

Aperitifs aus unserer Region

Oberkircher Winzersekt Pinot weiß	0,1 l	€ 6,90
... als „Kir Royale“ mit Cassis		€ 7,50
PICCOLO Rosé Sekt Durbach „alkoholfrei“	0,2 l	€ 9,80

Auf Eis serviert...

je 0,2 l € 8,50

♥ **APEROL** Spritz...

♥ **PINK GAISI** – mit Aperitivo, Grapefruit & Winzersekt
>> beide Getränke auch **entalkoholisiert** möglich

♥ **HOLLY** mit Holunder, frischen Erdbeeren und Winzersekt

♥ **SARTI** mit Limette und Winzersekt

♥ **ZITA** mit Winzersekt, Limoncello und Zitrone

♥ **LILLI** – auch bekannt als Lillet Wild Berry

♥ **INGE** mit Winzersekt, Limette und Ingwer

♥ **SANDY** mit Winzersekt und Sandornlikör

♥ **GINA** mit Gin, Beeren, Thymian-Sirup, Soda & Tonic¹¹

Martini weiß **oder BELSAZAR Rosé** 5 cl € 4,90

Campari⁸ **Orange oder SODA** mit 5 cl € 7,90

Alkoholfrei !!! ... auf Eis serviert

je 0,2 l € 6,90

♥ **SUN BITTER CUP** – Exotik und Bitter⁸

♥ **CRODINO** mit Ananas, Ingwer & Gurke

♥ **RENATE** mit Rhabarber, Limette und Beeren

Aus dem Suppentopf

Ochsenbrühe mit Kräuterflädle € 7,90

Ochsenbrühe mit Tiroler Speckknödel € 7,90

Karottensüppchen mit Orange & Ingwer **vegan** € 7,90

>> eine der Suppen bissl kleiner & im Kaffeetässle € 5,90

Eine Fleischmaultasche 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 € 5,90
Klein € 8,50

Renchtäler Caprese mit Rahmkäs' vom Kernöl € 19,80
Tomaten, Olivenöl, Balsamico, Basilikum, Blattsalat

Blattsalat mit frischen Früchten
und mariniert, gebratene Putenstreifen € 22,90

Blattsalat mit frischen Früchten dazu paniert
ausgebackener – leicht gereifter Ziegenkäse
... mit 1nem Taler € 18,50
... mit 2 Talern € 24,90

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 – fruchtig; pikant – **vegan** € 5,90

Gebratenes Gemüse **mit Burrata** Oliven und Ruccola € 8,90

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

Tomate- Minimozzarella mit Basilikumpesto € 6,90

Wassermelonensalat € 8,90
mit Hirtenkäse, Minze, Fleur de sel und Olivenöl

Fenchelsalat mit Orange, Avocado und Beeren € 9,80
dazu gebratenes Forellenfiletstückerl und Mandelbutter
- ohne Fisch => **vegan**

Mit Knoblauch, Olivenöl & Tomate € 14,90

gebratene Garnelen / 80g Rohgewicht/Garnelen

2 Mini Fleischküchle auf Kartoffelsalat € 6,90

Stück vom geräucherten Schweinebackle € 6,90
mit Meerrettich auf badischen Linsensalat

Herzhaft & gnad

Badischer Wurstsalat mit Lyoner^{1,2,3,7}

Gurken, Zwiebeln und Brot serviert

oder als **Straßburger** – zusätzlich mit Käse je € 15,90
...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

♥ *Unsere Gaisi Burger mit Süßkartoffelpommes serviert*

Gaisi Burger No. 1 – 100% Wildsau € 25,90

Camembert, Zwiebelmarmelade, Speck, Preiselbeeren,
Thymian-Mayo und Rucola im hausgemachten Brioche-Bun

Gaisi Burger No. 2 – vegetarisch € 25,90

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 bieten keine Kreditkartenzahlung an!

Fleisch und Fisch

Buhlbacher Forellenfilet auf Blattspinat € 32,90
mit Mandelbutter und Kartoffeln **kleine Portion** € 26,90

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

♥ **Saiblingsfilet auf der Haut gebraten** € 36,90
auf mediterran gebratenem Gemüse, Pilzen und Polenta

Fischtöpfchen mit Forelle, Zander & Garnele € 32,90
im leichten Safransud, dazu Sauce Rouille & Crostini
...anlehnend an die bekannte Bouillabaisse Marseillaise

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

> beide Varianten gibt's auch **mit bissl kleinerer Fleischportion...**

als Röllchen auf Marktgemüse und mit Pommes serviert

> Schnitzel „gibt's“ immer

> **auf Wunsch je mit glutenfreier Panade**

Wildschweinsauerbraten mit Preiselbeerapfel € 35,90
und handgeschabten Spätzle **kleine Portion** € 29,80

Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce € 35,90
auf buntem Marktgemüse serviert
... „mit Fettauge“ gebraten ~ gut 280g Rohgewicht

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel € 29,80
auf buntem Marktgemüse **kleine Portion** € 24,50

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen € 29,80
und buntem Marktgemüse serviert

->> **zusätzliche Beilagen** je € 6,90
Pommes Frites, Brägele, handgeschabte Spätzle,
Kartoffelkrapferl oder 2 Knödel oder buntes Marktgemüse

Schmankerl ohne Fleisch

Schlutzkrapferl (mit Kartoffel & Parmesan/Füllung) € 23,90
auf Blattspinat mit Zwiebel-Walnussbutter

Knödel Duo mit Spinat- und Käseknödel € 19,80
auf Tomaten-Lauchgemüse im leichten Kräuterrahm

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln € 25,90
und kleinem Blattsalat – **gibt's auch ein bissl kleiner**

Bärlauchnudeln mit Macadamianuss – vegan € 23,90
und hausgemachten Tofu-Zucchiniplanzerl

♥ **Gemüse Gaisi Burg** **vegan & glutenfrei** € 25,90
Reiberdatschi, mediterran gebratenes Gemüse
und Pilze mit Tomatensugo

♥ **Auberginencurry mit Tomate - vegan & glutenfrei** € 19,80
Reis, Kichererbsen und Koriander-Sojajoghurt

Alkoholfreies

Peterstaler Mineralwasser	0,5 l	€ 5,50
classic – medium - still	0,75 l	€ 6,90
Coca Cola^{6,8} Spezi^{2,8,9}	0,33 l	€ 4,20
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 € 4,20	0,4 l € 4,90	0,5 l € 5,80
>>> auch Radler bzw. als Russ, Cola- oder Bananenweizen		

... und aus der Flasche

Bayrisches Kristallweizen	je 0,5 l	€ 5,80
oder Ulmer Sportweizen - alkoholfrei		
Bayrisches Weißbier dunkel		
oder Erdinger Weizen - alkoholfrei		
•Null Komma Ulmer – alkoholfreies Pils	je 0,33 l	€ 4,20
•Diplom Pils von Waldhaus		
•SCHWARZWALDMARIE von Bauhöfer		
•Hacker Pschorr Münchner Hell		

Wein von hier... – Qualitätsweine ...meist aus der guten Literflasche

OBERKIRCHER WINZER		
Müller Thurgau, halbtrocken	0,25 l	€ 8,50
Klingelberger Riesling, mild	0,25 l	€ 8,90
Spätburgunder Rotwein, trocken	0,25 l	€ 8,90
Merlot Rotwein, halbtrocken	0,25 l	€ 9,50
WEINGUT MONIKA BÄHR, GAISBACH		
Klingelberger Riesling, trocken	0,25 l	€ 8,90
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	€ 9,50
Rosé Gutswein im Fläschle	0,375 l	€ 19,-
♥ WEIN der WOCHE... aus der 075er Flasche 0,1 l		€ 6,90

Gaisbacher Hof

Wirtshaus und Landhotel in Oberkirch

Unsere süßen Spezialitäten...nicht nur als Dessert

♥ Karamellisierter Kaiserschmarrn	€ 16,90
(dafür braucht's a bissl Geduld)	
mit Früchteteko - Apfelmus oder Zwetschgenröster	
♥ Gaisi's Dessertpfandl Überraschung	€ 26,90
> für jede weitere Portion	€ 9,80 (+)
♥ OMAs hausgemachter Kuchen je nach Tagesangebot und Saison	

Eisvarianten und andere süße Köstlichkeiten

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

♥ Eiskaffee oder Eisschokolade	
je mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahnedupferl	€ 8,90

♥ EISPRESSO	
1 Kugel Vanilleeis mit Espresso & Sahne	€ 6,90

♥ 1 Kugel hausgemachtes Sorbet mit Schnäpsle	€ 8,90
* Zwetschgensorbet mit Altem Pflümli	
* Birnensorbet mit Williams-Schnäpsle	
* Himbeersorbet mit Waldhimbeerbrand	

♥ Walnussbecher mit Eierlikör & Sahne	€ 9,80
--	--------

♥ Schwarzwaldmädel mit beschwipsten Kirschen, Schokoladen- und Stracciatellaeis + Sahnedupferl	€ 9,80
---	--------

♥ Süßes 3erlei	€ 11,90
Mousse au chocolat, Crème Brûlée, Meloneneis	

♥ Frisch abgeflämmte Crème Brûlée	
mit hausgemachtem Erdbeereis	€ 11,90
.. als bissl kleinere Portion	€ 8,50

♥ Frische Beeren oder Zwetschgenröster	
... mit 1 großen Kugel Vanilleeis & Sahnedupferl	€ 9,80
... mit 1 großen Kugel Limetten-Basilikumeis	€ 9,80
... mit ♥ Pralineneisknödel	€ 13,90

Verdauerte...

Hochprozentiges (regional / international)	2 cl	€ 4,50
Rossler, Obstler, Blutwurz, Williams, Mirabelle, Kirschwasser, Ulmer Bierhefebrand, Fernet Branca, Jägermeister, Ramazotti, Baileys, Kirsch-, Himbeer- oder Haselnusslikör, Underberg, Schwarzwaldhochzeit, Alde Gott Eierlikör, Malteser, Linie Aquavit, Limoncello auf Eis		
Haselnussbrand von Lörch	2 cl	€ 5,90
Tresterbrand von Huber	2 cl	€ 5,90
Haferpflaume von Benz	2 cl	€ 5,90
Altes Plümli von Scheibel oder Zibärte von Fies	2 cl	€ 5,90
Likörbrände von Lantenhammer		
– Willi, Himbeer oder Mirabelle (Vol. 25%)	2 cl	€ 5,90
Hirschkuss im Bügelfläschle		
... Klassisch – Birndl – Vogelgezwtischer oder Kernlos	4 cl	€ 7,90
Kräuter Spezial, Zirbenschnapsslikör		
Holzfass-Enzian oder Bergamotte-Orange (je Vol. 38%)	5 cl	€ 8,50
♥ Edelbrände SUTTERER 1799 – verschiedene Sorten	2 cl	€ 6,50

Heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 3,90	Haferl Kaffee	€ 5,90
Milchkaffee (groß)	€ 5,90	Latte Macchiato	€ 4,90
Espresso	€ 3,90	Espresso doppelt	€ 5,90
Capuccino	€ 4,20	Schoki mit Sahne	€ 5,90
Tasse Tee	€ 4,90	Kanne Tee	€ 8,50

♥ Flaschenweine 0,75 l - kleine Auswahl

2025 Weißweincuvée Blanc de Blanc – alkoholfrei	
Schwarzwaldweingut Männle, Durbach	€ 35
2023 Auxerrois Vinum Nobile trocken	€ 36
Oberkircher Winzer	
2024 Weissburgunder trocken	€ 39
Andreas Laible, Durbach	
2024 Sauvignon Blanc WEITBLICK	
Alde Gott, Sasbachwalden	
2012 Chardonnay SJ trocken - im Barrique ausgebaut	
Weingut Karl-Heinz Johner, Kaiserstuhl	€ 75
Ca dei Frati	
Lugana oder ROSA – Urlaub im Glas	€ 48
Weingut Ca dei Frati - Lombardei • Italien	1,5 l € 95
2023 Rosé trocken Vinum Nobile – Oberkircher Winzer	€ 36
2020 Schwarzer Sepp trocken – Weingut Börsig, Oberkirch	€ 38
Kraftvolles, beeriges Cuvée aus Spätburgunder und Cabernet Mitos	
2018 Cuvée Quattro trocken – Rotweincuvée BL, CS, M & ZW	€ 58
Weingut Gager, Mittelburgenland • Österreich	
2013 St. Laurent RESERVE trocken	€ 49
Villa Heynburg, Kappelrodeck	

★ weitere gute Tröpfle 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 19.06.2026 - 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 ☐ 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