

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	<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 Aperitif „Cool Driver“ 5,50
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	6,80
Bruschetta mit hausgemachten Tapenaden, Tomate, Olive und Aubergine	14,50
Tomaten Salat mit Büffelmozzarella	14,50
Duo vom Schwarzwälder Saibling	14,50
Vitello tonnato mit Senfrüchten	14,50

Hausgemachte Suppen

Fleischbrühe mit Flädli *SMA	7,00
Pfifferlingscremesuppe	7,50

Warme Vorspeisen

Pastaperlen mit gebratenen Calamaretti	16,50
Gebratener Wolfsbarsch auf Balsamicolinsen	15,50
Hausgemachte Maultaschen, klassisch mit abgeschmälzten Zwiebeln *SMA	15,50

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

Vegetarisch

Graupen-Risotto mit gebackenem Ziegenkäse	18,50
Pfifferlinge a la Creme mit Rösti	19,90

Fischgerichte

Eglifilet „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln	32,00
Wolfsbarschfilet auf Balsamico-Linsen	31,50

Fleischgerichte

Sommer Burger – SMA Rind im Focaccia Brot, dazu Kartoffelspalten *SMA	19,50
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
Orecchiette Pasta mit pikanten Kandertäler Würstchen *SMA <i>Die Kandertäler Wurst wird aus SMA Rindfleisch und Schweinefleisch vom Hofgut Silva hergestellt, ohne Glutamat!</i>	19,50
Rib Eye Steak vom Färsenrind mit Pommes frites, dazu BBQ Lack oder Kräuterbutter	29,50
Der Klassiker – Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen a la Creme und Spätzli	34,50

SMA - **Schlachtung mit Achtung, Hinderwälder Weiderind 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	8,50
Meringen vom Hofgut Brenneisen	mit Sahne 7,00 / mit Eis und Sahne 8,50
Kaffee „Affogato“	7,50
Eiskaffee mit Kirschwasser und Sahne	8,50
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
Bauernhof Eis vom Seebodenhof in Verschiedenen Sorten je Kugel	3,00
Verschiedene hausgemachte Sorbets und Eis je Kugel	3,00

Käse

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

Kuchen

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