50 €
Helles	0,30 l	3,60 €
	0,50 l	4,50 €
Flechterla	0,30 l	3,60 €
	0,50 l	4,50 €
Vollbier	0,30 l	3,60 €
	0,50 l	4,50 €
Radler	0,30 l	3,60 €
	0,50 l	4,50 €
Hefeweizen	0,30 l	3,60 €
	0,50 l	4,50 €
Colaweizen / Russe	0,50 l	4,50 €

Flaschenbiere *bottled beers*

Kapuziner Weißbier		
Hefe-Weißbier hell	0,50 l	4,50 €
Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,50 l	4,50 €
Kulmbacher Pils		
Pils (edelherb)	0,50 l	4,50 €
Pils alkoholfrei	0,50 l	4,50 €
Weismainer Brauerei		
Radler alkoholfrei	0,50 l	4,50 €
Flechterla alkoholfrei	0,50 l	4,50 €

Mixgetränke

Wodka Lemon/Tonic	0,20 l	7,20 €
Asbach-Cola	0,20 l	7,20 €
Rum-Cola	0,20 l	7,20 €
Cuba Libre	0,20 l	7,20 €
Jack Daniel's Cola	0,20 l	7,20 €
Gordon´s Gin Tonic (dry)	0,20 l	7,20 €
Hendrick´s Gin Tonic (Fever-Tree mediterran)	0,20 l	9,90 €
Gin Mare Tonic (Fever-Tree mediterran)	0,20 l	11,90 €

Cocktails

Pina Colada (weißer Rum, Cocos, Ananas, Sahne)	8,80 €
Caipirinha (Pitu, Limette, Rohrzucker)	8,80 €
Mojito (weißer Rum, Minze, Rohrzucker, Soda)	8,80 €
Long Island Ice Tea (Rum, Wodka, Gin, Tequila, Triple Sec, Zuckersirup, Zitrone, Cola)	9,90 €
Tequila Sunrise (Tequila, Orangensaft, Grenadine)	8,80 €
Virgin Colada **alkoholfrei** (Ananas, Cocos, Sahne)	8,20 €
Ipanema **alkoholfrei** (Ginger Ale, Limette, Rohzucker)	8,20 €
Colibri **alkoholfrei** (Ananas, Orange, Limette, Grenadine, Cola)	8,20 €

Bitter / Kräuter

Ramazzotti	4 cl	3,90 €
Averna	4 cl	3,90 €
Jägermeister	4 cl	3,90 €
Fernet Branca	4 cl	3,90 €

Whiskys / Single Malt

Glendfiddich, 12 J, Highland	4 cl	6,90 €
Highlandpark, 12 J, Highland	4 cl	6,90 €
Mossburn Vintage, 2008, Highland	4 cl	9,90 €
Ardbeg, 10 J, Islay	4 cl	7,90 €
Auchentoshan, 12 J, Lowland	4 cl	6,90 €

Bourbon

Woodford Reserve | Jack Daniel's	4 cl	7,90 €

Irish

Tullamore Dew | Jameson	4 cl	7,90 €

Aperitifs

Lillet Berry		7,50 €
Aperol Sprizz (Aperol, Sekt, Soda)		7,50 €
Campari Sprizz (Campari, Sekt, Soda)		7,50 €
Sarti Sprizz (Sarti, Sekt, Soda)		7,50 €
Andalö Sprizz (Andalö, Sekt, Soda)		7,50 €
Verde Brilliante (P31, Sekt, Soda)		7,50 €
Ramazotti Berry **alkoholfrei**		7,20 €
Lillet Berry **alkoholfrei**		7,20 €
Aperol Sprizz **alkoholfrei**		7,20 €
Shirley Temple **alkoholfrei** (Zitronenlimonade, Ginger Ale, Grenadine, Bio-Limette)		7,20 €
Lemon Fresh **alkoholfrei** (Bitter Lemon, Mandelsirup, Zitronensaft)		7,20 €
Glas Sekt/ Glas Sekt-Orange	0,10 l	4,90 €
Schlumberger Sparkling	0,10 l	9,90 €

Digestifs

Grappa Amarone	4 cl	6,10 €
Grappa Barolo	4 cl	6,10 €
Grappa Nonino	4 cl	6,10 €
Ouzo	4 cl	4,80 €
Sambuca Molinari	4 cl	4,80 €
Linie Aquavit	4 cl	5,10 €
Finnland Wodka	4 cl	4,80 €
Mamont Wodka (6x destilliert)	4 cl	8,60 €
Mezan Rum XO	4 cl	7,90 €

Obstbrände Prinz Fein Brennerei

Marille	4 cl	5,40 €
Williams Christ	4 cl	5,40 €
Kirsche	4 cl	5,40 €
Pflaume	4 cl	5,40 €

Weißweine - *white wines*

Deutschland:	**Weingut Sauer am Lump - Franken**		
	Silvaner, QbA,	0,20 l	6,00 €
	trocken	0,50 l	15,00 €
Italien:	**Weingut Cantina del Soligo - Provinz Treviso**		
	Chardonnay, IGT,	0,20 l	6,00 €
	trocken	0,50 l	15,00 €
Italien:	**Weingut Cantina del Soligo - Provinz Treviso**		
	Pinot Grigio, IGT,	0,20 l	6,00 €
	trocken	0,50 l	15,00 €
Deutschland:	**Weingut Braun - Franken**		
	Bacchus, QbA,	0,20 l	6,00 €
	Cuvée alkoholfrei		
	trocken	0,20 l	6,00 €
		0,50 l	15,00 €

Rotweine - *red wines*

Italien:	**Weingut Cantina Minini - Venetien**		
	Merlot, IGT,	0,20 l	6,00 €
	trocken	0,50 l	15,00 €
Italien:	**Weingut Cantina Francesco - Apulien**		
	Primitivo,	0,20 l	6,00 €
	trocken	0,50 l	15,00 €
Deutschland:	**Weingut Eberbach - Schwaben**		
	Trollinger, QbA,	0,20 l	6,00 €
	halbtrocken	0,50 l	15,00 €
	Cuvée alkoholfrei		
	trocken	0,20 l	6,00 €
		0,50 l	15,00 €

Roséwein - *rose wine*

Deutschland:	**Weingut Sauer am Lump - Franken**		
	Rotling, Kabinett,	0,20 l	6,00 €
	trocken	0,50 l	15,00 €
Deutschland:	**Weingut Wachtenburg Winzer - Pfalz**		
	Portugieser Weissherbst, QbA,	0,20 l	6,00 €
		0,50 l	15,00 €
	Cuvée alkoholfrei		
	trocken	0,20 l	6,00 €
		0,50 l	15,00 €

Aus unserer Schatzkiste - *from our treasure chest*

Frankreich:	**Weingut Alphonse Mellot**		
	Sancerre La Moussière, Weißwein trocken	0,75 l	41,00 €
Italien:	**Weingut Domini Veneti**		
	Amarone Della Valpolicella D.O.C.G., Rotwein trocken	0,75 l	52,00 €

Schlumberger „Méthode Traditionnelle“

Schlumberger Sparkling Brut „Klassik“	0,10 l	9,90 €
	0,75 l	41,90 €
Schlumberger White Ice Secco	0,10 l	9,90 €
	0,75 l	41,90 €
Schlumberger Rosé Ice Secco	0,10 l	9,90 €
	0,75 l	41,90 €
Schlumberger Prestige Cuvée Brut Reserve	0,75 l	54,00 €