

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

Warme Brauhauspeisen

<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 frites ¹⁷</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

<i>Schweizer Wurstsalat mit Käse und Treberbrot</i> ^{6,7,9,16}	9,80 €
<i>Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und Treberbrot</i> ^{6,7,8,9}	9,80 €
<i>Fleischkäse mit geschmelzten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat</i> ^{6,7,9}	9,80 €
<i>Wilde Kartoffeln mit würzigem Dip</i> ^{4,5,9,17}	6,50 €
<i>Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse</i> ^{6,8,9,16}	8,90 €
<i>Flammkuchen mediterran mit Oliven, Rucola und Mozzarella</i> ^{7,9,16}	9,20 €
<i>Saftige Putenstreifen in Sesam gebraten an gemischten Salaten</i> ^{4,5,6,7,9}	12,90 €
<i>S' kleine „Gerberle“: Gemischte Salate mit gegrilltem Schweinerücken, Pilzragout und Käse überbacken</i> ^{4,5,6,7,9,16}	12,90 €
<i>„Gerber's Dosenwurst auf'm Brettchen serviert“ – garniert mit gesalzenem Rettich, saurem Gemüse, Senf und Treberbrot</i> ^{4,5,7,9,16}	6,90 €
<i>Wählen Sie Ihre Lieblingsorte:</i>	
● <i>Schinkenwurst</i>	
● <i>Lyoner</i>	
● <i>Leberwurst</i>	
● <i>Bierschinken</i>	

Unsere Desserts mit Liebe zubereitet

Gemischtes Eis ^{3,4,5} (Schokolade, Erdbeere und Vanille)	3,30 €
Gemischtes Eis mit Sahne ^{3,4,5}	3,80 €
Hausgemachte Apfelküchle im Bierteig gebacken mit Vanilleeis und Vanillesoße ^{3,4,5,9,17}	6,70 €
Marillenkügel mit Zimt und Zucker dazu leckere Vanillesoße ^{4,7,17}	6,90 €
Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesoße ^{3,4,5,7,9,17}	6,50 €

Farbenfrohe Dessertvariation zu zweit nach Art unseres Küchenchefs	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