

Liebe Gäste und Freunde des Gerberhauses,

nehmen Sie sich in diesem Sinne die Zeit, um zu genießen, was wir Ihnen mit viel Freude und Engagement präsentieren können.

Wir freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.



Ihre Victoria Ocker und das ganze Gerberhaus-Team

Loblied der Gerber

*Wie hatten's doch in alt vergangenen Zeiten
Die Gerber herrlich hier auf dieser Welt,
Es fehlte nicht an Lohe, nicht an Häuten
Und nicht an Kunden und auch nicht an Geld.
Das Gerben selbst betrieb man zum Vergnügen,
der Gerbprozess war auch dem Laien klar,
man ließ die Häute einfach ruhig liegen,
und legte selbst sich ruhig auf das Ohr.
Wie anders ist dies alles nun geworden.
Ach, mit dem Ruhm da ist es längst vorbei,
da ist ein Drängen, Hasten aller Orten,
als ob der Teufel aus dem Häusle sei.
Nach Häuten und Fellen jagen alle,
als ob die Haut voll Dukaten wär,
„schnell vorwärts kommen“ heißt die Parole,
dabei kommt keiner richtig vorwärts mehr.
Die Häute teuer, billig nur das Leder,
kein Geld im Land - gar oft auch keins im Haus.
Ach unter diesem Drucke seufzt ein jeder
und fragt sich still: Wo will das noch hinaus?
Viel Schaffen führt nicht immerfort zum Heile,
D'rum hört, was euch ein alter Knab vertraut -
„Gerbt wieder langsam, lasst Euch Zeit und Weile,
sonst geht's am End Euch an die eigene Haut.“*





Entree

Salate

Gemischter Salat der Saison
4,80

„Für die Fitness“
Großer gemischter Salat mit Pute und Champignons
11,80

Vorspeisen

Ziegenkäse im Parmaschinkenmantel
dazu Feigensenf
12,80

Räucherlachspraline
auf Linsensalat
13,50



Suppen

Klassiker

Rinderkraftbrühe mit Flädle
4,60

Maultaschensuppe
4,90

Empfehlungen

Kresseschaumsuppe
mit Schwarzwurst
5,80

Tomatensuppe
mit Parmesan
5,90



Steaks

	180 g	250 g	350 g
Rumpsteak	19,90	21,90	25,90
Filet	25,60	27,60	31,60

Bestimmen Sie den Gargrad des Steaks zwischen rare, medium oder well-done.

Dazu wählen Sie eine alternative Sauce:

Pfeffersauce, Cognac-Rahm, Dijon-Senf oder Hausgemachte Kräuterbutter



Beilagen

Bratkartoffeln
4,00

Spätzle
4,00

Steakhouse Pommes Frites
4,00

Rosmarinkartoffeln
4,00

Grillgemüse
4,50

Buntes Gemüse
4,50

Salatteller
4,80



Fleisch

*Filetgeschnetzeltes
in Cognac-Rahmsoupe mit Champignons
dazu hausgemachte Spätzle und Salat
17,90*

„Gerberteller“

*Rinder-, Schweine- und Putenmedaillons
auf Kässpätzle, Gemüse und Salat
21,80*

*Wiener Schnitzelchen vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat
21,80*

*Original Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Spätzle und gemischtem Salat
22,90*



Fisch

Klassiker

*Kräuterforelle an Gemüsebeet
dazu Rosmarinkartoffeln
18,50*

*Lachsfilet mit Grillgemüse
und Kräuterpolenta
18,50*

*Fischfilet der Saison in Mandelkruste
dazu Gräupchenrisotto und Senfschaum
19,80*



Schwäbisches

*Kässpätzle mit Bergkäse,
geschmälzten Zwiebeln und Blattsalat*
10,50

*Überbackene Maultaschen
mit Champignonragout*
12,80

*Linsen mit Spätzle,
Saitenwürstle^(4/6/8) und Speck⁽⁴⁾*
12,80



Vegetarisch/Vegan

*Rosmarinpolenta
mit Grillgemüse*
12,80

*Gräupchenrisotto
mit Wirsing und Orange*
14,80



Dessert

Klassiker

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
6,80

Zimtapfelküchle mit Vanilleeis
8,20

Empfehlungen

Schoko Creme brûlée
mit Birne
8,50

Eierlikör-Mohn Parfait
8,90



Aperitif

Aperitif mit Alkohol

Prosecco Spumante „Ponte“	0,1 l	3,90
„Sprizz“ ~ Aperol / Campari	0,2 l	5,50
„Hugo“	0,2 l	5,50
Campari ~ Soda / Orange	5 cl	5,50
Sherry ~ Dry / Medium	5 cl	4,80
Portwein ~ weiß / rot	5 cl	4,80
Martini dry / bianco / d'oro / rosso	5 cl	3,90

Sekt ~ Champagner

Prosecco Spumante „Ponte“	24,00
Taittinger rosé	69,00

Aperitif ohne Alkohol

San Bitterino ~ Orange / Soda		4,80
Pri-Secco spritziger Cocktail von den Streuobstwiesen der schwäbischen Alb	0,1 l	4,80



Bier und Weinschorle

<i>Biere vom Faß</i>	<i>0,33 l</i>	<i>0,5 l</i>	<i>Weinschorle</i>	<i>0,2 l</i>
<i>Gold Ochsen Hefeweizen hell</i>	2,90	3,60	<i>Weiß sauer / süß</i>	3,70
<i>Gold Ochsen Helles Original</i>	2,90	3,60	<i>Rosé sauer / süß</i>	3,70
<i>Bitburger Pils</i>	3,10	-	<i>Rot sauer / süß</i>	3,70
<i>Biere aus der Flasche</i>	<i>0,33 l</i>	<i>0,5 l</i>		
<i>Gold Ochsen Hefeweizen dunkel, leicht oder alkoholfrei</i>	-	3,60		
<i>Gold Ochsen Kristallweizen</i>	-	3,60		
<i>Gold Ochsen Kellerbier</i>	3,20	-		
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>	3,20	-		
<i>Becks</i>	3,20	-		
<i>Becks alkoholfrei</i>	3,20	-		

Weitere Weine offen oder in der Flasche finden Sie in unserer umfangreichen Weinkarte.



Getränke

<i>Wasser</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,4 l</i>	<i>Saftschorle</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,4 l</i>
<i>Tafelwasser offen</i>	<i>2,10</i>	<i>3,10</i>	<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>2,50</i>	<i>3,50</i>
	<i>0,25 l</i>	<i>0,75 l</i>	<i>Orangensaftschorle</i>	<i>2,70</i>	<i>3,70</i>
<i>Teinacher Gourmet naturell / medium</i>	<i>2,90</i>	<i>5,90</i>	<i>Johannisbeersaftschorle</i>	<i>2,70</i>	<i>3,70</i>
			<i>Maracujasaftschorle</i>	<i>2,70</i>	<i>3,70</i>
<i>Säfte</i>	<i>0,2 l</i>				
<i>Apfelsaft</i>	<i>2,80</i>				
<i>Burkhardt Orangensaft</i>	<i>2,90</i>	<i>3,80</i>			
<i>Burkhardt Johannisbeernektar</i>	<i>2,90</i>	-			
<i>Burkhardt Maracujanektar</i>	<i>2,90</i>	-			



Getränke

<i>Limonaden</i>	<i>0,2 l</i>	<i>0,4 l</i>	<i>Warme Getränke</i>	<i>0,2 l</i>
<i>Pepsi Cola</i> ^(2,3,5)	2,50	3,50	<i>Espresso</i> ⁽²⁾	2,50
<i>Pepsi Cola light</i> ^(2,3,5,7)	2,50	3,50	<i>Espresso doppelt</i> ⁽²⁾	4,20
<i>Schwip Schwap</i> ^(2,3,5)	2,50	3,50	<i>Tasse Kaffee</i> ⁽²⁾	2,50
<i>Mirinda</i> ^(3,5)	2,50	3,50	<i>Milchkaffee</i> ⁽²⁾	2,90
<i>Zitronenlimonade</i>	1,90	2,90	<i>Cappuccino</i> ⁽²⁾	2,90
<i>Bitter Lemon</i> ⁽¹⁾	3,10		<i>Latte Macchiato</i> ⁽²⁾	3,30
<i>Ginger Ale</i> ⁽³⁾	3,10		<i>Glas Tee (verschiedene Sorten)</i>	2,50
<i>Tonic Water</i> ⁽¹⁾	3,10		<i>Heiße Schokolade</i>	3,30