

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!

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 Lachs, aus dem Buchenrauch mit Senfmousse und Meerrettich	18,20
Das kleine Jagdgericht – Reh Terrine, Hirsch Schinken und Wild Wan Tan	19,50

Suppen

Rinderbrühe mit Kalbs-Ravioli *SMA	9,80
Karotten-Cocossuppe	9,80

Warme Vorspeisen

Gebratener Zander und Ravioli im Pilz Sud mit Asiatischen Aromen	18,50
Hausgemachte Wildmaultaschen an Moosbeeren-Jus und Ingwer	19,50

Vegetarisch

Hausgemachte Falafel auf Rote Bete Humus und Limette Creme	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 Kabeljau an Pommery-Senf und Kohlröschen, dazu Salzkartoffeln	32,80
--	-------

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
---	-------

Bœuf Bourguignon mit Parmesan Risotto und Gemüse *SMA	32,50
---	-------

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

Perlhuhn Brust auf Süßkartoffelpüree und Romanesco	28,50
--	-------

Rehragout mit Preiselbeeren, Rotkraut und Spätzli *WILD	28,50
---	-------

Rehnüsschen am Stück rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli *WILD	34,50
---	-------

***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, also 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.

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
Mit Karamellcreme gefüllter Windbeutel und Mokka-Eis	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	3,70