

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!

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Salate und Vorspeisen

Gemischter Salat	9,80
Egringer Nüsslisalat Natur	10,80
Nüsslisalat mit Speck und Croutons oder mit gekochtem Ei	12,80
Pulpo-Salat auf mediterranem Gemüse	18,50
Rinder-Carpaccio und Parmesan *SMA	19,50

Suppen

Rinderbrühe mit hausgemachten Pilzravioli *SMA	9,80
Apfel-Meerrettichsuppe	9,80

Warme Vorspeisen

Kalbskopf „Vinaigrette“ auf Rote Beete und Meerrettich	18,80
Tagliata vom Rehrücken auf Wirsing, Pinienkerne und Preiselbeerjus	23,50

Vegetarisch

Hausgemachte Kürbis-Amarettiravioli und Parmesan	24,90
--	-------

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.

Fischgerichte

Pochiertes Saiblingsfilet auf Kohlrabi-Spaghetti und Salzkartoffel 32,50

Wildgerichte

Hirschragout mit Äpfeln und Schwarzwälder Speck, dazu Spätzli 29,50

Rehpfeffer mit Rotkraut, Maronen und Nudeln 29,80

Rehnüsschen am Stück rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli 35,50

Rehrücken rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli 44,50

Fleischgerichte

Kalbsleber sauer mit Kartoffelrösti 25,90

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti 26,80

Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli 26,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites 26,50

Rücken vom Weiderind mit Kräuterbutter und Pommes 36,50

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

Gerne erhalten Sie bei uns mehr Informationen oder unter www.sma-fleisch.de oder www.gutedel.blog

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

Gerne erhalten Sie bei uns mehr Informationen oder unter www.badische-jaeger-loerrach.de

Für Umbestellungen berechnen wir 2 € extra pro Gericht.



Desserts

Walnusseis 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	9,50
Coupe Dänemark	9,80
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	9,80
Tiramisu, dazu Stracciatella Eis	9,50
Zitronensorbet mit Wodka oder Sekt	9,90
Verschiedene hausgemachte Sorbets und Eis je Kugel	3,60