

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:

„Vino&Tonic“ Sauvignon Blanc und Tonic Water, WG Auggen		0,25l	7,90
Nobilé Sekt Blanc brut	6,60	Brenneisens Weißburgunder Sekt	6,90
Brenneisens Pinot Rosé Sekt brut	6,90	Alkoholfreier Sekt, WG Laufen	5,50
Sanbitter mit wahlweise Organgensaft oder Soda			5,80



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% Co² neutral** machen!

Salate und Vorspeisen

Grüner Salat	9,00
Gemischter Salat	10,50
Burrata auf Tomaten und Ruccola	17,50
Marinierter Lachs und Forelle aus dem Buchenrauch mit Senfmousse und Meerrettich	18,20
Vitello Tonato – feines Kalbfleisch mit Thunfisch, Kapern und Senffrüchten	19,50

Suppen

Rinderbrühe mit Flädli *SMA	9,80
Gutedel-Cremesuppe	9,80
Gutedel-Cremesuppe mit Weinbergschnecken	12,80

Warme Vorspeisen

Gutedel-Kutteln und gebratener Zander	19,50
Lauwarmer Pulposalat mit Tomaten, Bohnen und Oliven	18,50

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

Vegetarisch

Cavatelli (Muschel-Nudeln) mit grünen Bohnen, Tomaten und Zitronengras 24,80

Fischgerichte

Gebratener Zander auf Limonen-Risotto und Zucchini Gemüse 32,80

Gebratene Goldmakrele auf Gnocchis, Tomate und Frühlingslauch 31,50

Fleischgerichte

Kalbsleber sauer mit Kartoffelrösti 25,90

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti 27,80

Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli 27,80

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites 27,50

Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Pommes frites *SMA 31,50

Perlhuhn Brust auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 28,50

Cordon bleu vom Wildschwein mit Bohnen und Pomme Dauphine *WILD 31,50
Gefüllt mit Brie, Wildschweinrohschinken und Preiselbeeren

. *WILD - Hier jagt der Chef selbst, Wild aus heimischer Jagd!

Für uns eine Form der Nutzung natürlicher und regionaler Ressourcen, die uns die Gewinnung eines hochwertigen Lebensmittels ermöglicht.

Wir verarbeiten das Wild in unserem hauseigenem EU-Wild-Schlachthof.

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

Gerne erhalten Sie bei uns mehr Informationen

Desserts

Walnusseis mit Eierlikör	9,80
Meringen vom Hofgut Brenneisen	mit Sahne 8,80 / mit Eis und Sahne 9,90
Kaffee „Affogato“ <i>doppelter Espresso mit Amaretto und Sahne</i>	9,90
Eiskaffee mit Kirschwasser und Sahne	9,90
Joghurt-Panna Cotta mit Beeren-Grütze	12,80
Crème brûlée	10,50
Schokoladenpudding mit gemischten Beeren und Himbeersorbet	11,90
Café Gourmand – Espresso mit verschiedenen Süßigkeiten	12,50
Coupe Dänemark	12,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	12,50
Zitronensorbet mit Wodka oder Sekt	11,90
Verschiedene hausgemachte Sorbets und Eis je Kugel	3,70