



Suppen

*Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Pistazienklößchen
Beef broth with homemade pistachio dumplings*

6,80

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

6,50

*Paprikasuppe
mit gegrillter Paprika und Riesengarnele
Paprika soup with grilled paprika and king prawns*

8,80



Vorspeisen

*Riesengarnelen mit Knoblauch
an Olivenöl mit mediterranen Kräutern
King prawns with garlic in olive oil with mediterranean herbs*

14,80

*Burrata auf Blattsalaten
an lauwarmen Kirschtomaten und Pesto
Burrata on leaf salads with lukewarm cherry tomatoes and pesto*

14,80



Salate

Vorspeisen Salat der Saison

Appetizers seasonal salad

6,80

Großer Salatteller

mit Hähnchenbruststreifen vom Grill

Large salad plate with grilled chicken breast slices

16,80

Großer Salatteller

mit Grillgemüse und Feta

Large salad plate with grilled vegetables and feta

16,80

Großer Salatteller

mit Rinder-Streifen vom Grill

Large salad plate with grilled beef slices

18,80

Großer Salatteller

mit Riesengarnelen

Large salad plate with King Prawns

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) ^{3,4,5,6,7,8}

Our salads are a salad mix from the Ulm weekly market with cherry tomatoes, cucumber, red onions, celery, apple pieces, sunflower seeds, croutons, spring leeks and the unique Gerberhaus dressing (balsamic base) ^{3,4,5,6,7,8}



Schwäbisches

*Kässpätzle mit Bergkäse,
geschmelzten Zwiebeln und Blattsalat (vegetarisch)
Kässpätzle with mountain cheese, onions and leaf salad (vegetarian)*

14,80

*Überbackene Manufaktur-Maultaschen
mit Champignonragout
„Maultaschen“
(Gratinated Swabian raviolis filled with meat with a mushroom 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)
Herb polenta with grilled vegetables and tomatoes (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, Oliven, Tomaten,
Basilikum und Knoblauch
chicken breast with basmati rice, olives, tomatoes,
basil and garlic*

22,80

"Gerberteller"

*Duett von Rind und Huhn
an Kässpätzle mit Maultasche und Marktgemüse
"Tanner-plate"
Duet of beef and chicken on Kässpätzle with Maultasche and market vegetables*

25,80

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren
"Viennese Schnitzel" (Veal Cutlets)
with roast potatoes and wild cranberries*

27,80



Fleisch

*Schweinefilet an Portwein-Jus
mit hausgemachten Spätzle, Rahm und Frühlingslauch
Pork tenderloin with port wine jus with homemade spaetzle, cream and spring leek*

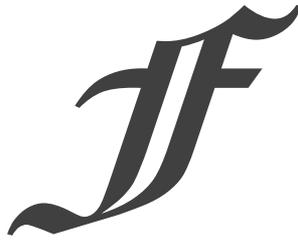
23,80

*Original Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Kraut-Spätzle und Schmelzzwiebeln
Original Swabian onion roast beef with "kraut spaetzle" and melted onions*

29,80

*Rinderfilet
an Blattspinat mit Bratkartoffeln
und Kräuterbutter
beef tenderloin on leaf spinach with roast potatoes
and herb butter*

36,80



Fisch

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

25,80

*Seeteufel im Speckmantel
mit Ratatouille und Basmati-Reis
Pike-perch fillet with caramelized champagne cabbage
and truffled mashed potatoes*

28,80



Dessert

*Kaiserschmarrn
mit Rosinen, Mandeln und Vanilleeis
"Kaiserschmarrn" with raisins, almonds and vanilla ice cream
8,90*

*Schoko-Cheesecake Zartbitter
mit persischen Feigen und Cassis
Chocolate Cheesecake dark chocolate with persian figs and cassis
9,50*

*Kaffee-Panna-Cotta
mit Pfirsich-Ragout
Coffee panna cotta with peach ragout
8,50*