



## Salate

---

*Vorspeisen Salat der Saison*  
*Small mixed season salad*

6,80

*Großer Salatteller*  
*mit Pute und Champignons*  
*Mixed salad with turkey and mushrooms*

16,80

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

16,80

*Großer Salatteller*  
*mit Rinder-Streifen*  
*Mixed salad with sliced beef*

18,80

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



---

*Suppen*

---

*Rinderkraftbrühe  
mit hausgemachten Flädle*

*Prime boiled beef broth with Flädle (pancake stripes – typical Swabian dish)*

*5,80*

*Maultaschensuppe*

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

*6,50*

*Kartoffelsuppe*

*mit Trüffelöl und Räucherlachs*

*Potato-Soup with truffle oil and smoked salmon*

*8,50*



---

*Vorspeisen*

---

*Ziegenkäse im Speckmantel  
an Linsensalat mit Feigensenf*

*Bacon wrapped Goat Cheese on a bed of marinated Lentils*

*15,80*

*Burrata auf Blattsalaten  
an lauwarmen Kirschtomaten*

*Burrata cheese with lukewarm cherry tomatoes*

*14,80*



---

*Schwäbisches*

---

*Kässpätzle mit Bergkäse,  
geschmälzten Zwiebeln und Blattsalat,  
„Kässpätzle“*

*(a delicious pasta dish with mountain cheese, melted onions and salad)*

*13,80*

*Überbackene Manufaktur-Maultaschen  
mit Champignonragout  
„Maultaschen“*

*(Gratinated Swabian raviolis filled with meat with a mushroom ragout)*

*15,80*

*Linsen mit Spätzle,  
Saitenwürstle<sup>(4/6/8)</sup> und Speck<sup>(4)</sup>*

*Lentils with „Spätzle“ (delicious Swabian pasta) with sausages and bacon*

*15,80*



---

*Vegetarisch / Vegan*

---

*Kräuterpolenta*

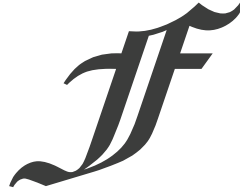
*mit Grillgemüse und gebratenen Austernpilzen (vegan)  
Herbed polenta with grilled vegetables and fried oyster mushrooms (vegan)*

*15,80*

*Risotto*

*mit Radicchio, Walnüssen und Gemüse garnitur (vegetarisch)  
Risotto with radicchio, walnuts and vegetables (vegetarian)*

*18,80*



*Fleisch*

---

*Filetgeschnetztes  
in Cognac-Rahmsauce mit Champignons  
dazu hausgemachte Spätzle  
Sliced pork in a cognac-cream-sauce  
with „Spätzle“, mushrooms and salad*

*22,80*

*"Gerberteller"*

*Pute, Rind und Schweinemedallions  
auf Kässpätzle und Gemüse  
"Tanner-plate"  
Turkey, beef and pork medallions with „Kässpätzle“ and vegetables*

*25,80*

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

*27,80*



*Fleisch*

---

*Kalbsrückensteak  
an weißer Apfelsauce  
mit hausgemachten Schupfnudeln  
und Marktgemüse*

*Saddle of veal with white apple sauce  
„Schupfnudeln“ and market vegetables*

*27,80*

*Original Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
mit Spätzle*

*Original Swabian onion roast beef with “spätzle”*

*29,80*

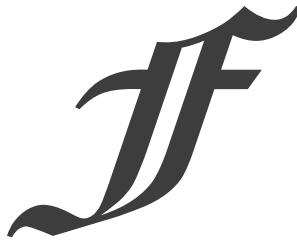
*Rinderfilet  
an Pfeffer-Aprikosenrahmsauce  
mit Bratkartoffeln*

*Beef fillet with pepper-apricot sauce and fried potatoes*

*36,80*

*Auf Wunsch reichen wir Ihnen zu unseren Fleischgerichten einen gemischten Beilagensalat (4,90)*

*On request we serve a mixed side salad with our meat dishes (4,90)*



*Fisch*

---

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

*25,80*

*Lachsfilet  
an Grillgemüse  
und Kräuterpolenta  
Salmon fillet with grilled vegetables and herb polenta*

*27,80*

*Zanderfilet  
mit karamellisiertem Champagnerkraut  
und getrüffeltem Kartoffelpüree  
Pike-perch fillet with caramelized champagne cabbage  
and truffled mashed potatoes*

*27,80*



*Dessert*

---

*Lebkuchen Panna Cotta*  
*Gingerbread Panna Cotta*

*8,50*

*Zimtapfelkühle mit Vanilleeis*  
*Cinnamon apple fritter with vanilla ice cream*

*8,90*

*Walnusseis mit Zwetschgenröster und Sahne*  
*Walnut ice cream with plum roast and whipped cream*

*9,50*

*Schokoladenmousse mit Früchtetopping*  
*Chocolate mousse with fruit topping*

*9,50*