

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
Duo vom Schwarzwälder Saibling	14,50
Carpaccio vom Rind mit Pfifferlingen und Parmesan *SMA	16,50

Hausgemachte Suppen

Fleischbrühe mit Flädli *SMA	7,00
Cremesuppe von der Schwarzwurzel mit Blutwurstpraline	7,80

Warme Vorspeisen

Orecchiette Pasta an Tomate mit Jakobsmuschel und Garnele	16,80
Hausgemachte Maultaschen, klassisch mit abgeschmälzten Zwiebeln *SMA	15,50

Vegetarisch

Pfifferlinge a la Cremee mit Rösti	19,90
------------------------------------	-------

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

Fischgerichte

Saiblingsfilet auf Pfifferlingsnudeln	29,50
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut mit Kartoffeln und Kürbisgemüse	32,50

Wildgerichte

Rehpfeffer mit Rotkraut und breiten Nudeln	25,50
Rehnüsschen am Stück rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli	27,50

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
Rinderragout mit orientalischen Gewürz und Cous-Cous *SMA	26,50
Orecchiette Pasta mit pikanten Kandertäler Würstchen *SMA	19,50
<i>Die Kandertäler Wurst wird aus SMA Rindfleisch und Schweinefleisch vom Hofgut Silva hergestellt, ohne Glutamat!</i>	
Rib Eye Steak vom Färsenrind mit Pommes frites, dazu BBQ Lack oder Kräuterbutter	29,50

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“ <i>doppelter Espresso mit Amaretto und Sahne</i>	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