



Suppen

*Rinderkraftbrühe
mit schwäbischen Leberspätzle
Prime boiled beef broth with Swabian liver dumplings*

6,80

*Maultaschensuppe
Maultaschen-Soup (Swabian raviolis filled with meat)*

6,50

*Waldpilz-Rahmsuppe mit Croûtons
Wild mushroom cream soup with croutons*

7,80



Vorspeisen

*Lachstatar an Kürbisrösti und Limetten
mit Crème Fraîche
Salmon tartare with pumpkin rösti, lime and crème fraiche*

16,80

*Ziegenkäse im Speckmantel
an Belugalinsensalat und Feigensenf
Goat cheese wrapped in bacon with beluga lentil salad and fig mustard*

16,80



Salate

Vorspeisen Salat der Saison
Small mixed season salad

6,80

Großer Salatteller
mit Hähnchenbruststreifen vom Grill
Mixed salad with turkey and mushrooms

17,50

Großer Salatteller
mit Grillgemüse und Feta
Mixed salad with grilled vegetables and feta

16,80

Großer Salatteller
mit Rinder-Streifen vom Grill
Mixed salad with sliced beef

18,80

Großer Salatteller
mit gebratenen Waldpilzen
Mixed salad with wild mushrooms

17,80

Unsere Salate sind ein Salatmix vom Ulmer Wochenmarkt mit Kirschtomaten, Gurke, roten Zwiebeln, Staudensellerie, Apfelstücke, Sonnenblumenkerne, Croûtons, Frühlingslauch und dem einzigartigen Gerberhausdressing (Balsamico Basis) ^{3,4,5,6,7,8}



Schwäbisches

**Kässpätzle mit Bergkäse,
geschmälzten Zwiebeln und Blattsalat (vegetarisch)**
„Kässpätzle“
(a delicious pasta dish with mountain cheese, melted onions and salad)
14,80

**Manufaktur-Maultaschen
mit Champignon-Zwiebel-Ragout und Bergkäse**
„Maultaschen“
(Swabian raviolis filled with meat with mushroom-onion ragout)
15,80

**Linsen mit Spätzle,
Saitenwürstle⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾ und Speck⁽⁴⁾**
Lentils with „Spätzle“ (delicious Swabian pasta) with sausages and bacon
15,80



Vegetarisch / Vegan

**Kräuterpolenta
mit Grillgemüse und Tomaten (vegan)**
Herbed polenta with grilled vegetables and fried oyster mushrooms (vegan)
15,80

**Couscous mit Blattspinat,
Kirschtomaten und cremigem Ziegenkäse (vegetarisch)**
Couscous with leaf spinach, cherry tomatoes and creamy goat cheese (vegetarian)
18,80



Fleisch

*Hähnchenbrust
mit Basmati-Reis und Grillgemüse
Chicken Breast with basmati rice and grilled vegetables*

23,50

"Gerberteller"

*Rinderfilet und Hähnchenbrust
auf Kässpätzle mit Maultasche
"Tanner-plate"
Turkey, beef and pork medallions with „Kässpätzle“ and vegetables*

26,80

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und Wildpreisselbeeren
"Wiennese Schnitzel" (Veal Cutlets)
with fried potatoes and wild cranberries*

27,80



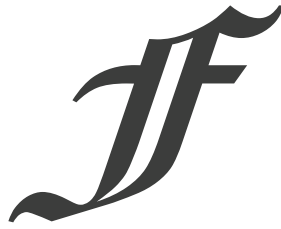
Fleisch

*Schweinefilet an Portwein-Jus
mit hausgemachten Spätzle und Rahmwirsing
Pork tenderloin with port wine jus, homemade „spätzle“ and creamed savoy*
24,80

*Original Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Kraut-Spätzle und Schmelzzwiebeln
Original Swabian onion roast beef with “spätzle”*
29,80

*Rumpsteak
mit gebratenen Pilzen, Kräuterbutter
und Pommes
Rumpsteak with fried mushrooms, herb butter and fries*
31,80

*Rinderfilet
an Blattspinat mit Bratkartoffeln
und Kräuterbutter
Beef fillet on leaf spinach with roast potatoes and herb butter*
37,80



Fisch

*Kräuterforelle
an Gemüsebeet
dazu Rosmarinkartoffeln
Herb trout on a bed of vegetables
served with rosemary potatoes*

25,80

*Duett von Lachs und Zander
mit Wirsinggemüse und Kräuterpolenta
Duet of salmon and zander
with savoy cabbage vegetables and herb polenta*

28,80



Dessert

*Kaiserschmarrn
mit Mandeln und Vanilleeis
„Kaiserscharrn“ with almonds and vanilla ice cream*

8,90

*Vanilleeis mit heißen Glühweinbeeren
Vanilla ice cream with hot mulled wine berries*

8,80

*Rosmarin-Panna-Cotta
Rosemary panna cotta*

8,50