

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 & 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% Co² neutral** machen!

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Salate und Vorspeisen

Gemischter Salat	7,80
Matjesfilet auf Mango-Gurken-Salat	15,50
„Chevre chaud“ Salatvariation mit gratiniertem Ziegenkäse	16,50

Hausgemachte Suppen

Rinderbrühe mit Nudeln *SMA	7,30
Gazpacho	7,30

Warme Vorspeisen

Pastateller mit Tomaten, Pfifferlinge und Rucola	16,80
Pulposalat mit mediterranem Gemüse	16,50

Vegetarisch

Orecchiette mit grünem Spargel, konfierte Tomaten und Parmesan	19,50
Pfifferlinge a la Creme mit Rösti	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

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Sommergerichte

Carpaccio vom Ochsenmaul mit geröstetem Kuttelsalat *SMA	19,50
Rindfleischsalat mit Rösti *SMA	19,50
Sommersalat mit gebratenen Lammfilets	23,50

Fischgerichte

Schwarzwälder Bachsaibling auf Pfifferlingsnudeln	33,50
---	-------

Fleischgerichte

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti	23,50
Kalbsleber sauer mit Kartoffelrösti	22,90
Bœuf bourguignon mit Parmesan Risotto *SMA	26,50
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
Kalbsrücken Steak mit Pfifferlingen a la Creme und Spätzli	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*

Für Umbestellungen berechnen wir 2 € extra pro Gericht.

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