

Aperitif aus unserer Region

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

<i>Auf Eis serviert...</i>	0,2 l	€ 7,90
----------------------------	-------	--------

- ♥ **ZITA** mit Limoncello, Zitrone & Winzersekt
- ♥ **HOLLY** mit Holunder, Erdbeeren & Winzersekt
- ♥ **SARTI** mit Limette und Winzersekt
- ♥ **HUGO** mit Limette, Minze & Winzersekt
- ♥ **LILLI** – auch bekannt als Lillet Wild Berry
- ♥ **INGE** mit Winzersekt, Limette und Ingwer
- ♥ **GINA** mit Gin, Brombeere, Thymian-Sirup, Soda & Tonic¹¹
- ♥ **APEROL** Spritz
- ♥ **PINK GAISI** – mit Grapefruit & Winzersekt

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
- ♥ **Renate** mit Rhabarber, Limette und Beeren 0,2 l € 6,90

Aus dem Suppentopf

Ochsenbrühe mit Kräuterflädle	€ 7,90
Ochsenbrühe mit Tiroler Speckknödel	€ 7,90

Leichtes Käsesüppchen mit Kracherle	€ 7,90
Bärlauchcrèmesüppchen mit Räucherlachs	€ 7,90
Spargelcrèmesüppchen mit Einlage	€ 7,90

<< eines der Süppchen im Kaffeetässle € 5,90

Eine Fleischmaultasche	€ 9,80
abgeschmälzt in der Brühe	

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 gerne auf Nachfrage

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

10 Stück Speckpflaumen	€ 9,80
Panierter Champignon auf Sauce Remoulade	€ 4,90
Kräuteroliven (~ 80 gr.)	€ 4,90
Roter Linsensalat - süß/sauer vegan	€ 5,90
Burrata mit gebratenem Gemüse Oliven und Ruccola	€ 8,90
♥ Fenchelsalat mit Orange, Avocado und Beere dazu gebratenes Forellenfiletstückel und Mandelbutter	€ 9,80
Spargel-Erdbeersalat vegan in feinfruchtiger Vinaigrette auf Salatnest	€ 8,90
Stückerl Buhlbacher Räucherforelle auf Radieserl-Kartoffelsalat & Sahnemeerrettich	€ 6,90
Mit Knoblauch, Olivenöl & Tomate gebratene Garnelen / 80g Rohgewicht/Garnelen	€ 14,90
2 Mini Fleischküchle auf Kartoffelsalat	€ 6,20
Hausgemachter Wildschweinschinken – dünn aufgeschnitten und mit Preiselbeeren serviert	€ 7,90

♥ Badischer Stangenspargel

Portion - mit Butter oder Sauce Hollandaise	€ 19,80
--	---------

->> wer mag, bestellt mit:

... kleiner Schinkenauswahl	+ € 8,90
... kleinem Schweineschnitzele	+ € 5,90
... kleinem Kalbschnitzele	+ € 7,90
... Pfanneküchle	+ € 5,90
... Kartoffeln	+ € 5,90

Badisches Spargelragoût

... mit Bärlauchknödel	€ 25,90
... mit Maispoularde im Speckmantel & Kartoffelkraperl	€ 32,90
... mit gebratenem Saiblingsfilet & Kartoffelkraperl	€ 34,50

♥ 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

★ 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!

Fleisch und Fisch

Buhlbacher Forellenfilet auf Blattspinat mit Mandelbutter und Kartoffeln	€ 32,90
<i>kleine Portion</i>	€ 24,90

Gebratene Garnelen mit Tomate, Knoblauchbutter, Butterbandnudeln & Parmesan	€ 29,80
--	---------

Matjes Hausfrauen Art mit Schmand, Gurke, Apfel und Zwiebeln, dazu Kartoffeln	mit 3 Filets € 21,90 mit 2 Filets € 18,50
--	--

Fischtöpfchen mit Forelle, Zander & Garnele im leichten Safransud, dazu Sauce Rouille & Crostini	€ 29,80
...auch bekannt als Bouillabaisse Marseillaise	

Bergsteiger Cordon Bleu mit Pommes mit Schinken ^{1&2} , Käse und Ruccola gefüllt	Schwein € 26,90 Kalb € 32,00
--	---------------------------------

>> gibt's auch als bissl kleinere Fleischportion... als Röllchen und mit Marktgemüse und Beilage serviert

Pfeffersteak vom badischen Freilandochsen	€ 38,90
--	---------

Rumpsteak „mit Fettague“ gebraten ~ 280g Rohgewicht
Grüne Pfeffersauce, Gemüse garnitur & Kartoffelkraperl

Wildschweinsauerbraten mit Preiselbeerapfel und handgeschabten Spätzle	€ 34,50 <i>kleine Portion</i> € 28,90
---	--

Schweinefilet unter der Bärlauchkruste auf Rahmkohlrabi	€ 28,90 <i>kleine Portion</i> € 23,50
--	--

->> **zusätzliche Beilagen** je € 6,50

Pommes Frites, handgeschabte Spätzle, buntes Marktgemüse, Brägele oder Kartoffelkraperl

Schmankerl ohne Fleisch

Schlutzkraperl (mit Kartoffel & Parmesan/Füllung) auf Blattspinat mit Zwiebel-Walnussbutter	€ 22,50
--	---------

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

♥ Auberginencurry mit Tomate	€ 19,80
-------------------------------------	---------

Reis, Kichererbsen und Koriander-Sojajoghurt
VEGAN, LAKTOSE- UND GLUTENFREI

Bärlauchnudeln mit Macadamianuss – vegan – und hausgemachten Tofu-Zucchiniplanzerl	€ 22,50
---	---------

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, Fleischplanzerl, grobes Bratwürstl² & Bratensaft

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			
Bauhöfer's Maibock	0,3 l € 4,20	0,4 l € 5,20	0,5 l € 5,90

... 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-Limetteis 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 * Birnensorbet mit Williams-Schnäpsle * Himbeersorbet mit Waldhimbeerbrand	
Walnussbecher mit Eierlikör & Sahne	€ 9,80
Süßes 3erlei	€ 11,90
Mousse au chocolat, Crème Brûlée, Pfirsicheis	
♥ Badische Erdbeeren #renchtal	
... mit hausgemachtem Joghurt-Limetteis	€ 9,80
... mit „Mövenpick“ Vanilleeis & Sahnedupferl	€ 9,80
... als Ragoût mit Minze und mit Pralineneisknödel	€ 11,90
Frisch abgeflämmte Crème Brûlée	
mit hausgemachtem Erdbeereissorbet	€ 11,90
.. als bissl kleinere Portion	€ 8,50
♥ 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 Pflüml von Scheibel	2 cl	€ 5,90
Likörbrände von Lantenhämmer (Vol. 25%)	2 cl	€ 5,90
Hirschkuss im Bügelfläschle		
... Klassisch – Birndl – Vogelgezwitcher 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

2022 Blanc de Blanc trocken, Weingut Bimmerle	€ 34
Cuvée aus Rivaner mit Riesling und Scheurebe	
2021 Vinum Nobile Auxerrois trocken	€ 34
Oberkircher Winzer	
2023 Weissburgunder trocken **	€ 35
Alexander Laible, Durbach	
2023 Riesling trocken * Lagenwein	€ 39
Schwarzwaldweingut Männle, Durbach	
2022 BREISGAU trocken	€ 55
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen „Ein Glas voll Handschrift Malterdinger“...	
Ca dei Frati	
Lugana oder ROSA – Urlaub im Glas	€ 45
Weingut Ca die Frati - Lombardei • Italien	1,5 l € 85 0,375 l € 24
20xx Secco Cuvée Rosé , Weingut Börsig Niederlehen	€ 32
2023 Rosé Kabinett trocken	€ 35
Weingut Bimmerle Kappelrodeck	
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 Tropfen finden Sie in unserer separaten Weinkarte

„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 Inhaltsstoffe helfen wir gerne weiter – auf Wunsch auch als schriftliche Aufzeichnung ...** >>> Mit dieser Karte - ab 5.05.2025 - 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 / Veganer 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