

Aperitif 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... **0,2 l € 8,50**

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

- ♥ **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

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

Aus dem Suppentopf

Ochsenbrühe mit Kräuterflädle	€ 7,90
Ochsenbrühe mit Tiroler Speckknödel	€ 7,90
Bärlauchsüppchen mit Räucherlachs	€ 8,50
Spargelcrèmesüppchen mit Einlage	€ 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
Blattsalat mit frischen Früchten und mariniert, gebratene Putenstreifen		€ 21,90
Blattsalat mit frischen Früchten dazu paniert ausgebackener – leicht gereifter Ziegenkäse		
... mit 1nem Taler		€ 17,90
... mit 2 Talern		€ 23,90

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 auf Radieserl-Kartoffelsalat & Sahnemeerrettich	€ 6,90
Spargel-Erdbeersalat – vegan in feinfruchtiger Vinaigrette im Salatnest	€ 8,90
Fenchelsalat mit Orange, Avocado und Beeren dazu gebratenes Forellenfiletstückel und Mandelbutter - ohne Fisch => vegan	€ 9,80
Mit Knoblauch, Olivenöl & Tomate gebratene Garnelen / 80g Rohgewicht/Garnelen	€ 14,90
2 Mini Fleischküchle auf Kartoffelsalat	€ 6,90
Stück vom geräucherten Schweinebäckle mit Meerrettich auf badischen Linsensalat	€ 6,90
Hausgemachter Wildschweinschinken – dünn aufgeschnitten und mit Preiselbeeren serviert	€ 9,80

Schmankerl ohne Fleisch

Schlutzkrapferl (mit Kartoffel & Parmesan/Füllung) auf Blattspinat mit Zwiebel-Walnussbutter	€ 22,90
♥ Bärlauchnudeln mit Macadamianuss – vegan und hausgemachten Tofu-Zucchiniplanzerl	€ 22,90
Knödel Duo mit Spinat- und Käseknödel auf Tomaten-Lauchgemüse im leichten Kräuterrahm	€ 19,80

BADISCHER SPARGEL Sonderkarte bis Mitte Juni

♥ Unsere Gaisi Burger mit Süßkartoffelpommes serviert

Gaisi Burger No. 1 – 100% Wildsau	€ 24,90
Camembert, Zwiebelmarmelade, Speck, Preiselbeeren, Thymian-Mayo und Rucola im hausgemachten Brioche-Bun	
Gaisi Burger No. 2 – vegetarisch	€ 24,90
Gemüse-Getreidebratling, Kurkuma-Curry Mayo, Gurken, Karotten und Grünzeug im Brioche-Bun	
>> wer den Vegi-Burger etwas pikanter mag – bestellt mit Chili	

Fleisch und Fisch

Buhlbacher Forellenfilet auf Blattspinat mit Mandelbutter und Kartoffeln <small>kleine Portion</small>	€ 32,90 € 26,90
Gebratene Garnelen mit Tomate, Knoblauchbutter, Butterbandnudeln & Parmesan	€ 29,80
♥ Saiblingsfilet auf der Haut gebraten auf Bärlauchnudeln mit Meersalz und Parmesan	€ 34,50
Fischtöpfchen mit Forelle, Zander & Garnele im leichten Safransud, dazu Sauce Rouille & Crostini ... <i>anlehnd an die bekannte Bouillabaisse Marseillaise</i>	€ 32,90
Bergsteiger Cordon Bleu mit Pommes Schwein mit Schinken ^{1&2} , Käse und Ruccola gefüllt Kalb	€ 26,90 € 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 und handgeschabten Spätzle <small>kleine Portion</small>	€ 34,50 € 28,90
Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce auf buntem Marktgemüse serviert ... „mit Fettauge“ gebraten ~ gut 280g Rohgewicht	€ 35,90
Medallions vom Schweinefilet im Speckmantel auf buntem Marktgemüse <small>kleine Portion</small>	€ 29,80 € 24,50
->> zusätzliche Beilagen je	€ 6,50
Pommes Frites, Brägele, handgeschabte Spätzle, buntes Marktgemüse, Kartoffelkrapferl oder Kartoffelsalat	

Herzhaft & gnad

Badischer Wurstsalat mit Lyoner ^{1,2,3,7} Gurken, Zwiebeln und Brot serviert	
oder als Straßburger – zusätzlich mit Käse je	€ 14,90
...mit Bratkartoffeln statt Brot	€ 4,90(+)
Gaisbacher Ritterteller mit Kartoffelsalat Gebratene Maultasche, Fleischplanzerl, grobes Bratwürstl ² & Bratensaft	€ 19,80
Hausgemachte badische Maultaschen in der Brühe serviert, dazu Kartoffel- und Blattsalat	€ 19,80
Almhüttenrösti mit gebratenem Speck Spiegelei und Mini Salat	€ 19,80
>>> vegetarische Variante „mit“ 2 Spiegeleier	

★ 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!**

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 super zero	0,33 l	€ 4,20
Saftauswahl & Nektar	0,25 l	€ 4,90
Naturrüber 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

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 Mandarine, Melone, Pfirsich, Passionsfrucht, Waldbeere, Zwetschge...	
Unser hausgemachtes Eis (=> alle Sorbets) sind aus 100% Frucht und vegan , nur das Joghurt-Limeteneis 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	€ 7,90
* 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, Waldbeereis	
♥ Frisch abgeflämte Crème Brûlée	
mit hausgemachtem Erdbeereis	€ 11,90
.. als bissl kleinere Portion	€ 8,50
♥ Zwetschgenröster von Oberkircher Zwetschgen	
... mit 1 großen Kugel Vanilleeis & Sahnedupferl	€ 9,80
... mit ♥ Pralineneisknödel	€ 12,50
... UND bald schon wieder Süßes mit OBERKIRCHER ERDBEEREN	

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 Lantenschammer		
– Willi, Himbeer oder Mirabelle (Vol. 25%)	2 cl	€ 5,90
Hirschkuss im Bügelfläschle		
... Klassisch – Birndl – Vogelgezwitcher oder Kernlos	4 cl	€ 7,90
Kräuter Spezial, Zirbenschnepplikör		
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

20xx HEDONISTIN – Muskatellersecco (!)		
Schwarzwaldweingut Männle, Durbach		€ 34
2023 Auxerrois Vinum Nobile trocken		€ 36
Oberkircher Winzer		
2024 Weissburgunder trocken **		€ 38
Alexander Laible, Durbach		
2023 Riesling Lagenwein trocken		€ 39
Schwarzwaldweingut Andreas Männle, Durbach		
2012 Chardonnay SJ trocken - im Barrique ausgebaut		€ 75
Weingut Karl-Heinz Johner, Kaiserstuhl		
Ca dei Frati		
Lugana oder ROSA – Urlaub im Glas		€ 45
Weingut Ca die Frati - Lombardei • Italien	1,5 l	€ 89
2024 Rosé Kabinett trocken		€ 35
Weingut Bimmerle, Erlach		
2019 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 Tipps 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 Inhaltsstoffen helfen wir gerne weiter – auf Wunsch auch als schriftliche Aufzeichnung** ... >>> Mit dieser Karte - ab 5.03.2026 - 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