

Aperitif aus unserer Region

Oberkircher Winzersekt Pinot weiß 0,1 l € 6,50
... als „Kir Royale“ mit Cassis € 6,90

Piccolo – Pinot rosé oder Sekt Silberstern 0,2 l € 9,80

Auf Eis serviert... 0,2 l € 7,90

- ♥ **ANDALÖ** mit Sandorn, Orange & Winzersekt
- ♥ **ZITA** mit Limoncello, Zitrone & Winzersekt
- ♥ **LILLI** – auch bekannt als Lillet Wild Berry
- ♥ **INGE** mit Winzersekt, Limette und Ingwer
- ♥ **GINA** mit Gin, Brombeere, Thymian-Sirup, Soda & Tonic¹¹
- ♥ **BERTA** mit Winzersekt, Beeren und Beerensirup
- ♥ **APEROL** Spritz

Martini weiß oder BELSAZAR Rosé 5 cl € 4,90
Campari⁸ Orange oder SODA mit 5 cl € 7,90

Alkoholfrei !!! ... auf Eis serviert

- ♥ **RENATE** Rhabarber, Limette & Beeren 0,2 l € 6,90
- ♥ **SUN BITTER CUP** – Exotik und Bitter⁸ 0,2 l € 6,90
- ♥ **CRODINO** mit Ananas, Ingwer & Gurke 0,2 l € 6,90
- ♥ **GINBERRY** mit Boar Zero, Tonic, Himbeere, Limette & Soda 0,2 l € 7,90

Aus dem Süssentopf

Ochsenbrühe mit Kräuterflädle € 7,50
Ochsenbrühe mit Tiroler Speckknödel € 7,50

Kürbissüppchen **vegan** mit Kernöl & Kernen € 6,90
Maronensüppchen mit Preiselbeeresahne € 7,50

Eine Fleischmaultasche € 9,80
abgeschmälzt in der Brühe

<< eines der aktuellen Süppchen im Kaffeetasse € 5,50

Essig, Öl, Salz, Pfeffer...da ham' ma den Salat

...alle Salate werden auf Wunsch mit Brot serviert

Bunt gemischter Salat Mini € 5,50
Klein € 7,90

Feldsalat im Kartoffeldressing
... mit Speck Kracherle Klein € 7,90
... oder Apfel – Walnuss Midi € 9,80

Blattsalat mit frischen Früchten € 19,80
dazu paniertes, gebackener Ziegenkäse
ODER mit mariniert gebratenen Putenstreifen

ANGEMACHT: unser frisch angemachtes Rindertatar oder Avocadotatar gerne auf Nachfrage und je nach Besetzung...

Unsere Mini's ... Badische Tapas quasi

Portion **Rosmarin-Tomatenfrischkäse** mit Brot € 4,20

10 Stück **Speckpflaumen** € 9,80

Kleines Glas **Oliven** (~ 80 gr.) € 4,90

Paniertes **Champignon** auf Sauce Remoulade € 4,50

Pikanter **Kichererbsensalat** **vegan** € 5,50

Burrata mit gebratenem Gemüse € 8,90
Oliven und Rucola

♥ **Winter Anti Pasti Gemüse** **vegan** € 8,90
lauwarm; mit Olivenöl, Rosmarin & Knoblauch zubereitet

Stückerl **Buhlbacher Räucherforelle** € 6,90
auf Radieserl-Kartoffelsalat & Sahnemeerrettich

♥ Mit Knoblauch, Olivenöl & Tomate € 13,90
gebratene Garnelen / 80g Rohgewicht/Garnelen

Schweinebäckle - geräuchert € 6,50
auf Berglinsensalat mit Meerrettich

Mini **Fleischküchle** auf Kartoffelsalat € 8,90

Knusprige **Putennuggets** mit Currydipp serviert € 9,80

Herzhaft & gnad

Gulaschsuppe mit Kartoffel, Rindfleisch und Paprika
oder

Kartoffel-Linsencurry – vegane Gulaschsuppe quasi € 11,90
Pikant und je mit Brot serviert

Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurke
mit Lyoner^{1,2,3,7} von der Metzgerei Müller (Oberkirch)
oder als **Straßburger** – zusätzlich mit Käse je € 14,90
...mit **Bratkartoffeln statt Brot** € 4,90 (+)

Gaisbacher Ritterteller mit Kartoffelsalat € 19,80
Gebratene Maultasche, Fleischpflanzerl,
grobes Bratwurstl² & Bratensaft

Hausgemachte badische Maultaschen € 19,80
in der Brühe serviert, dazu Kartoffel- und Blattsalat

★ Nur der Form halber möchten wir erwähnen, dass sich alle Preise inkl. Service und der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt. verstehen.

Bitte beachten Sie auch, dass Bezahlung Bar oder mit EC-Karte möglich ist – wir akzeptieren **keine** Kreditkarten!

Mit dieser Karte - ab 1.1.2024 - verlieren alle älteren Karten & Preise Ihre Gültigkeit...

Fleisch und Fisch

Buhlbacher Forellenfilet auf Blattspinat € 32,90
mit Mandelbutter und Kartoffeln kleine Portion € 24,90

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste € 32,90
auf Rahmsauerkraut kleine Portion € 26,50

♥ **Fischtöpfchen mit Forelle, Zander & Garnele** € 32,90
im leichten Safransud, dazu Sauce Rouille & Crostini
...auch bekannt als **Bouillabaisse Marseillaise**

Bergsteiger Cordon Bleu mit Pommes Schwein € 24,90
mit Schinken^{1&2}, Käse und Rucola gefüllt Kalb € 28,90

Pfeffersteak vom badischen Freilandochsen € 36,50
Rumpsteak mit „Fettauge“ gebraten ~ 250g Rohgewicht
Grüne Pfeffersauce, Gemüse garnitur & Kartoffelkrapferl

Wildschweinsauerbraten mit Preiselbeerapfel € 32,90
und handgeschabten Spätzle kleine Portion € 26,50

-> **zusätzliche Beilagen** je € 6,50

Pommes Frites, handgeschabte Spätzle
Buntes Marktgemüse, Brägle oder Kartoffelkrapferl

Süßkartoffelpommes € 7,90

♥ **Bayrische Freilandente** vom Lugeder Hof – ofenfrisch
mit Apfelrotkraut, Entenjuss ¼ Ente € 28,90
und Serviettenknödel serviert ½ Ente € 38,50

Schmankerl ohne Fleisch

Schlutzkrapferl (mit Kartoffel & Parmesan/Füllung) € 21,90
auf Blattspinat mit Zwiebel-Walnussbutter

Auberginencurry mit Tomate € 19,80
Kichererbsenreis und Koriander-Sojajoghurt
VEGAN UND GLUTENFREI

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 21,90
und kleinem Blattsalat – gibt's auch ein bissl kleiner

Kürbisknödel auf Rahmwirsing € 21,90
mit gebratenen Pilzen und Kürbiskernen

♥ **Unsere Gaisi Burger mit Süßkartoffelpommes serviert**

Gaisi Burger No. 1 – 100% Wildsau € 22,90
Camembert, Zwiebelmarmelade, Speck, Preiselbeeren,
Thymian-Mayo und Rucola im hausgemachten Brioche-Bun

Gaisi Burger No. 2 – vegetarisch € 22,90
Gemüse-Getreidebratling, Kurkuma-Curry Mayo,
Gurken, Karotten und Grünzeug im Brioche-Bun
>> wer den Vegi-Burger etwas pikanter mag – bestellt mit Chili

Alkoholfreies

Peterstaler Mineralwasser	0,5 l	€ 4,50
classic – medium - still	0,75 l	€ 6,50
Coca Cola^{6,8} Spezi^{2,8,9}	0,33 l	€ 3,90
Fanta^{2,8,9}, Zitronenlimo⁷	0,5 l	€ 5,90
Paulaner Spezi oder Cola light	0,33 l	€ 4,20
Bitter Lemon	0,2 l	€ 4,20
Orangina gelb oder rouge	0,25 l	€ 4,20
Bionade Litschi oder Holunder	0,33 l	€ 4,20
Fritz Limo Zitrone, Apfel-Kirsch, Kola	0,33 l	€ 4,20
Saftauswahl & Nektar	0,25 l	€ 4,90
Naturtrüber Apfel, Traube dunkel, Orange, Ananas Mango, Maracuja, Johannisbeere, Banane, Kirsche oder Rhabarber ♥ Als Saftschorle 0,25 l € 3,90 & 0,5 l € 5,90		

Bauhöfers vom Fass

Export, Radler, Pils	0,3 l € 3,90	0,4 l € 4,80	0,5 l € 5,20
Weißbier hell ...auch als Russ, Cola- oder Bananenweizen	0,3 l € 3,90	0,5 l € 5,20	
... sowie das aktuelle Saisonbier – gerne erzählen wir mehr ☺			

...verschiedene Biere aus der Flasche

Paulaner Zwickel naturtrüb	0,4 l	€ 4,90
Bayrisches Kristallweizen	0,5 l	€ 5,20
oder Ulmer Sportweizen - alkoholfrei		
Bayrisches Weißbier dunkel	0,5 l	€ 5,20
oder Erdinger Weizen - alkoholfrei		
•Null Komma Ulmer – alkoholfreies Pils je 0,33 l	€ 3,90	
•Diplom Pils von Waldhaus		
•SCHWARZWALDMARIE von Bauhöfer		
•Keller No 5 – unfiltriert von Bauhöfer		
•Hacker Pschorr Münchner Hell		

Im Garten ist „klein“ ein Viertel Wein oder offenes Bier 0,4 l...

Badische Viertel – Qualitätsweine aus der Literflasche

OBERKIRCHER WINZER		
Müller Thurgau, halbtrocken	0,25 l	€ 5,90
Klingelberger Riesling, mild ODER trocken	0,25 l	€ 7,90
Spätburgunder Rotwein, trocken	0,25 l	€ 7,90
WEINGUT MONIKA BÄHR, GAISBACH		
Klingelberger Riesling, trocken	0,25 l	€ 7,50
Spätburgunder Rosé, trocken	0,25 l	€ 8,50
HEX VOM DASENSTEIN, KAPPELRODECK		
Grauburgunder, trocken	0,25 l	€ 8,90
Spätburgunder Rotwein, mild ODER trocken	0,25 l	€ 8,90

„Tüten, Fertiggerichte aus der Dose und Pflverchen“ 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 uns an! **Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffe helfen wir gerne weiter – auf Wunsch auch als schriftliche Aufzeichnung ... Wenn´s mal wieder länger dauert – was aus den verschiedensten Gründen sein kann – bitten wir Sie um Verständnis und Geduld – gerne dürfen Sie sich auch bewerben – helfende Hände sind mehr als willkommen.....**

Unsere süßen Spezialitäten...nicht nur als Dessert

♥ Karamellisierter Kaiserschmarrn	€ 15,90
mit Früchteteko und Apfelmus (dafür braucht´s a bissl Geduld)	
♥ Gaisi's Dessertpfandl Überraschung	€ 26,90
> für jede weitere Portion	€ 9,80 (+)
♥ OMA'S hausgemachter Kuchen je nach Tagesangebot und Saison	

Eisvarianten und andere süße Köstlichkeiten

Unser hausgemachtes Eis (=alle Sorbets) sind aus 100% Frucht, das Joghurt-Limeteneis sowie Banane mit Naturjoghurt – jeweils ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe hergestellt.

1 Kugel Crèmeeis	€ 3,20
3 Kugeln gemischtes Eis mit Sahne	€ 9,50
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Walnuss	
♥ 1 Kugel vom hausgemachten Eis/Sorbet	€ 3,90
♥ 3erlei vom hausgemachten Eis/Sorbet	€ 9,80
Banane, Birne, Erdbeere, Himbeere, Joghurt-Limette, Mango, Melone, Pfirsich, Passionsfrucht, Waldbeere, Zwetschge...	
1 Kugel hausgemachtes Sorbet mit Schnäpsle	€ 7,90
* Zwetschgensorbet mit Altem Pflümli * Birnsorbet mit Williams-Schnäpsle * Himbeersorbet mit Waldhimbeerbrand	
Walnussbecher mit Eierlikör & Sahne	€ 9,80
Süßes 3erlei	€ 9,80
Mousse au chocolat, Crème Brûlée, Meloneneis	
Frisch abgeflämmte Crème Brûlée	
mit hausgemachtem Zwetschgeneis	
.. als bissl kleinere Portion	€ 7,90
♥ Zwetschgenröster von Oberkircher Frucht	
mit Vanilleeis und Sahnedupferl	
€ 7,90	
♥ Eiskaffee oder Eisschokolade	
je mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahnedupferl	
€ 8,90	
♥ EISPRESSO	
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso & Sahne	€ 6,90

Verdauere...

Hochprozentiges (regional / international)	2 cl	€ 4,50
Rossler, Obstler, Blutwurz, Williams Christ, Mirabelle, Kirschwasser, Ulmer Bierhefebrand, Fernet Branca, Jägermeister, Ramazotti, Baileys, Kirschlikör, Haselnusslikör, Malteser, Schwarzwaldhochzeit, Alde Gott Eierlikör, Underberg, Linie Aquavit, Limoncello auf Eis		
Haselnussbrand von Lörch	2 cl	€ 4,90
Tresterbrand von Huber	2 cl	€ 4,90
Haferpflaume von Benz	2 cl	€ 5,90
Waldhimbeerbrand oder Zibärte von Fies	2 cl	€ 5,90
Altes Pflümli von Scheibel	2 cl	€ 5,90
Likörbrände von Lantenhämmer (Vol. 25%)	2 cl	€ 5,90
Hirschkuss im Bügelfläschle		
... Klassisch – Birndl – Vogelgezwitscher oder Kernlos		
4 cl	€ 7,90	
Kräuter Spezial oder Enzian vom Holzfass	5 cl	€ 7,90
Edelbrände SUTTERER 1799 – verschiedene Sorten	2 cl	€ 5,90

Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 3,50	Haferl Kaffee	€ 5,90
Milchkaffee (groß)	€ 5,90	Latte Macchiato	€ 4,90
Espresso	€ 3,50	Espresso doppelt	€ 5,90
Capuccino	€ 3,90	Schoki mit Sahne	€ 5,90
Tasse Tee	€ 4,90	Kanne Tee	€ 7,90

♥ Flaschenweine 0,75 l - kleine Auswahl

2021 Vinum Nobile Sauvignon Blanc trocken	€ 34
Oberkircher Winzer	
2021 Weisser Burgunder Kabinett trocken	€ 34
Weingut Siegbert Bimmerle, Erlach	
2019 Chardonnay Spätlese trocken	€ 49
Schwarzwaldweingut Männle, Durbach	
Ca dei Frati Lugana – Urlaub im Glas	€ 45
Weingut Ca die Frati - Lombardei • Italien	1,5 l € 85
	0,375 l € 24
2020 Weißherbst Kabinett	€ 34
Schwarzwaldweingut Männle, Durbach	
2022 Almandin Rotweincuvée feinherb aus Cabernet Mito & Dorsa	€ 29
Weingut Monika Bähr, Gaisbach	
2013 St. Laurent Réserve trocken	€ 48
Villa Heynburg, Kappelrodeck	
2014 Nosolo – Jungwinzerprojekt – Barrique	€ 45
Spätburgunder, Alde Gott, Sasbachwalden	
2018 Cuvée Quattro – Rotweincuvée BL, CS, M & ZW	€ 55
Weingut Gager, Mittelburgenland • Österreich	
2012 GRANDE RESERVE Spätburgunder trocken	€ 59
Villa Heynburg, Kappelrodeck	

★ weitere gute Tröpfle finden Sie in unserer separaten Weinkarte

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

Liebe #gaisigäste

nachfolgend findet ihr einen Einblick in unsere umfangreiche GaisiSpeisekarte. Bitte beachtet, dass wir an manchen Tagen nicht die komplette Auswahl anbieten – **Wir behalten uns vor, tagesaktuell einzelne Gerichte zu wechseln oder an manchen Tagen nur einen Auszug der nachfolgenden Karte als kleinere Auswahl anzubieten.** Dadurch können wir unser Qualitätsversprechen halten und mit unserer #gaisiküche verwöhnen. **Wir können jedoch auch bei einer reduzierten Karte versichern, dass die Auswahl immer ausgewogen sein wird, etwas mit Fisch, Fleisch, Salat und Vegetarisches / Veganes für jeden Geschmack und von den unterschiedlichen Kategorien was dabei ist.** Und ein Schnitzel bekommt ihr bei uns eigentlich immer, auch wenn´s mal nicht auf der Karte stehen sollte. Sprecht uns bei Fragen zur aktuellen Karte einfach freundlich an und wir versuchen wie immer, alles möglich zu machen. Und wenn nicht, kann man ja vielleicht auch mal eine Alternative zum sonst Gewohnten ausprobieren :-)

Eure Familie Meier

vom #gaisbacherhofoberkirch