



## 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% Co<sup>2</sup> neutral machen!**

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

## Salate und Vorspeisen

Grüner Salat	9,00
Gemischter Salat	10,50
Egringer Nüsslisalat Natur	11,80
Nüsslisalat mit Speck und Croutons oder mit gekochtem Ei	13,80
Marinierter Bachsaibling auf Apfel-Fenchelsalat	18,20
Terrine & Schinken vom Damhirsch an Sauce Cumberland und Rotkrautsalat	21,50

## Suppen

Rinderbrühe mit Grießklößchen *SMA	9,80
Suppe vom Egringer Hokkaido Kürbis	9,80

## Warme Vorspeisen

Gebratener Zander auf Rote Bete Humus	17,50
Tagliata vom Rehrücken auf Wirsing-Risotto und Waldpilzen	23,50

## Vegetarisch

Hausgemachte Falafel auf Rote Bete Humus und Limette Creme	24,80
Kürbis Ravioli und Parmesan	24,80

**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

## **Fischgerichte**

Gebratener Zander auf Sautiertem Spitzkohl, dazu Salzkartoffeln	32,80
---	-------

## **Wildgerichte**

Wildschweinpfeffer mit Äpfeln und Schwarzwälder Speck, dazu Semmelknödel	29,50
Rehragout mit Preiselbeeren, Rotkraut und Spätzli	28,50
Rehnüsschen am Stück rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli	34,50
Rehrücken rosa gebraten mit Apfel, Preiselbeeren, Rotkraut und Spätzli	44,50

## **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
Rücken vom Weiderind (Rib Eye) mit Kräuterbutter und Pommes frites	36,80

**\*SMA - Schlachtung mit Achtung, auf der Weide geschlachtet, ohne Lebendtransport, ohne Stress, aber mit Respekt zum Tier!**  
*Gerne erhalten Sie bei uns mehr Informationen*

**\*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. Die hiesige Jagd ist ein wichtiges Werkzeug, um Wildbestände gesund zu halten, Schäden in der Land- und Forstwirtschaft zu verringern und ein wichtiger Teil des Naturschutzes, indem sie zur Erhaltung einer vielfältigen und gesunden Tierwelt beiträgt.*

*Wir verarbeiten das angebotene Wild in unserem hauseigenem Wild-Schlachthof, der seit diesem Jahr in Betrieb ist.*

*Gerne erhalten Sie bei uns mehr Informationen oder unter [www.badische-jaeger-loerrach.de](http://www.badische-jaeger-loerrach.de)*

## **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
Kirschwasser-Parfait und Amaretto Schattenmorellen	12,80
Crème brûlée	10,50
Spekulatiusmousse auf lauwarmen Zwetschgen	12,50
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	3,60