

## 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  |
| Nüsslisalat mit Speck und Croutons oder mit gekochtem Ei | 8,70  |
| Karamellierter Ziegenkäse, auf Rote-Beete Carpaccio      | 15,50 |
| Graved Lachs mit Senf-Dill Sauce                         | 16,50 |

## Suppen

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Rinderbrühe mit Flädli *SMA | 7,30 |
| Pastinakencremesuppe        | 7,60 |

## Warme Vorspeisen

|   |       |
|---|-------|
| Kutteln an Safran mit gebratenem Zander         | 17,50 |
| Saibling an Spätburgunder Sauce auf Kürbispüree | 15,50 |

## Vegetarisch

|  |       |
|--|-------|
| Kürbis Variation vom Egringer Hokkaido | 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

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

### Wildgerichte

|  |       |
|--|-------|
| Hirschragout mit Äpfeln und Schwarzwälder Speck, dazu Blaubeer-Risotto | 29,50 |
| Rehnüsschen am Stück rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli            | 32,50 |
| Rehrücken rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli                       | 49,50 |

### Fischgerichte

|  |       |
|--|-------|
| Zanderfilet auf Rahmsauerkraut und Kartoffeln        | 32,50 |
| Schwarzwälder Bachsaibling mit Spinat und Kartoffeln | 33,50 |

### Fleischgerichte

|   |           |
|---|-----------|
| Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti   | 23,50     |
| Kalbsleber sauer mit Kartoffelrösti   | 22,90     |
| 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                                       | 31,50     |
| <i>Für 2 Personen - Ochsenkotelette vom Weiderind<br/>mit Pomme Dauphin und Gemüse *SMA</i> | p.P 36,50 |

*Das Wild, aus heimischer Jagd, von befreundeten Jägern!  
 Gerne erhalten Sie bei uns mehr Informationen oder unter [www.badische-jaeger-loerrach.de](http://www.badische-jaeger-loerrach.de)*

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

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

## Desserts

|  |   |
|--|---|
| Walnusseis vom Seebodenhof mit Eierlikör                           | 8,50                                    |
| Meringen vom Hofgut Brenneisen                                     | mit Sahne 7,00 / mit Eis und Sahne 8,50 |
| Kaffee „Affogato“ <i>doppelter Espresso mit Amaretto und Sahne</i> | 7,50                                    |
| Eiskaffee mit Kirschwasser und Sahne                               | 8,50                                    |
| Crème brûlée   | 8,00                                    |
| Coupe Dänemark   | 8,50                                    |
| Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne                           | 8,50                                    |
| „Café Gourmand“ mit hausgemachten süßen Köstlichkeiten             | 9,50                                    |
| Zitronensorbet mit Wodka oder Sekt                                 | 9,50                                    |
| Bauernhof Eis vom Seebodenhof 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 |