

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

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

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

Alkoholfrei !!! ... auf Eis serviert

- ♥ **SUN BITTER CUP** – Exotik und Bitter⁸ 0,2 l € 6,90
- ♥ **CRODINO** mit Ananas, Ingwer & Gurke 0,2 l € 6,90
- ♥ **BERTOLD** mit Beeren & Beerensirup 0,2 l € 6,90

Aus dem Suppentopf

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

Kürbiscrèmesüppchen mit Kernöl und Kernen - vegan	€ 6,90
Maronensüppchen mit Preiselbeersahne	€ 7,90

<< eines der Süppchen im Kaffeetässle € 5,90

Eine Fleischmaultasche abgeschmälzt in der Brühe	€ 9,80
------------------------------------------------------------	--------

Gulaschsuppe mit Kartoffel, Rindfleisch und Paprika oder Kartoffel-Linsencurry – vegan pikant und je mit Brot serviert	je € 11,90
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

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

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' & ... Badische Tapas quasi - im Gläsle

10 Stück Speckpflaumen	€ 9,80
Panierter Champignon auf Sauce Remoulade	€ 4,90
Burrata mit gebratenem Gemüse Oliven und Ruccola	€ 8,90
♥ Fenchelsalat mit Orange, Avocado und Beere dazu gebratenes Forellenfiletstückel und Mandelbutter	€ 9,80
Stückerl Buhlbacher Räucherforelle auf Radieserl-Kartoffelsalat & Sahnemeerrettich	€ 6,90
Mit Knoblauch, Olivenöl & Tomate gebratene Garnelen / 80g Rohgewicht/Garnelen	€ 13,90
Schweinebäckle - geräuchert auf Berglinsensalat mit Meerrettich	€ 6,50
2 Mini Fleischküchle auf Kartoffelsalat	€ 6,20
Knusprige Putennuggets mit Currydipp serviert	€ 9,80
♥ Ofengemüse – vegan – lauwarm serviert und mit Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch zubereitet	€ 9,80

♥ Unsere Gaisi Burger mit Süßkartoffelpommes serviert

Gaisi Burger No. 1 – 100% Wildsau	€ 23,90
Camembert, Zwiebelmarmelade, Speck, Preiselbeeren, Thymian-Mayo und Rucola im hausgemachten Brioche-Bun	
Gaisi Burger No. 2 – vegetarisch	€ 23,90
Gemüse-Getreidebratling, Kurkuma-Curry Mayo, Gurken, Karotten und Grünzeug im Brioche-Bun	
>> wer den Vegi-Burger etwas pikanter mag – bestellt mit Chili	

Herzhaft & gnad

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 Bratwürstl ² & Bratensaft	
Hausgemachte badische Maultaschen	€ 19,80
in der Brühe serviert, dazu Kartoffel- und Blattsalat	
Almhüttenrösti mit gebratenem Speck	€ 18,90
Spiegelei und Salatgarnitur	
>>> wahlweise vegetarisch „mit“ 2 Spiegeleier	

Fleisch und Fisch

Buhlbacher Forellenfilet auf Blattspinat mit Mandelbutter und Kartoffeln	€ 32,90 kleine Portion € 24,90
♥ Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Rahmsauerkraut oder Rahmwirsing	€ 34,50 kleine Portion € 28,90
Fischtöpfchen mit Forelle, Zander & Garnele im leichten Safransud, dazu Sauce Rouille & Crostini ...auch bekannt als Bouillabaisse Marseillaise	€ 29,80
Gebratene Garnelen mit Tomate, Knoblauchbutter, Butterbandnudeln & Parmesan	€ 29,80
Bergsteiger Cordon Bleu mit Pommes	Schwein € 25,90 Kalb € 29,50
mit Schinken ^{1&2} , Käse und Ruccola gefüllt	
>> gibt's auch als bissl kleinere Fleischportion... als Röllchen und mit Marktgemüse und Beilage serviert	
Pfeffersteak vom badischen Freilandochsen	€ 38,90
Rumpsteak „mit Fettsauce“ gebraten ~ 280g Rohgewicht Grüne Pfeffersauce, Gemüse garnitur & Kartoffelkrapferl >> Auf Wunsch mit ~150g Rohgewicht möglich / € 29,80	
Rinderroulade mit buntem Marktgemüse und Kartoffelpüree serviert	€ 32,90 kleine Portion € 26,50
Wildschweinsauerbraten mit Preiselbeerapfel und handgeschabten Spätzle	€ 32,90 kleine Portion € 26,50
->> zusätzliche Beilagen	je € 6,50
Pommes Frites, handgeschabte Spätzle, buntes Marktgemüse, Brägele oder Kartoffelkrapferl	
Süßkartoffelpommes	€ 7,90

♥ Bayrische Freilandente vom Lugeder Hof – ofenfrisch mit Apfelrotkraut, Entenjuss und Serviettenknödel serviert	¼ Ente € 29,80 ½ Ente € 38,50
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------

Schmankerl ohne Fleisch

Schlutzkrapferl (mit Kartoffel & Parmesan/Füllung) auf Blattspinat mit Zwiebel-Walnussbutter	€ 21,90
Auberginencurry mit Tomate Kichererbsenreis und Koriander-Sojajoghurt VEGAN, LAKTOSE- UND GLUTENFREI	€ 19,80
Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Blattsalat – gibt's auch ein bissl kleiner	€ 21,90
♥ Kürbisknödel auf Rahmwirsing Mit gebratenen Pilzen, Kernen und Kernöl	€ 24,50

Alkoholfreies

Peterstaler Mineralwasser	0,5 l	€ 4,90
classic – medium - still	0,75 l	€ 6,90
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, 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

... 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		

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
WEIN der WOCHE... aus der 075er Flasche	0,1 l	€ 6,90

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 Crèmeis	€ 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 Pflüml * Birnsorbet mit Williams-Schnäpsle * Himbeersorbet mit Waldhimbeerbrand	
Walnussbecher mit Eierlikör & Sahne	€ 9,80
Süßes 3erlei	€ 9,80
Mousse au chocolat, Crème Brûlée, Meloneneis	
Zwetschgengrütze #renchtal	
... mit „Mövenpick“ Vanilleeis & Sahnedupferl	€ 8,90
... mit Pralineneisknödel	€ 11,50
Frisch abgeflämte Crème Brûlée	
mit hausgemachtem Erdbeereissorbet	€ 11,90
.. als bissl kleinere Portion	€ 8,50
♥ Schokoladen Panna Cotta	
serviert mit Frucht und hausgemachtem Ananaseis	€ 9,80
♥ 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 Pflüml 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 Bährig Gut Kabinett mild, Weingut Monika Bähr	€ 29
Cuvée aus Rivaner mit Riesling und Scheurebe	
2022 Blanc de Blanc trocken, Weingut Bimmerle	€ 32
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 dei Frati - Lombardei • Italien	1,5 l € 85
	0,375 l € 24
2023 Rosé Lebenslust, Weingut Börsig	€ 32
2013 St. Laurent Réserve trocken	€ 48
Villa Heynburg, Kappelrodeck	
2014 Nosolo – Jungwinzerprojekt – Barrique	€ 45
Spätburgunder, Alde Gott, Sasbachwalden	
2018 Cuvée Quattro trocken – Rotweincuvée BL, CS, M & ZW	€ 58
Weingut Gager, Mittelburgenland • Österreich	
2012 GRANDE RESERVE Spätburgunder trocken	€ 59
Villa Heynburg, Kappelrodeck	

★ weitere gute Tröpfle finden Sie in unserer separaten Weinkarte

„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 ...** >>> 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

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 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