Landgasthof
Rebstock Egringen
Hotel & Restaurant

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^2 neutral** machen!

Landgasthof
Rebstock Egringen
Hotel & Restaurant

Salate und Vorspeisen

Grüner Salat	9,80
Gemischter Salat	11,50
Ziegen-Frischkäse hausgemachter Wildschweinschinken und Apfel-Chutney	18,50
Rinder Carpaccio mit Parmesan und mariniertem Kürbis *SMA	19,50

Suppen

Rinderbrühe mit Flädli *SMA	9,80
Apfel-Meerrettichsuppe	9,80

Warme Vorspeisen

Geröstete Kuttel an Vinaigrette auf Kalbskopf-Carpaccio *SMA	18,50
Gebackene Blutwurst, karamellisierter Apfel und Kürbispüree *SMA	19,50

Vegetarisch

Gefüllte Zucchini mit Ziegenfrischkäse und Kürbispüree	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

Landgasthof
Rebstock Egringen
Hotel & Restaurant

Fischgerichte

Gebratener Bachsaibling auf Graupen-Risotto und Zucchini Gemüse	32,80

Wildgerichte

Hirschpfeffer mit Äpfeln und Schwarzwälder Speck, dazu Semmelknödel	29,80
Rehnüsschen am Stück rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli	36,50
Rehrücken rosa gebraten mit Apfel, Preiselbeeren, Rotkraut und Spätzli	47,50

Fleischgerichte

Kalbsleber sauer mit Kartoffelrösti	26,50
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti	27,90
Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli	27,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	27,90
Saltimbocca vom Perlhuhn auf mediterranem Gemüse und Safranrisotto	29,50

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

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 EU- Wild-Schlachthof, der seit diesem Jahr in Betrieb ist. Waidmannheil!

Landgasthof Rebstock Egringen
Hotel & Restaurant

Desserts

Walnusseis mit Eierlikör		9,80
Meringen vom Hofgut Brenneisen	mit Sahne 8,80 / mit Eis und Sahne	9,90
Kaffee „Affogato“ *doppelter Espresso mit Amaretto und Sahne*		9,90
Tonkabohnen-Panna Cotta mit Beeren-Grütze		12,80
Crème brulée		10,50
Karamellköpfle mit Gewürzbirne und Zwetschgensorbet		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