

## 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; Sauerkirschen Saft</i>	6,90
Nobilé Sekt Blanc brut	6,20	Brenneisens Weißburgunder Sekt 6,80
Brenneisens Pinot Rosé Sekt brut	6,80	Alkoholfreier Sekt, WG Laufen 5,30
Sanbitter mit wahlweise Organgensaft oder Soda		5,50



**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	8,80
Nüsslisalat mit Speck und Croutons oder mit gekochtem Ei	10,80
Zweierlei vom Ochenschwanz an Vinaigrette, Rotebeete und Meerrettich *SMA	17,50
Variation vom Rauchlachs mit Wasabi und Nüsslisalat	16,50

## Suppen

Rinderbrühe mit Nudeln *SMA	7,80
Karotten-Orangensuppe	7,90

## Warme Vorspeisen

Kalbsbries „Grenobler Art“ mit Salzkartoffeln	16,90
Limonen-Frischkäse-Ravioli an Salbeibutter	VSP 16,50 / HG 23,50

## Vegetarisch

Blumenkohlbratling auf Curry-Gemüse - <i>vegan</i>	23,50
----------------------------------------------------	-------

**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

### Wildgerichte

Fasanen Brust mit Sauerkraut und Pomme Dauphine	26,50
Ragout vom Egringer Hirsch mit Äpfeln und Schwarzwälder Speck, dazu Spätzli	28,50
Rehnüsschen am Stück rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli	32,50
Rosa gebratener Rehrücken mit Rahm-Wirsing und Spätzli	43,50

### Fischgerichte

Pochiertes Saiblingsfilet an Safransauce auf Gemüsenudeln	33,50
-----------------------------------------------------------	-------

### Fleischgerichte

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti	24,50
Kalbsleber sauer mit Kartoffelrösti	23,90
Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli	24,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	24,90
Rib Eye vom Färsenrind mit Pommes frites und BBQ Lack	34,80

*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)

*\*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 [www.gutedel.blog](http://www.gutedel.blog)

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

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

## Desserts

Walnusseis vom Seebodenhof mit Eierlikör	8,90
Meringen vom Hofgut Brenneisen	mit Sahne 7,50 / mit Eis und Sahne 8,90
Kaffee „Affogato“ <i>doppelter Espresso mit Amaretto und Sahne</i>	8,50
Crème brûlée	8,00
Coupe Dänemark	8,50
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	9,50
„Café Gourmand“ mit hausgemachten süßen Köstlichkeiten	11,50
Quarkmousse mit Grande Manier Parfait und Spätburgunderpflaume	10,50
Zitronensorbet mit Wodka oder Sekt	9,90
Eis in Verschiedenen Sorten je Kugel	3,30
Verschiedene hausgemachte Sorbets und Eis je Kugel	3,30

## Kuchen

Obstkuchen	3,60
Portion Sahne	1,50