

## 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
Nüsslisalat mit Speck und Croutons oder mit gekochtem Ei	8,70
Hausgemachte Wildschweinschinken und Terrine mit Sauce Cumberland	13,50
Marinierte Eismeerforelle mit Senf-Dillsauce und Salat	13,50
Hausgemachte Entenleberterrine mit Apfel-Chutney	19,50

### Hausgemachte Suppen

Hochzeitssuppe	6,80
Unser Klassiker – Apfel-Meerrettichsuppe	7,00

### Warme Vorspeisen

Tagliatelle mit gebratener Jakobsmuschel und Garnele	14,50
Kalbskopf im Sud mit Spinat-Ricotta-Ravioli	14,50

### Vegetarisch

Gemüsebratling auf Schwarzwurzelragout	17,50
--	-------

**Für den Mehraufwand bei Umbestellungen berechnen wir 2 € zusätzlich**

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

## Fisch

Eismeerforelle auf Pastinaken, dazu Kartoffeln	27,00
Saltim Bocca vom Kabeljau auf Parmesanrisotto	29,50

## Wildgerichte

Rehnüsschen am Stück rosa gebraten mit Rotkraut und Spätzli	29,50
Rehpfeffer mit Preiselbeeren, Wintergemüse und Spätzli	27,50

## Fleischgerichte

Kalbsleberle sauer mit Rösti	20,90
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti	20,90
Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli	23,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	23,50
Rip Eye Steak vom Färsenrind mit Pommes frites oder Salatgarnitur	29,50
Spahnferkelrücken auf Schwarzwurzeln und Pommes Dauphine	23,50

**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.*

## Desserts

Gemischte Eiscreme mit oder ohne Sahne	8,50
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
Quark-Mohnkrapfen mit Sorbet von Quitten aus dem Rebstock Garten	9,00
Bauernhof Eis vom Seebodenhof in Verschiedenen Sorten je Kugel	3,00
Verschiedene hausgemachte Sorbets und Eis je Kugel	2,90

## Käse

Käseteller mit einer Auswahl an verschiedenen Käsesorten	13,00
--	-------

## Kuchen

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

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