

Herzlich Willkommen

im

Landgasthof Rebstock Egringen

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Ihre Familie Krause
und das Rebstock Team

zum Aperitif empfehlen wir:

„Ambrosia“ wie Venus und Zeus es liebten	Sekt & roter Traubensaft	6,50	
Nobilé Sekt Blanc brut	5,80	Brenneisens Weißburgunder Sekt	6,20
Brenneisens Pinot Rosé Sekt brut	6,20	Alkoholfreier Aperitif „Cool Driver“	5,50
Sanbitter mit wahlweise Organgensaft oder Soda			5,00

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Salate und Vorspeisen

Gemischter Salat	6,80
Carpaccio vom Ochsenmaul mit geröstetem Kuttelsalat *SMA	14,50
Wildkräutersalat mit karamellisiertem Ziegenkäse	13,50
Wildschweinschinken auf Spargel Vinaigrette	14,50

Hausgemachte Suppen

Fleischbrühe mit Flädli	7,00
Spargelcremesuppe	7,00

Warme Vorspeisen

Gebratene Calamaretti auf Bärlauchrisotto	14,50
Kalbskopf „Vinaigrette“ mit Salzkartoffeln	13,50

Vegetarisch

Bärlauchrisotto mit sautierten Pilzen	17,50
---------------------------------------	-------

Für den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir 2 € zusätzlich

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.

Frischer Markgräfler Spargel

Spargelteller mit pochiertem Ei und neuen Kartoffeln	29,50
Spargelteller dazu gemischter Schinken und Chratzete	29,50
Spargelteller mit Zanderfilet und Kartoffeln	33,50
<i>Sauce Hollandaise, Mayonnaise, Butter oder Vinaigrette nach Ihrer Wahl</i>	

Fischgerichte

Zanderfilet an Orangen-Beurre-Blanc auf Rotweinrisotto	29,50
Seeteufel auf Pastaperlen und Sepiasauce	32,50

Fleischgerichte

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti	22,90
Kalbsleber sauer mit Kartoffelrösti	21,90
Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli	23,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	23,50
Boeuf Bourguignon vom Hinterwälder Jungrind mit Gnocchi	27,50
	mit Filet dazu 35,50
Rib Eye Steak vom Färsenrind mit Pommes frites, dazu BBQ Lack oder Kräuterbutter	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 oder unter www.sma-fleisch.de oder www.gutedel.blog

Für den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir 2 € zusätzlich

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Desserts

Walnusseis vom Seebodenhof mit Eierlikör	7,50
Meringen vom Hofgut Brenneisen	mit Sahne 7,00 / mit Eis und Sahne 8,50
Kaffee „Affogato“	7,00
Crème brûlée	7,00
Coupe Dänemark	8,50
Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeis und Sahne	8,00
„Café Gourmand“ mit hausgemachten süßen Köstlichkeiten	9,50
Zitronensorbet mit Wodka oder Sekt	9,50
Limonentarte mit Cassis Sorbet	9,00
Bauernhof Eis vom Seebodenhof in Verschiedenen Sorten je Kugel	3,00
Verschiedene hausgemachte Sorbets und Eis je Kugel	2,90

Käse

„Fetzenberger“ aus der Chäschuchi Gerspach mit Birnen Chutney	9,50
	mit dem passenden Glas Wein 13,50

Kuchen

Linzertorte	3,80
Obstkuchen	3,20
Portion Sahne	0,70

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.