

Aus dem Suppentopf

Ochsenbrühe mit hausgemachten Markklössle ODER mit Kräuterflädle	€ 4,90
♥ Kürbiscrèmesüppchen mit Kernen und Kernöl (<i>vegan gekocht</i>)	€ 4,90
♥ Meerrettichcrèmesüppchen mit Räucherlachstswürfel	€ 5,20
Eine hausgemachte badische Fleischmaultasche , abgeschmälzt in der Brühe	€ 5,50

Essig, Öl, Salz, Pfeffer, da haben wir den Salat... Wir servieren unsere Salate in feinfruchtiger Vinaigrette.

Knackige Blattsalate	... als Miniportion	€ 2,90
Frische Rohkost der Saison und Blattsalate	... eine kleine Schale	€ 4,90
♥ Feldsalat mit Kartoffeldressing	... eine kleine Schale	€ 5,50
mit Speck & Kracherle ODER mit Apfel & Walnuss	... großer Teller	€ 9,90
Carpaccio von der Rote Bete		€ 18,90
mit gebratenem Zanderfilet, Meerrettichschaum und Blattsalatsträußerl	...als Vorspeise	€ 9,50
Dünn aufgeschnittene und marinierte Scheiben vom Serviettenknödel		€ 13,90
mit steirischem Kernöl, Blattsalat und gebratenen Pilzen	...als Vorspeise	€ 7,50
♥ Großer Feldsalat mit gebratenen Rumpsteakstreifen und Croûtons		€ 17,90

Unsere Schmankerln ohne Fleisch

Tiroler Knödeltrio... „Des isch a runde Sach!“	€ 12,90
Spinat-, Semmel- und Rote Beteknödel mit Kräuterrahm auf Tomaten-Lauch-Gemüse	
Kürbisknödel auf Rahmwirsing	€ 14,90
mit gebratenen Pilzen, Kernen und Kernöl	
Selberg´ machte Schlutzkrapferl mit Kartoffel und Parmesan gefüllt	€ 13,90
auf Blattspinat und mit Zwiebel-Walnussbutter	
Allgäuer Käsespätzle	€ 13,90
mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat serviert	kleinere Portion € 9,80
♥ Gemüse-Gaisburger ... <i>schmeckt nit nur gut, ist auch vegan zubereitet, Laktose- & Glutenfrei</i>	€ 13,50
Kartoffelrösti mit gebratenem mediterranem Gemüse und Pilze an Tomatensugo mit frischen Kräutern verfeinert	

Herzhaft und gnad

Almhüttenrösti (<i>dafür braucht´s a bissl Geduld</i>)	€ 9,80
Großer Kartoffelrösti ⁹ mit gebratenem Speck ^{2,4} und Spiegelei, dazu Minisalat ... auf Wunsch gerne auch als vegetarisches Schmankerl ohne Speck, dafür mit 2 Eier	
Hausgemachte badische Maultaschen mit Fleischfüllung	€ 12,50
abgeschmälzt in herzhafter Brühe, dazu servieren wir Blatt- und Kartoffelsalat	
Gaisbacher Ritterteller mit Kartoffelsalat	€ 11,90
gebratene Maultasche, Fleischpflanzerl, grobes Bratwürstl ² & Bratensaft	

„Tüten, Fertiggerichte aus der Dose und Pülverchen“ gibt es bei uns nicht...Nahezu alle Produkte sind sogar hausgemacht – ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker! Gerne können viele unserer Gerichte auch Gluten- und Laktosefrei von uns zubereitet werden – bitte sprechen Sie an!
Gerne reichen wir Ihnen auch die Liste aller Allergenen Inhaltsstoffe...

!!! Unser Bratkartoffeln, die Reiberdatschi und Rösti werden noch nach alter Tradition und klassisch in der Gusspfanne mit Fett gebraten... da gehören ein paar hellere und ein paar dunklere Kartoffelstückerl – gerade auch am Rand vom Rösti mit dazu!

Vom Grill

Schweinefilet im Speckmantel ^{2,4}	mit 3 Medaillons	€ 16,90
auf kleiner, bunter Marktgemüse garnitur serviert	mit 2 Medaillons	€ 13,50
Rumpsteak vom badischen Freilandochsen – <i>klassisch mit „Fettauge“ gebraten ~ 250g Rohgewicht</i>		€ 19,80
dazu hausgemachte, pikante Grillsauce und Kräuterbutter		
... auf Wunsch servieren wir unser Rumpsteak auch je als kleinere Portion ~ 160g Rohgewicht		

Zu all dem könnt´s bestellen:

Pommes, handgeschabte Spätzle, buntes Marktgemüse, Bratkartoffeln oder Kartoffelkrapferl	€ 3,90
--	--------

Fisch

♥ Fischtöpfchen mit Forelle, Zander und Garnele		€ 18,90
serviert im leichten Safransud; dazu Sauce Rouille und Crostini		
Gebratenes Schwarzwälder Forellenfilet		€ 16,90
mit Mandelbutter, Zitrone und Salzkartoffeln		
♥ <i>Bayrische Freilandente</i> ... ofenfrisch und vom Gutshof Niederaltenburg	¼ Ente	€ 18,90
mit Apfel-Rotkraut, Entenjus und Serviettenknödel	½ Ente	€ 25,90

Bekannte Klassiker...

Welliges in Butterschmalz gebrutzelt Wiener Schnitzel	vom Schwein	€ 12,90
mit Brägele und selberg´ rührten Preiselbeeren	vom Kalb	€ 18,90
... gerne auch je als kleine Portion möglich		
Bergsteiger – Cordon Bleu	vom Schwein	€ 16,90
mit herzhaftem Käse und Schinken ^{1,2,} sowie mit Rucola gefüllt, dazu Pommes	vom Kalb	€ 19,80
♥ Rehragout dazu mit Zwetschgen gefüllte Nudelteigtascherl, Preiselbeeren und Croûtons		€ 21,50
Rinderroulade - klassisch gefüllt		€ 19,80
dazu Marktgemüse und Kartoffelpüree	kleinere Portion	€ 16,90
TATAR - Frisch zubereitetes Rinder-Tatar - angemacht & mit geröstetem Malzbrot	~ 80g	€ 13,90
	~ 160g	€ 18,90

Brotzeit geht immer...

Badischer Wurstsalat - Lyoner ^{1,2,3,7} vom Müller Metzger, Zwiebeln, Gurke und Bauernbrot	€ 8,50
Straßburger Wurstsalat ^{1,2,3,7} zusätzlich mit herzhaftem Edamer	€ 8,90
Tafelspitz vom Freilandochsen – hauchdünn aufgeschnitten mit Bauernbrot	€ 12,50
mit Radieserlvinaigrette und knackigen Blattsalaten	
➔ ...wahlweise statt Bauernbrot mit knusprigen Bratkartoffeln	+ € 3,00
Würzig abg´ schmeckter Obazda nach einem Münchner Traditionsrezept	€ 9,80
mit roten Zwiebelringen, knackigen Radieserl und zwei ofenfrischen Brezn	
Unser Wirtshaus Vesperbrettl ^{1,2,3,4}	€ 13,90
Gewürzspeck, leicht geräucherte Bierbeißer, Schwarzwälder Schinken, Blut- und Leberwurst, a Stück Wammerl, Kräuterquark und Emmentaler – dazu Bauernbrot	
Renchtäler Rahmkäse - pur	€ 7,20
dazu gibt´s Zwiebeln, Gurke, Kümmel, Landbutter und Bauernbrot	
...oder als Gaisbacher Winzervesper das ist Rahmkäse und Schwarzwälder ^{3,4} Vesperschinken	€ 9,80

Freilandgans vom Bauer Sauer auf Vorbestellung:

... und vom 9.11. - bis WEIHNACHTEN gibt's auf Vorbestellung
eine ganze **ofenfrische FREILANDGANS** – diese wird am Tisch tranchiert...
€ 145,- mit 12 Knödel, einem Topf Apfel-Rotkraut und Maronen

>> die ganze Gans gibt's auch zum Abholen, auf Vorbestellung & für „to go“ € 129,-
inkl. einer Flasche Spätburgunder Rotwein halbtrocken

Eis-Variationen und andre süße Köstlichkeiten

♥ Eine Kugel vom hausgemachten Sorbet – viele verschiedene Sorten	€ 2,60
♥ 3erlei vom hausgemachten Sorbet	€ 6,90
♥ Eine Kugel vom hausgemachten Himbeersorbet mit Waldhimbeerbrand	€ 5,90
♥ Eine Kugel vom hausgemachten Birnensorbet mit Williamsbrand	€ 5,90
♥ Eine Kugel Crèmeis (Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella & Walnuss)	€ 1,50
♥ 3 Kugeln gemischtes Eis und mit Sahne	€ 4,80
♥ EISPRESSO – eine Kugel Vanilleeis mit Espresso und Sahne	€ 4,90
♥ „Schwarzwaldmädl“ Stracciatella- und Schokoladeneis mit beschwipsten Kirschen	€ 6,20
♥ „Walnussbecher“ 2 Kugeln Walnusseis mit Eierlikör und Sahnedupferl	€ 6,50
♥ „Sommertraum“ hausgemachtes Eis vom Pfirsich & „Obstsalat“... 2 Kugeln auf Ananas-Kiwisalat	€ 6,50
♥ „Heiße Liebe“ 2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 6,50
♥ „Birne Helene“ 2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und pochierter Birnenhälfte	€ 6,90
♥ PRALINENEISKNÖDEL ... auf Zwetschgenragoût	€ 6,90
♥ Crème Brûlée mit Karamellkruste und dazu gibt's hausgemachtes Zwetschgeneis ... das gibt's auch etwas kleiner	€ 7,90 € 5,90
♥ Karamellisierter Kaiserschmarrn mit Kompott vom badischen Apfel (dafür braucht's a bissl Geduld)	€ 9,50
♥ unser Dessertpfandl mit verschiedenen süßen Köstlichkeiten	für 2 Personen € 18,90 jede weitere Person € 8,90

Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 2,30	Haferl Kaffee	€ 3,90
Großer Milchkaffee	€ 4,20	Latte Macchiato	€ 3,90
Espresso	€ 2,20	doppelter Espresso	€ 3,90
Cappuccino	€ 2,90	Irish Coffee mit Whiskey	€ 6,90
Heiße Schokolade	€ 3,80	Schokolade mit Sahne	€ 4,20
Tasse Tee	€ 3,20	Kanne Tee	€ 5,90

Hoch Pro-iges **

Rosler, Obstler, Blutwurz	2 cl	€ 2,50
Ramazotti, Fernet Branca, Jägermeister, Baileys, Kirschlikör, Haselnusslikör		
Schwarzwaldhochzeit, Eierlikör, Williams Christ, Mirabelle, Kirschwasser, Underberg		
Malteser, Linie Aquavit, Quzo,	2 cl	€ 2,90
Halbbitterlikör „Kräuter Spezial“ von Lantenhammer, feinsten Haselnussbrand von Lörch	2 cl	€ 3,90

... viele weitere gute Tröpfle & Verdauerle finden Sie in unserer Weinkarte

Nur der Form halber möchten wir erwähnen, dass sich alle Preise inkl. Service und der gesetzlichen MwSt verstehen
Bitte beachten Sie auch, dass Bezahlung Bar oder mit EC-Karte möglich ist – wir akzeptieren keine Kreditkarten!

1 = mit Geschmacksverstärker 2 = mit Antioxidationsmittel 3 = mit Konservierungsstoffe 4 = mit Nitritpökelsalz 5 = mit Süßungsmittel
6 = mit Coffein 7 = mit Stabilisator 8 = mit Farbstoff 9 = mit Säuerungsmittel 10 = enthält eine Phenylalaninquelle 11 = Chinin

Gaisbacher Hof

Wirtshaus und Landhotel in Oberkirch

Oberkircher Winzersekt Pinot weiß	0,1 l	€ 4,80
... wahlweise mit Fragoli Walderdbeerlikör; Scheibel's Zitrone oder Mirabellenlikör von Lantenhammer	je	€ 5,50

• ANDALÖ SPLISH mit Winzersekt, Sandorn, Soda und Eis		
• BERTA mit Winzersekt, bunten Beeren und Beerensirup		
• ROSA mit Aperitivo Rosato auf Eis mit Winzersekt und Oregano		
• MARONGE mit Maronensirup, Orange, Rosmarin und Winzersekt		
• INGE mit Winzersekt, Limette und Ingwer auf Eis	je 0,3 l	€ 5,90
Martini Bianco, Martino Rosso... je 5 cl auf Eis		€ 3,90
Campari ⁸ Orange, Campari ⁸ Soda ... mit 5 cl		€ 4,90

Alkoholfrei:

Sun Bitter Cup: exotische Säfte mit alkoholfreiem Bitter ⁸	0,3 l	€ 5,50
---	-------	--------

Alkoholfreies

Peterstaler Mineralwasser – classic – medium – still	0,5 l	€ 3,20	0,75 l	€ 4,50
Coca Cola ^{6,8} , Spezi ^{2,8,9} , Fanta ^{2,8,9} , Zitronenlimonade ⁷	0,2 l	€ 1,90	0,33 l	€ 2,90
Bitter Lemon ¹¹ 0,2 l oder Orangina ^{2,3,5,8} – gelb oder rouge 0,25 l			je im Fläschle	€ 2,90
Bionade – Litschi oder Holunder,				
FRITZ: Zitrone, Rhabarbersaftschorle, Apfel-Kirsch oder KOLA			je im Fläschle	€ 3,20
Naturtrüber Apfelsaft, Traubensaft – hell oder dunkel, Orangen-, Ananas- oder Mangosaft, Maracuja-, Johannisbeer- oder Bananennektar und Kirschsaff			0,25 l	€ 3,50
...als Saftschorle	0,25 l	€ 2,80	0,5 l	€ 3,90

Ulmer Bier vom Fass von der Familienbrauerei Bauhöfer

Export ... oder als Radler, Pilsner	0,3 l	€ 2,80	0,4 l	€ 3,40	0,5 l	€ 3,90
OKTOBERGOLD – vollmundig und golden, wie der Name schon sagt - mit 5,8% vol	0,3 l	€ 2,80	0,4 l	€ 3,80		
Maibock	0,3 l	€ 2,90	0,5 l	€ 4,50		
Weißbier hell ... auch als Russ, Cola- oder Bananenweizen			0,5 l	€ 3,90		

... und verschiedenes aus der Flasche

Ulmer Weißbier dunkel, Kristallweizen, Sportweizen – alkoholfrei	0,5 l	€ 3,90
Erdringer Weizen – alkoholfrei	0,5 l	€ 3,90
SCHWARZWALDMARIE von Bauhöfers, Null Komma Ulmer – alkoholfreies Pils	0,33 l	€ 2,90
Diplom Pils von Waldhaus „der Naturhopfen machts...“	0,33 l	€ 2,90
Zwickel naturtrüb, Paulaner 0,4l, Craft Bier von Zötler: Herzsolo oder Heile Welt 0,33l		€ 4,20
Hacker Pschorr Münchner Hell in der Bügelflasche	0,33 l	€ 3,20

Badische Viertel - Qualitätsweine aus der Literflasche

Müller Thurgau - halbtrocken - Oberkircher Winzer	0,25 l	€ 4,10
Klingelberger Riesling - mild, trocken - Oberkircher Winzer	0,25 l	€ 4,80
Klingelberger Riesling - trocken – Monika Bähr, Gaisbach	0,25 l	€ 4,80
Grauburgunder - trocken - Hex vom Dasenstein	0,25 l	€ 4,90
Spätburgunder Rosé - trocken – Monika Bähr, Gaisbach	0,25 l	€ 4,90
Spätburgunder Rotwein – mild ODER trocken - Hex vom Dasenstein	0,25 l	€ 4,90
Spätburgunder Rotwein - trocken – Oberkircher Winzer	0,25 l	€ 4,90

WEIN DES MONATS im offenen AUSSCHANK: Scheurebe Spätlese, Weingut Ell, Oberkirch-Haslach 0,1l € 3,90

♥ ♥ ♥ Gerne reichen wir Ihnen unsere Flaschenweinkarte ...

* Wir gehen davon aus, dass all unsere Weine geschwefelt sind.