

Aperitif aus unserer Region

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

Auf Eis serviert... 0,2 l € 7,90

- ♥ **HOLLY** – Holunder mit frischen Erdbeeren & 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 & Tonic¹
- ♥ **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
- ♥ **BERTOLD** mit Beeren, Minze & Beerensirup 0,2 l € 6,90

Aus dem Süssentopf

Ochsenbrühe mit Kräuterflädle € 7,50
Ochsenbrühe mit Tiroler Speckknödel € 7,50
Karottensüppchen **vegan** mit Orange & Ingwer € 6,90
Pfifferlingcrèmesuppe mit Thymiansahne € 7,50
Eine Fleischmaultasche € 9,80
abgeschmälzt in der Brühe
<< eines der aktuellen Süppchen im Kaffeetässle € 5,90

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
Renchtälter Caprese € 18,90
mit Tomate, Rahmkäse, Blattsalat & Basilikumpesto
Blattsalat mit frischen Früchten und mariniert, gebratene Putenstreifen € 19,80
Blattsalat mit frischen Früchten dazu paniert ausgebackener Ziegenkäse
... mit 1nem Taler € 17,50
... mit 2 Talern € 22,90

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

Unsere Mini's ... Badische Tapas quasi - im Gläsle

Portion **Rosmarin-Tomatenfrischkäse** mit Brot € 4,20
10 Stück **Speckpflaumen** € 9,80
Panierter **Champignon** auf Sauce Remoulade € 4,50
Pikanter **Kichererbsensalat** **vegan** € 5,50
Roter Linsensalat – süß/sauer **vegan** € 5,50
Wassermelonensalat mit „Feta“ € 6,90
Hirtenkäse, Olivenöl und Minze
Kirschtomate & **Mini-Mozzarella** mit Basilikumpesto € 5,90
Gebratenes Gemüse, Burrata, Oliven & Ruccola € 8,90
♥ **Fenchelsalat mit Orange, Avocado und Beere** € 9,80
dazu gebratenes Forellenfiletstückel und Mandelbutter
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 Bratwürstl² & Bratensaft
Hausgemachte badische Maultaschen € 19,80
in der Brühe serviert, dazu Kartoffel- und Blattsalat
Almhüttenrösti mit gebratenem Speck € 18,50
Spiegelei und Salatgarnitur
>>> wahlweise vegetarisch „mit“ 2 Spiegeleier

Fleisch und Fisch

Buhlbacher Forellenfilet auf Blattspinat € 32,90
mit Mandelbutter und Kartoffeln kleine Portion € 24,90
Geschmolzenes Saiblingsfilet € 29,80
auf Bärlauchnudeln, Meersalz & Parmesan
♥ **Gebratene Garnelen** mit Tomate, € 29,80
Knoblauchbutter, Butterbandnudeln & Parmesan
Bergsteiger Cordon Bleu mit Pommes Schwein € 24,90
mit Schinken^{1&2}, Käse und Ruccola gefüllt Kalb € 28,90
Pfeffersteak vom badischen Freilandochsen € 38,90
Rumpsteak „mit Fettague“ gebraten ~ 280g Rohgewicht
Grüne Pfeffersauce, Gemüse garnitur & Kartoffelkrapferl
>> Auf Wunsch mit ~150g Rohgewicht möglich / € 29,80
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

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, LAKTOSE- UND GLUTENFREI
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 21,90
und kleinem Blattsalat – *gibt's auch ein bissl kleiner*
♥ **Frische Pfifferlinge in leichtem Kräuterrahm** € 25,90
... mit Semmelknödel
... **oder** feinen Butterbandnudeln

♥ Unsere Gaisi Burger mit Süßkartoffelpommes serviert

Gaisi Burger No. 1 – 100% Wildsau € 22,90
Camembert, Zwiebelmarmelade, Speck, Preiselbeeren,
Thymian-Mayo und Ruccola 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

★ 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/Giro-Karte möglich ist – wir akzeptieren **keine** Kreditkarten!

Alkoholfreies

Peterstaler Mineralwasser classic – medium - still	0,5 l € 4,90 0,75 l € 6,90
Coca Cola^{6,8} Spezi^{2,8,9} Fanta^{2,8,9}, Zitronenlimo⁷	0,33 l € 3,90 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, Holunder oder Naturtrübe Zitrone	0,33 l € 4,20
Fritz Limo Apfel-Kirsch, Kola, Kola zero	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	

Bauhöfer's Export, Pils oder Weißbier hell vom Fass

0,3 l € 3,90	0,4 l € 4,90	0,5 l € 5,40
----------------	----------------	----------------

>>> auch Radler bzw. als Russ, Cola- oder Bananenweizen

Maibock – vollmundig, helles Bockbier - Alk. 7,3 % Vol.		
0,3 l € 4,20	0,4 l € 5,20	0,5 l € 5,80

... und aus der Flasche

Bayrisches Kristallweizen oder Ulmer Sportweizen - alkoholfrei	je 0,5 l € 5,40
Bayrisches Weißbier dunkel oder Erdinger Weizen - alkoholfrei	
•Null Komma Ulmer – alkoholfreies Pils	je 0,33 l € 3,90
•Diplom Pils von Waldhaus	
•SCHWARZWALDMARIE 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	0,25 l € 7,90
Spätburgunder Rotwein, trocken	0,25 l € 8,90
WEINGUT MONIKA BÄHR, GAISBACH	
Klingelberger Riesling, trocken	0,25 l € 7,90
Spätburgunder Rosé, trocken	0,25 l € 8,90
HEX VOM DASENSTEIN, KAPPELRODECK	
Grauburgunder, trocken	0,25 l € 8,90
Spätburgunder Rotwein, mild	0,25 l € 8,90
SCHWARZWALDWEINGUT MÄNNLE	
Weißburgunder, trocken	0,25 l € 8,90

„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 uns an! **Bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen helfen wir gerne weiter – auf Wunsch auch als schriftliche Aufzeichnung** ... >>> Mit dieser Karte - ab 25.6.2024 - verlieren alle älteren Karten & Preise Ihre Gültigkeit

Für alle die mehr Infos von uns mögen ☺ FACEBOOK & INSTAGRAM @gaisbacherhofoberkirch

Unsere süßen Spezialitäten... nicht nur als Dessert

♥ Karamellierter 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-Limetteneis 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	
Frische bunte Beeren #renchtal	je € 9,80
... mit hausgemachtem Joghurt-Limetteneis ... mit „Mövenpick“ Vanilleeis & Sahnedupferl	
Frisch abgeflämmte Crème Brûlée	
mit hausgemachtem Erdbeereissorbet	€ 11,90
.. als bissl kleinere Portion	€ 8,50
♥ Joghurt-Thymian Panna Cotta	
mit Erdbeerragoût und Erdbeereissorbet	€ 9,50
♥ 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 Zirbenschnapslikör (Vol. 38%)	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 Bähig Gut Kabinett mild, Weingut Monika Bähr	€ 29
Cuvée aus Rivaner mit Riesling und Scheurebe	
2021 Vinum Nobile Auxerrois trocken	€ 34
Oberkircher Winzer	
2022 Grauburgunder trocken * Lagenwein	€ 39
Schwarzwaldweingut Männle, Durbach	
Ca dei Frati	
Lugana oder ROSA – Urlaub im Glas	€ 45
Weingut Ca die Frati - Lombardei • Italien	1,5 l € 85
	0,375 l € 24
2023 Rosé Kabinett trocken – Weingut Bimmerle, Erlach	€ 34
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 Nitrtpökelsalz 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 und aktuelle á la carte Speisekarte, die wir während unserer #herzkalenderöffnungszeiten anbieten. Bitte beachtet, dass wir an manchen Tagen auch mal etwas nicht verfügbar sein könnte – all unsere Speisen sind #mitherzundhandgemachte; da kann es schon mal zum ein oder andren „Engpass“ kommen. Dadurch können wir unser Qualitätsversprechen halten und mit unserer #gaisiküche verwöhnen.

Wir behalten uns vor, für Gruppen über 12 Personen nur einen Auszug der nachfolgenden Karte als kleinere Auswahl anzubieten. 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