

Hast du eine SuperMUTTI ist im Leben alles Tutti
Unser Spezialangebot vom 8.-10. Mai & wer mag nochmal am 13.5.2021



♥ *Apéritif und Vorspeise mit Kleinigkeiten zum Teilen* ♥

Baguette und Brötchen
mit Bärlauch-Frischkäse und Mango-Senf-Aufstrich
Blätterteiggebäck mit Spinat-Ricotta
... und zum Anstoßen dazu einen ERDBEERLINI mit Oberkircher Winzersekt aufgefüllt

Bunter Blattsalat
Melonen-Flusskrebssalat mit Ananas
Spargelsalat mit Erdbeeren
Wildschweinschinken „Pastrami Style“
Salat von Aubergine, Zucchini, Olive, Tomate, Ruccola und Burrata

♥ *Hauptspeise zur Wahl* ♥

Zanderfilet „Badische Art“ in Riesling-Rahm mit Butterbandnudeln
ODER Gefülltes Maispouardenbrüstchen mit Spargelragoût und Kartoffelkrapferl
ODER Bärlauchknödel mit Spargelragoût

...warm & verpackt können die Hauptspeisen wunderbar kurze Zeit im Ofen warm gehalten werden.

♥ *Dessert* ♥

Rhabarbercrème mit Mandelbaiser im Glas

€ 89,- für 2 Personen | *Fisch/Fleisch-Hauptgang

Bei Wahl des vegetarischen Hauptgangs reduziert sich der „Preis pro Portion“ um € 2,50.

Preise zzgl. Pfand | € 2,00 pro Teller/Glas & € 15,00 pro Topf

Gerne liefern wir auch den passenden Sekt und/oder Wein gekühlt mit dazu.

Unsere Empfehlungen, die durchgehend zum gesamten Menu passen würden:

2019 Weisser Burgunder trocken, Weingut Siegbert Bimmerle, Erlach (0,75 l | € 15,00)

2019 Rosé trocken, Weingut Andreas Männle, Erlach (0,75 l | € 15,00)

365 Tage – Cuvée von Riesling und Gewürztraminer feinherb, Weingut Kopp, Sinzheim (0,75 l | € 15,00)

Damit die Mutti auch in der Woche mal nicht kochen braucht...

Schaut euch unsere hausgemachten
Köstlichkeiten aus dem Gaisi Läden an. 

Eingewecktes wie Roulade, Suppen,
Schmorgerichte & Eintöpfe sowie Vakuumiertes
wie handgeschabte Spätzle, Knödel & Co.

Alles wie bei Mutti, nur ohne Stress
für Mutti und als schönes Geschenk für
Kühlschrank oder Vorratskammer.



Muttertags-Special - 1.bis 9. Mai

Beim Kauf von 6 Artikeln, bekommt ihr
das günstigste von uns geschenkt.



Vegetarisch genießen

Angebot für jeweils Samstag, Sonn- und Feiertag**

Abhol- oder Lieferzeiten hierfür nach Vereinbarung und im Zeitraum von 9-15 Uhr

Vegetarisches Picknick

2 x Bellini

Hausgemacht, mit Winzersekt zum Aufgießen

Brot- und Brötchenauswahl, 1 Brezel

Als Aufstrich:

Butter

Obazda

Guacamole

Frischkäse mit Rosmarin & getrockneten Tomaten



Auf der Platte angerichtet:

Kartoffelwaffel – Schmandcrème, grüner Spargel

Käseaufschnitt, Stückel vom Bergkäse

& Camembert, 4 x Käsespieß mit Obst

Im Glas angerichtet:

1 x Burrata mit Auberginen

1 x Pikanter Kichererbsensalat

1 x Roter Linsensalat süß-sauer angemacht

2 x Tomate-Mozzarella Spieß

2 x Vegane Sushi Bowl

Zusätzlich könnt' s dazu bestellen:

Kleines Bircher Müsli € 3,90
im Weckglas angerichtet

Vitaminkick € 7,50
Frisch gepresster
Karotte-Apfel-Ingwer Saft

Gute Laune Smoothie € 7,50
0,5 l frisch gepresster Ananas-Saft
verfeinert mit Birne, Banane & Kiwi

Süßer Quark € 4,90
mit marinierten Mangowürfeln

Kleiner Obstsalat € 3,90

€ 59,00 | ~ 2 Personen

Alle Preise zzgl. Pfand.

** nur auf Vorbestellung mind. 1 Tag zuvor.

☎ 07802-92 78- 0

✉ info@gaisbacherhof.de



♥ Die Boxen sind natürlich wahlweise auch individuell kombinierbar. Sucht euch was aus und wir kalkulieren euch den Preis nach Auswahl und gewünschter Menge. Alle Preise zzgl. Pfand. ♥

Rundum sorglos ins Wochenende

Angebot für jeweils Samstag, Sonn- und Feiertag**

Abhol- oder Lieferzeiten hierfür nach Vereinbarung und im Zeitraum von 9-15 Uhr

2 x Bellini

Hausgemacht, mit Winzersekt zum Aufgießen

1 x 0,5l frisch gepresster Saft

Karotte-Apfel-Ingwer

Brot- und Brötchenauswahl

2 Brezeln

2 Mini Croissants



Als Aufstrich:

Butter

Guacamole

Frischkäse mit Rosmarin & getrockneten Tomaten

Auf der Platte angerichtet:

Roastbeef – rosa gebraten & aufgeschnitten

Wildschweinschinken „Pastrami Style“

Italienischer Landschinken luftgetrocknet

Stückerl vom Bergkäse & Camembert

Kartoffelwaffel Schmandcrème, Forellenkaviar

Im Glas angerichtet:

2 x Burrata mit Auberginen

1 x Pikanter Kichererbsensalat

1 x Roter Linsensalat süß-sauer angemacht

2 x Flusskrebs-Salat mit Melone & Ananas

1 x Räucherlachstatar

mit Gurke, Schmand; Pumpernickel

1 x Räucherforelle auf Kartoffel-Radiesersalat

1 x Mini Fleischküchle (2) auf Kartoffelsalat

Dazu noch etwas Süßes:

2 x Kleines Birchermüsli im Glas

2 x Kleiner Obstsalat

1 x Kleines Glas Schlecksel hausgemacht
(Erdbeere | Schwarzkirsche | Marille zur Wahl)

€ 99,50 | ~ 2-3 Personen

Alle Preise zzgl. Pfand.

**** nur auf Vorbestellung mind. 1 Tag zuvor.**

☎ 07802-92 78- 0

✉ info@gaisbacherhof.de



♥ Die Boxen sind natürlich wahlweise auch individuell kombinierbar. Sucht euch was aus und wir kalkulieren euch den Preis nach Auswahl und gewünschter Menge. Alle Preise zzgl. Pfand. ♥

Stressfrei den Tag genießen

Angebot für jeweils Samstag, Sonn- und Feiertag**

Abhol- oder Lieferzeiten hierfür nach Vereinbarung und im Zeitraum von 9-15 Uhr

... mit unserer "Feiertags-Garantie"

1 x Oberkircher Winzersekt Rose 0,75 l
1 x 0,5l Gute Laune Smoothie
Frisch gepresster Ananassaft, Birne, Banane & Kiwi

Brot- und Brötchenauswahl
2 Brezeln
2 Mini Croissants



Als Aufstrich:

Butter

Guacamole

Frischkäse mit Rosmarin & getrockneten Tomaten

Auf der Platte:

Roastbeef – rosa gebraten & aufgeschnitten

Italienischer Landschinken luftgetrocknet

**Käseaufschnitt, Stückerl vom Bergkäse
& Camembert mit Trauben**

2 x Kartoffelwaffel

Schmandcrème & Forellenkaviar

Im Glas angerichtet:

1 x Burrata mit Auberginen

1 x Pikanter Kichererbsensalat

1 x Roter Linsensalat süß-sauer angemacht

2 x Flusskrebs-Salat mit Melone & Ananas

1 x Räucherforelle

auf Kartoffel-Radiesersalat

1 x Mini Fleischküchle (2) auf Kartoffelsalat

2 x Kleiner Spargelsalat

mit Erdbeeren und Wildschweinschinken

Dazu noch etwas Süßes:

2 x Süßer Quark & marinierte Mangowürfel

2 x Kleiner Obstsalat

1 x Kleines Glas Schlecksel hausgemacht
(Erdbeere | Schwarzkirsche | Marille zur Wahl)

€ 110,00 | ~ 3-4 Personen

Alle Preise zzgl. Pfand

**** nur auf Vorbestellung mind. 1 Tag zuvor.**

☎ 07802-92 78- 0

✉ info@gaisbacherhof.de



♥ Die Boxen sind natürlich wahlweise auch individuell kombinierbar. Sucht euch was aus und wir kalkulieren euch den Preis nach Auswahl und gewünschter Menge. Alle Preise zzgl. Pfand. ♥

Picknick, auch für daheim

Angebot für jeweils Samstag, Sonn- und Feiertag**

Abhol- oder Lieferzeiten hierfür nach Vereinbarung und im Zeitraum von 9-15 Uhr

Herzhaft & Brotzeit

1 x 2019 Rosé trocken (0,75 l)
Weingut Andreas Männle, Durbach

2 x 0,04 l Hirschkuss
Mini Likör aus der Bügelflasche

Brot- und Brötchenauswahl
2 Brezeln

Als Aufstrich:

Butter

Obazda

Bärlauchfrischkäse

Frischkäse mit Rosmarin & getrockneten Tomaten

Auf der Platte angerichtet:

Roastbeef – rosa gebraten & aufgeschnitten

Salami & Oliven

Wildschweinschinken - "Pastrami Style"

Stückerl vom Bergkäse & Camembert

5 x Käsespieße mit Obst

Im Glas angerichtet:

1 x Burrata mit Auberginen

1 x Pikanter Kichererbsensalat

1 x Roter Linsensalat süß-sauer

2 x Flusskrebs-Salat mit Melone & Ananas

1 x Räucherforelle Kartoffel Radiesersalat

1 x Linsensalat mit Schweinebäckle

1 x Glas Mini Fleischküchle

mit BBQ Sauce

1 x Glas Kartoffelsalat



€ 99,50 | ~ 3-4 Personen

Alle Preise zzgl. Pfand.

** nur auf Vorbestellung mind. 1 Tag zuvor.

☎ 07802-92 78- 0

✉ info@gaisbacherhof.de

♥ Die Boxen sind natürlich wahlweise auch individuell kombinierbar. Sucht euch was aus und wir kalkulieren euch den Preis nach Auswahl und gewünschter Menge. Alle Preise zzgl. Pfand. ♥

Pikante Box zum Brunch oder Picknick

Angebot für jeweils Samstag, Sonn- und Feiertag**
Abhol- oder Lieferzeiten hierfür nach Vereinbarung und im Zeitraum von 9-15 Uhr

Pikante Box

2 x Bellini

Hausgemacht, mit Winzersekt zum Aufgießen

Brot- und Brötchenauswahl

Als Aufstrich:

Butter

Guacamole

Frischkäse mit Rosmarin & getrockneten Tomaten



Auf der Platte angerichtet:

Roastbeef – rosa gebraten & aufgeschnitten

Wildschweinschinken „Pastrami Style“

Italienischer Landschinken luftgetrocknet

Stückerl vom Bergkäse & Camembert

Kartoffelwaffel Crème Fraîche & Forellenkaviar

Im Glas angerichtet:

1 x Burrata mit Auberginen

1 x Pikanter Kichererbsensalat

1 x Roter Linsensalat süß-sauer angemacht

2 x Flusskrebs-Salat mit Melone & Ananas

1 x Räucherforelle auf Kartoffel-Radiesersalat

1 x zwei Mini Fleischküchle auf Kartoffelsalat

Dazu schmeckt...

Bringt die Sonne und den Urlaub ins Glas...

SONNIGE GRÜSSE VOM GARDASEE...

2019 I Frati Lugana DOC

Weingut Ca dei Frati, Lombardei

0,75 l | € 25,00 | 1,5 l | € 49,00

2019 Rosa dei Frati DOC

Weingut Ca dei Frati, Lombardei

0,75 l | € 25,00

...oder ein anderes Fläschchen aus
unserem Weinkeller sowie von
regionalen, heimischen Winzern.

€ 59,00 | ~ 2 Personen

Alle Preise zzgl. Pfand.

** nur auf Vorbestellung mind. 1 Tag zuvor.

Alle Preise zzgl. Pfand.

☎ 07802-92 78- 0

✉ info@gaisbacherhof.de



♥ ...wer's ein bissle „üppiger“ mag, bestellt gerne noch zusätzliche etwas Süßes, Fruchtiges, unsere Kleinigkeiten im Tapas Style oder ein Hauptgericht dazu. ♥

Weißweine - 0,75 l to go

2018 Riesling Kabinett € 15,00

Weingut Andreas Männle, Durbach

2015 Malterdingen Bienenberg € 18,00

Muskateller Kabinett
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen

2016 Gewürztraminer trocken** € 18,00

Weingut Schloss Eberstein, Gernsbach

2018 R+R Riesling & Rivaner trocken € 9,50

Alde Gott, Sasbachwalden

2019 Blanc de Blanc Cuvée trocken € 12,00

Cuvée aus Riesling & Sauvignon Blanc
Weingut Siegbert Bimmerle, Erlach

2018 Weissburgunder trocken € 12,00

Weingut Villa Heynburg, Kappelrodeck

2019 Weisser Burgunder trocken € 15,00

Weingut Siegbert Bimmerle, Erlach

2015 Weisser Burgunder trocken € 21,00

Weingut Bernhard Huber, Malterdingen

2019 Grauburgunder trocken € 15,00

Weingut Villa Heynburg, Kappelrodeck

2018 Chardonnay Spätlese trocken € 18,00

Weingut Andreas Männle, Durbach

2012 Chardonnay SJ trocken, Barrique € 39,00

Weingut Johnner, Kaiserstuhl

2014 Scheurebe Auslese 0,5 l € 19,00

Weingut Ell, Oberkirch

2014 Gewürztraminer Auslese 0,5 l € 28,00

Weingut Andreas Männle, Durbach

SONNIGE GRÜSSE VOM GARDASEE...

2019 I Frati Lugana DOC 0,75 l € 25,00

Weingut Ca dei Frati, Lombardei 1,5 l € 49,00

Roséweine - 0,75 l to go

2019 Rosé Lebenslust mild € 12,00
Weingut Börsig, Oberkirch

2019 Weißherbst Kabinett mild € 15,00
Weingut Andreas Männle, Durbach

2019 Rosé trocken € 15,00
Weingut Siegbert Bimmerle, Erlach

SONNIGE GRÜSSE VOM GARDASEE...

2019 Rosa dei Frati DOC € 25,00
Weingut Ca dei Frati, Lombardei

Rotweine - 0,75 l to go

2018 Almandin € 14,00
Cuvée aus Cabernet Dorsa und Cabernet Mitos
Weingut Monika Bähr, Gaisbach

2017 OK 51 Merlot trocken € 12,00
Oberkircher Winzer

2017 Spätburgunder trocken € 12,00
„ALTE REBE“ QbA
Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck

2014|2015 FREISTIL Rot trocken € 15,00
Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon und St. Laurent
Weingut Villa Heynburg, Kappelrodeck

2016 Rotwein Cuvée trocken € 15,00
Im Eichenfass gereift | Spätburgunder & Cabernet Dorsa
Alde Gott, Sasbachwalden

2012 Spätburgunder trocken € 35,00
„GRANDE Réserve“
Weingut Villa Heynburg, Kappelrodeck

2013 St. Laurent „Réserve“ trocken € 29,00
Weingut Villa Heynburg, Kappelrodeck

2015 Cabernet Sauvignon trocken € 29,00
Weingut Villa Heynburg, Kappelrodeck

2015 Tempranillo trocken € 29,00
Hex vom Dasenstein, Kappelrodeck





Gaisbacher Hof

Wirtshaus und Landhotel in Oberkirch

#gaisiathome



#gaisitogo

#gaisilädele

to go

INFORMATIONEN ZUR VERPACKUNG | PFAND

Nahezu alle Speisen richten wir in hochwertigen Schalen/Töpfen, auf Porzellan und in WECK-Gläsern an.

Pfand pro Teil Porzellan/Glas: € 2,00

Pfand pro Topf/Bräter oder Warmhaltebox: € 15,00

Die Pfandartikel können jederzeit und über das ganze Jahr bei uns im Gaisbacher Hof zurückgegeben werden.

„DIE NUMMER GEGEN HUNGER“

07802-9278-0

Versucht's gerne auch spontan.



Unser Angebot Stand: 05/2021