

Herzlich Willkommen

im

Landgasthof Rebstock Egringen

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Ihre Familie Krause
und das Rebstock Team

zum Aperitif empfehlen wir:

„Vino&Tonic“ Sauvignon Blanc und Tonic Water, WG Auggen	0,25l	6,90	
Nobilé Sekt Blanc brut	6,20	Brenneisens Weißburgunder Sekt	6,80
Brenneisens Pinot Rosé Sekt brut	6,80	Alkoholfreier Sekt, WG Laufen	5,30
Sanbitter mit wahlweise Organgensaft oder Soda			5,50



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 Rheinfeldern, 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

Grüner Salat	8,50
Gemischter Salat	9,80
Vitello Tonato *SMA	18,50
Kalbstatar mit gebackenem Kalbskopf *SMA	19,50

Suppen

Rinderbrühe mit Flädli *SMA	9,20
Spargelcremesuppe	9,80

Warme Vorspeisen

Hausgemachte Birnen-Ziegenkäse Ravioli mit Haselnussbutter	17,80
Kalbskopf an Vinaigrette *SMA	18,50
Gebratener Kabeljau auf Frühlings-Pastaperlen	19,80

Vegetarisch

Blumenkohl-Kichererbsen Bratling mit tomatiertem Gemüse	24,90
---	-------

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

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Frischer Markgräfler Spargel

Spargelteller dazu gemischter Schinken und Chratzete	36,80
Spargelteller mit Saiblingsfilet und Kartoffeln	42,50
Portion Spargel	33,50
dazu nach Wahl Portion Chratzete oder neue Kartoffeln	4,90
gekochter Schinken, Rohschinken oder gemischter Schinken	8,00
Kalbsschnitzele paniert	14,50

Sauce Hollandaise, Mayonnaise, Butter oder Vinaigrette nach Ihrer Wahl

Fischgerichte

Gebratener Zander auf Safranrisotto und Spinat	32,50
--	-------

Fleischgerichte

Kalbsleber sauer mit Kartoffelrösti	25,90
Geschnetzeltes Kalbfleisch „Züricher Art“ mit Rösti	26,50
Rahmschnitzel vom Kalb mit frischen Champignons und Spätzli	26,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites	26,50
Cordon bleu vom Kalb mit Pommes und Gemüse	31,50
Rücken vom Weiderind mit Kräuterbutter und Pommes *SMA	38,50

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 oder www.gutedel.blog*

Für Umbestellungen berechnen wir 2 € extra pro Gericht.

... mit dem eigenen Weinberg im Keller.

Desserts

Walnusseis mit Eierlikör	8,90
Meringen vom Hofgut Brenneisen	mit Sahne 7,50 / mit Eis und Sahne 8,90
Kaffee „Affogato“ <i>doppelter Espresso mit Amaretto und Sahne</i>	8,50
Crème brûlée	9,50
Coupe Dänemark	9,80
Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeis und Sahne	9,80
„Café Gourmand“ mit hausgemachten süßen Köstlichkeiten	11,50
Zitronensorbet mit Wodka oder Sekt	9,90
Verschiedene hausgemachte Sorbets und Eis je Kugel	3,60