

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.“**



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.

Victoria Ocker

Ihre Victoria Ocker und das ganze Gerberhaus-Team



Aperitif mit Alkohol

<i>Prosecco Spumante "Ponte"</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,50</i>
<i>"Sprizz" ~ Aperol / Campari</i>	<i>0,2 l</i>	<i>7,30</i>
<i>"Hugo"</i>	<i>0,2 l</i>	<i>6,50</i>
<i>Campari ~ Soda / Orange</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,90</i>
<i>Sherry ~ Dry / Medium</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Portwein ~ weiß / rot</i>	<i>5 cl</i>	<i>5,00</i>
<i>Martini dry / bianco / d'oro / rosso</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,80</i>

Sekt ~ Champagner

<i>Prosecco Spumante "Ponte"</i>	<i>0,75 l</i>	<i>28,00</i>
<i>Taittinger rosé</i>		<i>74,00</i>

Aperitif ohne Alkohol

<i>San Bitterino ~ Orange / Soda</i>		<i>5,90</i>
<i>Pri-Secco</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,80</i>
<i>-spritziiger Cocktail von den Streuobstwiesen der schwäbischen Alb</i>		



Suppen

*Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Flädle*

5,80

Maultaschensuppe

6,20

*Tomatensuppe
mit Pesto und Feta*

6,50



Salate

Vorspeisen Salat der Saison

6,80

*Großer Salatteller
mit Pute und Champignons*

15,90

*Großer Salatteller
mit Grillgemüse und Feta*

15,50

*Großer Salatteller
mit Rinderfilet-Streifen*

17,50

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*

12,80

*Überbackene Manufaktur-Maultaschen
mit Champignonragout*

15,50

*Linsen mit Spätzle,
Saitenwürstle⁽⁴⁾⁽⁶⁾⁽⁸⁾ und Speck⁽⁴⁾*

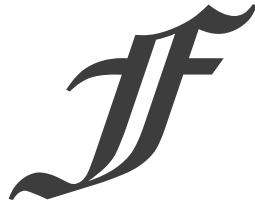
15,50



Vegetarisch / Vegan

*Kräuterpolenta
mit Grillgemüse und Schafskäse (vegetarisch)*

14,50



Fleisch

*Filetgeschnetzeltes
in Cognac-Rahmsoße mit Champignons
dazu hausgemachte Spätzle*

22,50

"Gerberteller"

*Pute, Rind und Schweinemedallions
auf Kässpätzle und Gemüse*

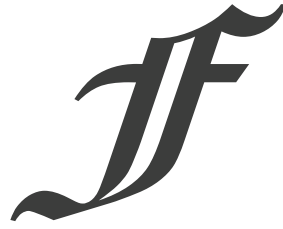
24,50

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Röstkartoffeln und Wildpreisselbeeren*

25,50

*Original Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Spätzle*

27,90



Fisch

*Kräuterforelle
an Gemüsebeet
dazu Rosmarinkartoffeln
23,80*

*Zanderfilet
mit Spargelrisotto
23,90*



Dessert

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

8,50

Zimtapfelküchle mit Vanilleeis

8,90

*Schokoladenmousse mit Eierlikör
und marinierten Himbeeren*

9,50