

## 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
Duett vom Rauchfischmousse und gebeiztem Saibling	13,50
Carpaccio vom Zander und Lachsforelle	13,50

### Hausgemachte Suppen

Bärlauchsuppe mit geräuchertem Aal	7,80
Bodenseefischsuppe mit Röstbrot	9,80

### Warme Vorspeisen

Hausgemachte Ravioli mit Hechtfüllung	18,80
Felchenschleife aus dem Kräuterdampf mit Gemüse	14,80

### Vegetarisch

Hausgemachte Spinat-Ricottaravioli mit Parmesan	18,50
---	-------

Für den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir 2 € zusätzlich

*... mit dem eigenen Weinberg im Keller.*

## Bodensee Fische

Ganzes Felchen „Müllerin Art“ mit Kartoffeln	24,50
Schleie mit Asiatischen Aromen	23,80
Zweierlei vom Hecht und Blattspinat	27,80
Felchenschleife aus dem Kräuterdampf mit Gemüse und Kartoffeln	26,80
Zander auf grünem Spargel, Tomaten und Bärlauch-Gnocchi	29,80
Ganzer Saibling pochiert mit Salzkartoffeln	23,50
Eglifilet in Butter gebraten und Petersilien Kartoffeln	32,50

## Fleischgerichte

Kalbsleberle sauer mit Rösti	20,50
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti	20,90
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

**Für den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir 2 € zusätzlich**

### **Die 14 definierten Allergene nach LMIV**

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

*... mit dem eigenen Weinberg im Keller.*

## 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.*