

## Herzlich Willkommen

im

## Landgasthof Rebstock Egringen

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

Ihre Familie Krause  
und das Rebstock Team

### zum Aperitif empfehlen wir:

„Ambrosia“ wie Venus und Zeus es liebten	<i>Sekt &amp; roter Traubensaft</i>	6,50
Nobilé Sekt Blanc brut	5,80	Brenneisens Weißburgunder Sekt 6,20
Brenneisens Pinot Rosé Sekt brut	6,20	Alkoholfreier Sekt, WG Laufen 4,80
Sanbitter mit wahlweise Organgensaft oder Soda		5,00



**Wussten Sie schon** - Unsere Energie für Heizung und Warmwasser kommt zu 100% aus biologisch-nachwachsenden Rohstoffen, welches wir selbst anbauen und bewirtschaften. Öko-Wasser-Strom von Rheinfelden, doppelt- und dreifachverglaste Fenster oder Wärmerückgewinnung der Kühlanlagen  
Nur ein paar Beispiele, die den **Rebstock zu 98% Co<sup>2</sup> neutral** machen!

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



## **Salate und Vorspeisen**

---

Gemischter Salat	7,80
Pulposalat mit mediterranem Gemüse	16,90
Carpaccio vom Kalbskopf mit gerösteten Kutteln an Vinaigrette *SMA	16,50
Hausgemachte Saiblingsterrine und Rauchlachstatar an Honig-Senf	16,80

## **Suppen**

---

Rinderbrühe mit Flädli *SMA	7,70
Spargelcremesuppe	7,90

## **Warme Vorspeisen**

---

Hausgemachte Maultaschen mit Schmelzzwiebeln *SMA	16,50
Pikante Kutteln und Calabrese Salami *SMA	17,50

## **Vegetarisch**

---

Orecchiette mit Grüner Spargel, konfirte Tomaten und Parmesan	21,50
---	-------

**Für Umbestellungen berechnen wir 2 € extra pro Gericht.**

Die 14 definierten Allergene nach LMIV

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

## Frischer Markgräfler Spargel

<b>Spargelteller</b> mit pochiertem Ei und neuen Kartoffeln	32,50
<b>Spargelteller</b> dazu gemischter Schinken und Chratzete	32,50
<b>Spargelteller</b> mit Saiblingsfilet und Kartoffeln	35,50
<b>Portion Spargel</b>	33,50
<b>dazu nach Wahl</b> Portion Chratzete oder neue Kartoffeln	4,90
gekochter Schinken, Rohschinken oder gemischter Schinken	8,00
Kalbsschnitzele paniert	9,50

*Sauce Hollandaise, Mayonnaise, Butter oder Vinaigrette nach Ihrer Wahl*

## Fischgerichte

Zanderfilet auf Safranrisotto und grüner Spargel	32,50
--	-------

## Fleischgerichte

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti	23,50
Kalbsleber sauer mit Kartoffelrösti	22,90
Entenbrust „süß-sauer“ auf asiatischer Nudelpfanne	25,50
Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli	24,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	24,50
Rib Eye vom Färsenrind mit Pommes frites und BBQ Lack	33,50
Lammrücken mit einer Bärlauchkruste, Gemüse und Polenta	37,50

**\*SMA - Schlachtung mit Achtung, auf der Weide geschlachtet, ohne Lebendtransport, ohne Stress, aber mit Respekt zum Tier!**

Gerne erhalten Sie bei uns mehr Informationen oder unter [www.sma-fleisch.de](http://www.sma-fleisch.de) oder

**Für Umbestellungen berechnen wir 2 € extra pro Gericht.**



## Desserts

Walnusseis vom Seebodenhof mit Eierlikör	8,50
Meringen vom Hofgut Brenneisen	mit Sahne 7,00 / mit Eis und Sahne 8,50
Eiskaffee mit Kirschwasser und Sahne	8,50
Kaffee „Affogato“ <i>doppelter Espresso mit Amaretto und Sahne</i>	7,50
Crème brûlée	8,00
Coupe Dänemark	8,50
Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeis und Sahne	8,50
Frische Erdbeeren	mit Vanilleeis und Sahne 9,50 natur 7,50 mit Sahne 8,00 mit Vanilleeis 8,50 mit Quarkmousse 8,50
„Café Gourmand“ mit hausgemachten süßen Köstlichkeiten	9,50
Zitronensorbet mit Wodka oder Sekt	9,50
Eis in Verschiedenen Sorten je Kugel	3,00
Verschiedene hausgemachte Sorbets und Eis je Kugel	3,00

## Kuchen

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