

Gerber's Brauhaus Suppen

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

Saisonale Vorspeisen

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

Vegetarisch & Vegan

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

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

Warme Brauhausspeisen

<i>„Gerberschnitzel“, vom Schweinerücken, natur gebraten, mit Pilzrahmsoße und Spätzle^{3,5,9,17}</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites¹⁷</i>	<i>15,90 €</i>
<i>Cordon Bleu vom Schweinerücken, gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler mit Pommes frites^{3,5,6,16}</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Bratensoße, geschmelzten Zwiebeln und Bratkartoffeln oder Spätzle^{3,5,9}</i>	<i>23,90 €</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Bratensoße, geschmelzten Zwiebeln und Treberbrot^{3,5,9}</i>	<i>21,90 €</i>
<i>Saftiger Schweinebraten an Biersoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelknödel im Brauhaus Pfännle serviert^{3,4,5,7,9,17}</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Knusprige Schweinshaxe mit Bratensoße, Speck - Krautsalat und Treberbrot^{3,6,7,8}</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Gebratener norwegischer Kabeljau an Dijonsenfsoße, dazu gebratener Pak Choi und Risotto^{4,7,9,17}</i>	<i>17,90 €</i>
<i>Hausgemachte Maultaschen mit Speck - Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat^{3,5,6,7,8}</i>	<i>12,90 €</i>

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

Klassische Vesper Speisen & bunte Salate

*Schweizer Wurstsalat mit Käse
und Treberbrot* ^{6,7,9,16} 9,80 €

*Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst
und Treberbrot* ^{6,7,8,9} 9,80 €

*Fleischkäse mit geschmelzten Zwiebeln
und hausgemachtem Kartoffelsalat* ^{6,7,9} 9,80 €

Wilde Kartoffeln mit würzigem Dip ^{4,5,9,17} 6,50 €

Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse ^{6,8,9,16} 8,90 €

*Flammkuchen mediterran mit Oliven,
Rucola und Mozzarella* ^{7,9,16} 9,20 €

*Saftige Putenstreifen in Sesam gebraten
an gemischten Salaten* ^{4,5,6,7,9} 12,90 €

*S' kleine „Gerberle“:
Gemischte Salate mit gegrilltem Schweinerücken,
Pilzragout und Käse überbacken* ^{4,5,6,7,9,16} 12,90 €

*„Gerber's Dosenwurst auf'm Brettle serviert“ –
garniert mit gesalzenem Rettich,
saurem Gemüse, Senf und Treberbrot* ^{4,5,7,9,16} 6,90 €

Wählen Sie Ihre Lieblingssorte:

- *Schinkenwurst*
- *Lyoner*
- *Leberwurst*
- *Bierschinken*

Unsere Desserts mit Liebe zubereitet

<i>Gemischtes Eis</i> ^{3,4,5} (Schokolade, Erdbeere und Vanille)	3,30 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i> ^{3,4,5}	3,80 €
<i>Hausgemachte Apfelküchle im Bierteig gebacken mit Vanilleeis und Vanillesoße</i> ^{3,4,5,9,17}	6,70 €
<i>Marillenkügel mit Zimt und Zucker dazu leckere Vanillesoße</i> ^{4,7,17}	6,90 €
<i>Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesoße</i> ^{3,4,5,7,9,17}	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