

### Gerber's Brauhaus Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</i> <sup>5,17</sup>	5,50 €
<i>Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Maultäschle</i> <sup>5,6,9,17</sup>	5,90 €
<i>Kürbiscremesuppe mit Öl, Kürbiskernen und Sahnehaube</i>	6,50€

### Vorspeisen

<i>Bunter Beilagensalat</i> <sup>4,5,6,7,9</sup>	5,50 €
<i>Ziegenkäse im Speckmantel an Ackersalat mit Croutons und Feigensenf</i>	13,80 €

### Brauhaus Tapas

<i>Linsen mit Saitenwurst, Spätzle und Maultäschle in der Brühe</i> <sup>4,5,7,8,9,17</sup>	12,50 €
---	---------

### Vegetarisch

<i>Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat</i> <sup>4,5,6,7,9,16,17</sup>	13,90 €
<i>Ragout vom Hokkaidokürbis mit Ingwer und Blattspinat auf Pastinakenpüree</i>	14,80 €

### Warme Brauhauusspeisen

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Bratensoße, geschmelzten Zwiebeln und Bratkartoffeln oder Spätzle <sup>3,5,9</sup>	24,90 €
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Bratensoße, geschmelzten Zwiebeln und Treberbrot <sup>3,5,9</sup>	22,90 €
„Gerberschnitzel“, vom Schweinerücken, natur gebraten, mit Pilzrahmsoße und Spätzle <sup>3,5,9,17</sup>	16,90 €
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites <sup>17</sup>	16,90 €
Cordon Bleu vom Schweinerücken, gefüllt mit Kochschinken und Emmentaler dazu Pommes frites <sup>3,5,6,16</sup>	17,90 €
Ragout vom Hirschkalb an Hagebuttensoße Speckrosenkohl und Spätzle	19,80 €
Hausgemachte Maultaschen mit Speck- Zwiebelschmelze und hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>3,5,6,7,8</sup>	13,90 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten, an Traubenragout, Rahmsauerkraut und Petersilienkartoffeln	17,90 €

### Des geits bloß em Wendr

Halbe Bauernente mit Apfel - Rotkraut und Kartoffelknödel <sup>3,4,5,7,9,17</sup>	19,80 €
Saftiger Schweinebraten im Pfännle serviert an Biersoße dazu Fildersauerkraut und Kartoffelknödel <sup>7,9,17</sup>	16,90 €

### Klassisches Vesper & bunte Salate

<i>Schweizer Wurstsalat mit Käse und Treberbrot</i> <sup>6,7,9,16</sup>	10,90 €
<i>Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und Treberbrot</i> <sup>6,7,8,9</sup>	10,90 €
<i>Fleischkäse mit geschmelzten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat</i> <sup>6,7,9</sup>	9,80 €
<i>Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Käse</i> <sup>6,8,9,16</sup>	9,50 €
<i>Flammkuchen mediterran mit Oliven, Rucola und Mozzarella</i> <sup>7,9,16</sup>	9,80 €
<i>Saftige Putenstreifen in Sesam gebraten an gemischten Salaten</i> <sup>4,5,6,7,9</sup>	14,50 €
<i>S' kleine „Gerberle“: Gemischte Salate mit gegrilltem Schweinerücken, Pilzragout und Käse überbacken</i> <sup>4,5,6,7,9,16</sup>	14,50 €
<i>Großer gemischter Salatteller mit gebratenen Waldpilzen</i>	13,50€

## Unsere Desserts mit Liebe zubereitet

Gemischtes Eis <sup>3,4,5</sup> (Schokolade, Erdbeere und Vanille) mit Sahne <sup>3,4,5</sup>	3,90 € 4,20 €
1 Kugel Walnusseis mit Eierlikör mit Zwetschgenkompott	2,20 € 4,10 € 4,80 €
Hausgemachte Apfelküchle im Bierteig gebacken mit Vanilleeis und Vanillesoße <sup>3,4,5,9,17</sup>	6,90 €
Nougatparfait an Karamellsoße und Beerenragout	6,80 €

*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