

## Gerber's Brauhaus Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i> <sup>5,17</sup>	4,80 €
<i>Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Maultasche</i> <sup>5,6,9,17</sup>	5,90 €
<i>Kürbiscrèmesuppe mit eigenem Öl, Kürbiskernen und Sahnehaube</i> <sup>4,7,9,17</sup>	5,90 €

## Saisonale Vorspeisen

<i>Bunter Beilagensalat</i> <sup>4,5,6,7,9</sup>	5,50 €
<i>Gebrautes Saiblingsfilet</i> <sup>4,17,9</sup> <i>an Rahmsauerkraut und Traubenragout</i>	9,90 €
<i>Geräucherte Schweinebäckle auf Berglinsensalat mit Sahnemeerrettich und Treberbrot</i> <sup>4,6,17,9</sup>	9,50 €

## Vegetarisch & Vegan

<i>Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat</i> <sup>4,5,6,7,9,16,17</sup>	12,90 €
<i>Risotto mit Ragout vom Hokkaidokürbis</i>	13,90 €

<i>Aubergine gefüllt mit Perlgrauen und mediterranem Gemüse an Tomatensoße (vegan)</i> <sup>4,17,9</sup>	13,90 €
--	---------

## Warme Brauhausspeisen

<i>„Gerberschnitzel“, vom Schweinerücken, natur gebraten, mit Pilzrahmsoße und Spätzle <sup>3,5,9,17</sup></i>	<i>15,90 €</i>
<i>Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites <sup>17</sup></i>	<i>15,90 €</i>
<i>Cordon Bleu vom Schweinerücken, gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler mit Pommes frites <sup>3,5,6,16</sup></i>	<i>16,90 €</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Bratensoße, geschmelzten Zwiebeln und Bratkartoffeln oder Spätzle <sup>3,5,9</sup></i>	<i>23,90 €</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Bratensoße, geschmelzten Zwiebeln und Treberbrot <sup>3,5,9</sup></i>	<i>21,90 €</i>
<i>Saftiger Schweinebraten an Biersoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelknödel im Brauhaus Pfännle serviert <sup>3,4,5,7,9,17</sup></i>	<i>16,90 €</i>
<i>Knusprige Schweinshaxe mit Bratensoße, Speck - Krautsalat und Treberbrot <sup>3,6,7,8</sup></i>	<i>14,90 €</i>
<i>Gebratener norwegischer Kabeljau an Dijonsenfsoße, dazu gebratener Pak Choi und Risotto <sup>4,7,9,17</sup></i>	<i>17,90 €</i>
<i>Hausgemachte Maultaschen mit Speck - Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>3,5,6,7,8</sup></i>	<i>12,90 €</i>

<i>Halbe Bauernente mit Apfel - Rotkraut und Kartoffelknödel <sup>3,4,5,7,9,17</sup></i>	<i>18,90 €</i>
<i>Rinderroulade an Trollingersoße mit Apfelrotkraut und Kartoffelpüree <sup>4,1,7,9</sup></i>	<i>18,90 €</i>

## Klassische Vesper Speisen & bunte Salate

<i>Schweizer Wurstsalat mit Käse und Treberbrot</i> <sup>6,7,9,16</sup>	9,80 €
<i>Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und Treberbrot</i> <sup>6,7,8,9</sup>	9,80 €
<i>Fleischkäse mit geschmelzten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat</i> <sup>6,7,9</sup>	9,80 €
<i>Wilde Kartoffeln mit würzigem Dip</i> <sup>4,5,9,17</sup>	6,50 €
<i>Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse</i> <sup>6,8,9,16</sup>	8,90 €
<i>Flammkuchen mediterran mit Oliven, Rucola und Mozzarella</i> <sup>7,9,16</sup>	9,20 €
<i>Saftige Putenstreifen in Sesam gebraten an gemischten Salaten</i> <sup>4,5,6,7,9</sup>	12,90 €
<i>S' kleine „Gerberle“: Gemischte Salate mit gegrilltem Schweinerücken, Pilzragout und Käse überbacken</i> <sup>4,5,6,7,9,16</sup>	12,90 €
<i>„Gerber's Dosenwurst auf'm Brettle serviert“ – garniert mit gesalzenem Rettich, saurem Gemüse, Senf und Treberbrot</i> <sup>4,5,7,9,16</sup>	6,90 €
<i>Wählen Sie Ihre Lieblingssorte:</i>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Schinkenwurst</i></li><li>• <i>Lyoner</i></li><li>• <i>Leberwurst</i></li><li>• <i>Bierschinken</i></li></ul>	

## Unsere Desserts mit Liebe zubereitet

<i>Gemischtes Eis</i> <sup>3,4,5</sup> (Schokolade, Erdbeere und Vanille)	3,30 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i> <sup>3,4,5</sup>	3,80 €
<i>Hausgemachte Apfelküchle im Bierteig gebacken mit Vanilleeis und Vanillesoße</i> <sup>3,4,5,9,17</sup>	6,70 €
<i>Marillenkügel mit Zimt und Zucker dazu leckere Vanillesoße</i> <sup>4,7,17</sup>	6,50 €
<i>Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesoße</i> <sup>3,4,5,7,9,17</sup>	6,50 €

<i>Farbenfrohe Dessertvariation zu zweit nach Art unseres Küchenchefs</i>	9,90 €
---	--------

*Für unsere kleinen Gäste, haben wir auch eine separate Speisekarte  
mit den Lieblings- Kindergerichten*

Zusatzstoffe:

1 Koffeinhaltig	4 Süßungsmittel	7 Säuerungsmittel	10 Pharylenalaninquelle
2 Chininhaltig	5 Antioxidationsmittel	8 Sulfite	16 Trennmittel
3 Farbstoff	6 Geschmacksverstärker	9 Konservierungsstoffen	17 Stärke

*Alle Preise in EURO inkl. gesetzlicher MwSt. Änderungen vorbehalten. Stand Oktober 2018*