

Herzlich Willkommen

im

Landgasthof Rebstock Egringen

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Ihre Familie Krause
und das Rebstock Team

zum Aperitif empfehlen wir:

| | | | |
|--|------|--------------------------------------|------|
| Markgräfler Winzersekt mit Johannisbeerensirup- oder Pfirsichlikör | | | 6,50 |
| Nobilé Sekt Blanc brut | 5,80 | Brenneisens Weißburgunder Sekt | 6,20 |
| Sekt mit Holunderblütensirup | 6,50 | Brenneisens Pinot Rosé Sekt brut | 6,20 |
| Campari Sekt | 6,50 | Alkoholfreier Aperitif „Cool Driver“ | 5,50 |
| Sanbitter mit wahlweise Organgensaft oder Soda | | | 5,00 |

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Salate und Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Gemischter Salat | 6,50 |
| Nüsslisalat natur | 8,00 |
| Nüsslisalat mit Speck und Croutons oder gehacktem Ei | 8,70 |
| Terrine und Brust von der Barbarieente an Sauce Cumberland | 9,50 |
| Hausgebeizter Wildschweinschinken mit Ziegenkäse | 14,50 |
| Hausgemachte Gänseleberterrine mit Apfel-Chutney | 19,50 |

Hausgemachte Suppen

| | |
|-------------------------|------|
| Fleischbrühe mit Flädli | 6,80 |
| Apfel-Meerrettichsuppe | 7,50 |

Warme Vorspeisen

| | |
|--|-------|
| Gebratene Calamaretti auf mediterranem Gemüse | 14,50 |
| Gebratene Jakobsmuschel und Garnele auf Sepianudeln an Safransauce | 16,50 |

Vegetarisch

| | |
|----------------------------|-------|
| Hausgemachte Kürbisravioli | 19,50 |
|----------------------------|-------|

Für den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir 2 € zusätzlich

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Fisch

| | |
|--|-------|
| Pochiertes Saiblingsfilet im Lauchbett und dazu Kartoffeln | 27,50 |
| Red Snapper auf Safranrisotto und mediterranem Gemüse | 32,50 |

Wildgerichte

| | |
|---|-------|
| Wildschweinpfeffer mit Preiselbeeren und Spätzli | 26,50 |
| Fasanenbrust mit Sauerkraut und Serviettenknödel | 28,50 |
| Rehnüsschen rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli | 27,50 |
| Rehrücken rosa gebraten mit Rotkraut, Birne und Spätzli | 42,50 |

Fleischgerichte

| | |
|---|-------|
| Kalbsleberle sauer mit Rösti | 19,50 |
| Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti | 19,90 |
| Schnitzel Wiener Art vom Kalb mit Pommes frites | 23,50 |
| Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli | 23,50 |
| Entrecote vom Färsenrind mit Pommes frites oder Salatgarnitur | 28,50 |
| Kalbsrückensteak an Morchel-Rahmsauce und Spätzle | 38,50 |

Für den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir 2 € zusätzlich

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Die 14 definierten Allergene nach LMIV

-Gluten –Schalenfrüchte -Krustentiere -Sellerie -Eier -Senf –Fisch –Sesamsamen
-Erdnüsse –Schwefeldioxid –Sojabohnen –Lupine –Milch -Weichtiere

Die Preisangaben sind in Euro inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
Alle von uns angebotenen Speisen können Spuren von allen 14 gesetzlich definierten Allergiegruppen nach LMIV enthalten!
Wir bereiten Ihnen individuell auf Ihre Allergie einzelne Gerichte zu. Den Allergie-Ordner händigen wir auf Verlangen aus.

Desserts

| | |
|--|---|
| Gemischte Eiscreme mit oder ohne Sahne | 8,50 |
| Meringen vom Hofgut Brenneisen | mit Sahne 7,00 / mit Eis und Sahne 8,50 |
| Kaffee „Affogato“ | 7,00 |
| Crème brûlée | 7,00 |
| Coupe Dänemark | 8,50 |
| Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne | 8,00 |
| „Café Gourmand“ mit hausgemachten süßen Köstlichkeiten | 9,50 |
| Zitronensorbet mit Wodka oder Sekt | 9,50 |
| Zimt-Eis mit eingelegten Pflaumen | 8,00 |
| Bauernhof Eis vom Seebodenhof in Verschiedenen Sorten je Kugel | 3,00 |
| Verschiedene hausgemachte Sorbets und Eis je Kugel | 2,90 |

Käse

| | |
|--|-------|
| Käseteller mit einer Auswahl an verschiedenen Käsesorten | 13,00 |
|--|-------|

Kuchen

| | |
|---------------|------|
| Linzertorte | 3,80 |
| Obstkuchen | 3,20 |
| Portion Sahne | 0,70 |

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.