

Gerber's Brauhaus

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle ^{5,17} 5,50 €

Vorspeisen

Bunter Salatteller ^{4,5,6,7,9} 5,50 €

Kräuterflädle gefüllt mit Räucherlachs und Schmand
dazu Wildkräutersalat, Croûtons und Sahnemeerrettich 9,50 €

Vegetarisch

Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebelschmelze
und gemischtem Salat ^{4,5,6,7,9,16,17} 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 €

Hausgemachte Maultaschen mit Speck - Zwiebelschmelze
und hausgemachtem Kartoffelsalat ^{3,5,6,7,8} 12,90 €

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>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>Gemischte Salate mit saftigen Putenstreifen in Sesam gebraten oder mit panierten Putenstreifen</i> ^{4,5,6,7,9}	14,50 € 14,90 €

Unsere Desserts mit Liebe zubereitet

<i>Gemischtes Eis</i> ^{3,4,5} (Schokolade, Erdbeere und Vanille) mit Sahne ^{3,4,5}	3,90 € 4,20 €
<i>Rhabarber Erdbeerkompott mit Raffaello Eis</i> ^{3,4,6,17}	6,90 €
<i>Quarkcreme mit Windbeutel und Beerenmix</i> ^{3,4,17}	5,90 €

Zusatzstoffe

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