

## 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 Kalbskopf mit Frühlingsalat	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 Kräuterrisotto	14,50
Kalbskopf „Vinaigrette“ mit Salzkartoffeln	13,50

### Vegetarisch

Risotto mit Markgräfler Stangenspargel	18,50
--	-------

**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

<b>Spargelteller</b> mit pochiertem Ei und neuen Kartoffeln	29,50
<b>Spargelteller</b> dazu gemischter Schinken und Chratzete	29,50
<b>Spargelteller</b> mit Saiblingsfilet und Kartoffeln	33,50
<b>Portion Spargel</b>	32,50
<b>dazu nach Wahl</b> Portion Chratzete oder neue Kartoffeln	4,50
gekochter Schinken, Rohschinken oder gemischter Schinken	8,00
Kalbsschnitzele paniert	8,80
Kleines Kalbsrückensteak	16,50

*Sauce Hollandaise, Mayonnaise, Butter oder Vinaigrette nach Ihrer Wahl*

### Fischgerichte

Zanderfilet mit Spinat und Safran Risotto	29,50
Wolfsbarschfilet an Kräutersauce auf Pastaperlen	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
Lammrücken in der Kräuterkruste mit Pommes Dauphine und Ratatouille	35,50
Rib Eye Steak vom Färsenrind mit Pommes frites, dazu BBQ Lack <b>oder</b> Kräuterbutter	29,50
Der Klassiker – Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce und Spätzli	34,50

**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
FrISChe Erdbeeren	mit Vanilleeis und Sahne 9,50 natur 7,50 mit Sahne 8,00 mit Vanilleeis 8,50
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.*