

Gerber's Brauhaus Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i> ^{5,17}	5,50 €
<i>Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Maultäschle</i> ^{5,6,9,17}	5,90 €
<i>Herzhafte Käsesuppe mit Kräutercroûtons</i> ^{4,5,7,8,9,17}	5,90 €
als Hauptgang	9,90 €

Vorspeisen

<i>Bunter Beilagensalat</i> ^{4,5,6,7,9}	5,50 €
<i>Großer gemischter Salat</i>	9,50 €
<i>Ackersalat mit Kartoffel- Speckdressing</i> <i>dazu Datteln im Speckmantel und Brotcroûtons</i> ^{4,6,7,9}	9,80 €

Brauhaus Tapas

<i>Linsen mit Saitenwurst, Spätzle und</i> <i>Maultäschle in der Brühe</i> ^{4,5,7,8,9,17}	10,50 €
---	---------

Vegetarisch

<i>Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze</i> <i>und gemischtem Salat</i> ^{4,5,6,7,9,16,17}	13,90 €
<i>Gedämpfter Blumenkohl an</i> <i>Kräutersoße dazu Salzkartoffeln</i> ^{5,6,8,9}	13,90 €
<i>Gebratene Gnocchi in Olivenöl</i> <i>mit Tomatensoße und Pesto</i> ^{(Vegan)7,8}	13,90 €

Warme Brauhausspeisen

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Bratensoße, geschmelzten Zwiebeln und Bratkartoffeln oder Spätzle ^{3,5,9}	24,90 €
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Bratensoße, geschmelzten Zwiebeln und Treberbrot ^{3,5,9}	22,90 €
„Gerberschnitzel“, vom Schweinerücken, natur gebraten, mit Pilzrahmsoße und Spätzle ^{3,5,9,17}	16,90 €
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites ¹⁷	16,90 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken, gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler dazu Pommes frites ^{3,5,6,16}	17,90 €
Rehbraten an Wacholderjus und Preiselbeeren mit Rotkraut und Haselnussspätzle ^{4,7,9,17}	22,50 €
Saftiger Schweinebraten im Pfännle serviert an Biersoße dazu Sauerkraut und Kartoffelknödel ^{7,9,17}	17,90 €
Filet von der Dorade Royal mit gebratenem Fenchel und Risotto ^{7,8,17}	19,90 €
Hausgemachte Maultaschen mit Speck - Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat ^{3,5,6,7,8}	13,90 €

Des geits bloß em Wendr

Halbe Bauernente mit Apfel - Rotkraut und Kartoffelknödel ^{3,4,5,7,9,17}	21,50 €
Rinderroulade an Trollingersoße mit Apfelrotkraut und Kartoffelpüree ^{4,1,7,9}	19,90 €

Klassisches Vesper & bunte Salate

<i>Schweizer Wurstsalat mit Käse und Treberbrot</i> ^{6,7,9,16}	10,90 €
<i>Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und Treberbrot</i> ^{6,7,8,9}	10,90 €
<i>Fleischkäse mit geschmelzten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat</i> ^{6,7,9}	9,90 €
<i>Wilde Kartoffeln mit würzigem Dip</i> ^{4,5,9,17}	7,10 €
<i>Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse</i> ^{6,8,9,16}	9,50 €
<i>Flammkuchen mediterran mit Oliven, Rucola und Mozzarella</i> ^{7,9,16}	9,80 €
<i>Saftige Putenstreifen in Sesam gebraten an gemischten Salaten</i> ^{4,5,6,7,9}	14,50 €
<i>S' kleine „Gerberle“: Gemischte Salate mit gegrilltem Schweinerücken, Pilzragout und Käse überbacken</i> ^{4,5,6,7,9,16}	14,50 €
<i>„Gerber's Dosenwurst auf'm Brettle serviert“ – garniert mit gesalzenem Rettich, saurem Gemüse, Senf und Treberbrot</i> ^{4,5,7,9,16}	8,90 €
<i>Wählen Sie Ihre Lieblingsorte:</i>	
• <i>Schinkenwurst</i>	
• <i>Lyoner</i>	
• <i>Bierschinken</i>	

Unsere Desserts mit Liebe zubereitet

1 Kugel Eis	1,30 €
Gemischtes Eis ^{3,4,5} (Schokolade, Erdbeere und Vanille) mit Sahne ^{3,4,5}	3,90 € 4,20 €
Topfenstrudel mit Vanillesoße ^{5,9,16,17}	6,90 €
Hausgemachte Apfelküchle im Bierteig gebacken mit Vanilleeis und Vanillesoße ^{3,4,5,9,17}	7,50 €
Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesoße	7,50 €
Flammkuchen mit Apfel-Zimt und Vanilleis ^{4,5,7,9,16,17}	7,90 €
<u>Dessertvariationen</u>	
Zwetschgenkompott mit Vanilleeis, Apfelküchle mit Vanillesoße, geeister Kaiserschmarrn ^{4,5,7,9,16,17}	10,90 €

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

*Wir haben auch etwas Feines für Ihre Vierbeiner!
Fragen Sie uns nach unserer Hundekarte*

Zusatzstoffe:

1 Koffeinhaltig	4 Süßungsmittel	7 Säuerungsmittel	10 Pherylenalaninquelle
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 Januar 2020