

## 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 &amp; 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% Co<sup>2</sup> neutral** machen!

*... mit dem eigenen Weinberg im Keller.*

## Kalte Vorspeisen

Gemischter Salat	6,80
Carpaccio vom Ochsenmaul mit geröstetem Kuttelsalat *SMA	14,50
Geräucherte Entenbrust mit Salatgarnitur und Schabziger Käse	14,90

## Suppen

Fleischbrühe mit Flädli *SMA	7,00
Curry-Ingwersuppe	7,00 / mit Garnele 9,50

## Warme Vorspeisen

Hausgemachte Maultaschen mit abgeschmälzten Zwiebeln *SMA	15,50
Lauwarme Avocado mit gebratenen Jakobsmuscheln	16,50

### **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

## Vegetarisch

Hausgemachte Bärlauchravioli 19,50

## Fischgerichte

Saiblingsfilet auf Bärlauchnudeln und gefüllte Tomaten 29,50

Zackenbarschfilet auf Safranrisotto und Paprika-Tomaten Gemüse 32,50

## Fleischgerichte

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti 22,90

Kalbsleber sauer mit Kartoffelrösti 21,90

Perlhuhnbrust auf Bärlauch Risotto und Peperonata 24,50

Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli 23,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites 23,50

Bœuf Bourguignon und Parmesanrisotto \*SMA 26,50

Entrecote vom Färsenrind mit Pommes frites, dazu BBQ Lack oder Kräuterbutter 29,50

Lammrücken mit Bärlauchkruste, Gemüse und Pomme Dauphine 39,50

*\*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](http://www.sma-fleisch.de) oder [www.gutedel.blog](http://www.gutedel.blog)*

**Für Umbestellungen berechnen wir 2 € extra pro Gericht.**

*... 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	8,00
Coupe Dänemark	8,50
Heiße Sauerkirschen 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

## 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