

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 4,60 €

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen 5,20 €
nach eigenem Hausrezept

Vorspeisen

Schmalztöpfele mit Holzofenbrot 3,80 €

Strudel-Röllchen mit einer Schafskäse-Walnussfüllung,
Keltenhof Spezial Salat Mix und eine Joghurt-Minzcreme 7,50 €

Die Berkel (Aufschnittmaschine, Original aus den 50er Jahren) in der Garbe
Hauchdünn für Sie geschnittener San Daniele/Parma Schinken, frisch gehobeltem Parmesan Käse
Dazu reichen wir gesalzene Butter, Essiggurken, Oliven, Peperonie und frisches Holzofenbrot

Kleine Portion 12,80 €

Große Portion 17,90 €

Salate

Wann immer möglich arbeiten wir mit regionalen Erzeugern zusammen. Unsere Salate beispielsweise, stammen vom Keltenhof auf den Fildern. Dort werden sie täglich frisch vom Feld geerntet und direkt verarbeitet. Maximale Frische und Qualität steckt auch in unseren hausgemachten Rohkostsalaten und Dressings.



Kleiner Salat "Garbe" verschiedene Blatt- und Rohkostsalate 4,60 €

Frischer Feldsalat, mit einem Kartoffel-Speck-Dressing,
Kräuter-Croûtons und gehacktem Ei 6,80 €

Schwäbischer Wurstsalat "Garbe"
mit Schwarzwurst, Schinkenwurst, Bergkäse, Essiggurke und Zwiebeln 8,20 €

Maultaschensalat
Frische Marktsalate, schwäbischer Kartoffelsalat,
mit lauwarmen Maultaschen und einer Zwiebelvinaigrette 11,80 €

Frischer Baby Leaf Salat (wie z.B. junger Spinat oder roter Mangold)
dazu Rohkostsalate, Kirschtomaten, wahlweise mit **gebratener Hähnchenbrust**
oder gebackenen Ziegenkäsekrapfen mit Softdatteln 12,90 €

Wählen Sie zwischen unseren drei hausgemachten Dressings (für Blattsalat)
Joghurt | Sesam | Balsamico-Viniagrette

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen eine Portion frisches Holzofenbrot

Schwäbische Dinnete

(Dinnete ist urschwäbisch und kommt von dünn)

Alle Dinneten sind mit Schmand bestrichen und Käse überbacken

Liebe Gäste unsere Dinnete werden für Sie einzeln frisch zubereitet und werden Ihnen sofort serviert, es kann vorkommen, dass andere Gerichte nicht zeitgleich serviert werden.

Dinnete "**Speck**"

mit Käse, Lauch und Zwiebeln

8,90 €

Dinnete **Mozzarella**, mit frischem Basilikum

Mozzarella und Käse, Tomaten

8,90 €

Dinnete "**Landmanns Art**"

mit Käse, Zwiebeln, Wirsing und grober Mettwurst

8,90€

Dinnete „**Schafskäse**“

mit Französischem Schafskäse, Spinat und Lauch

8,90 €

Dinnete "**Garnelen**"

Käse, Lauch, Kirschtomaten, marinierte Garnelen und Knoblauch

10,80 €

Dinnete "**Garbe**" mit Lauchzwiebeln und

frischem Parmaschinken von der Berkel

9,90 €

Alle Dinneten können mit frischem Knoblauch bestellt werden

Schwäbische Maultaschen

Maultaschen in der Garbe sind etwas Besonderes, nach altem schwäbischem Hausrezept von uns liebevoll zubereitet. Mit frischen Kräutern und regionalem Fleisch.

Geröstete Maultaschen mit Ei und gemischtem Salat

9,90 €

Geschmälzte Maultaschen mit Zwiebeljus und schwäbischem Kartoffelsalat

9,90 €

* Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Hauptgerichte

Schwäbische Käsespätzle mit Bergkäse, geschmälzten Zwiebeln und frischen Blattsalaten	10,20 €
Saure Leber vom Kalb mit Röstkartoffeln	14,90 €
Gesottener Tafelspitz mit einer Sahnemeerrettichsoße Saisongemüse, Bouillon-Kartoffeln und Preiselbeeren	15,90 €
Kalbsbäckle in einer Trollingersoße geschmort mit hausgemachten Eierspätzle, dazu ein kleiner Beilagensalat	16,90 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb wahlweise mit Gurkenkartoffelsalat, oder Pommes frites	17,90 €
"Garbe" Pfännle gebratene Kalbsmedaillons mit einer Maultasche, Käsespätzle, Marktgemüse, dazu reichen wir eine Rahmsoße	20,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln aus der Region, dazu ein kleiner Beilagensalat	21,90 €

Dessert

Joghurt-Limettencreme mit frischen Früchten der Saison	5,90 €
Schokokuchen, mit einer Kugel Vanilleeis Das Besondere an diesem Schokoladenkuchen ist der flüssige Kern	8,40 €
Apfel Dinnete mit Zimtzucker am Tisch mit Calvados flambiert, zu zweit oder mehr genießen	10,60 €

Für unsere kleinen Gäste

Liebe Kinder, damit Ihr euch bei uns wohlfühlt, haben wir viele Spielsachen, etwas zum Malen, Lesen, Puzzle und vieles mehr. Sagt uns Bescheid damit wir gemeinsam etwas für euch aussuchen können.

Spätzle mit Soße	3,60 €
Kleines Kalbschnitzel mit Pommes Frites	6,20 €
Kleine Nuggets von der Hähnchenbrust frisch zubereitet, Beilagen nach Wunsch	4,80 €
Kleine Dinnete Speck/Vegetarisch	4,50 €
Unsere kleinen Gäste dürfen auch gerne alle Gerichte aus der großen Karte als kleine Portionen wählen	7,90 €

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Gourmet medium oder naturell, Mineralwasser	0,25l/ 0,75l	2,40 €	5,20 €
Tafelwasser	0,4l/ 1,0l	2,90 €	4,60 €
Pepsi Cola***/ light / Mirinda* / 7 UP / Spezi***	0,2l/ 0,4l	2,60 €	3,60 €
Holunder Wunder Schorle	0,2l/ 0,4l	2,40 €	3,40 €
Schorlen:			
Orange, Zwetschge, Johannisbeer, Kirsch, Rhabarber, Apfel	0,2l/ 0,4l	2,60 €	3,40 €
Säfte:			
Orange, Zwetschge, Johannisbeer, Kirsch, Rhabarber	0,2l/ 0,4l	2,80 €	3,70 €
Plieninger Apfelsaft naturtrüber Direksaft 100% Streuobst.			
Ein wertvoller Beitrag zum Erhalt der Streuobstwiesen in Plienigen	0,2l/ 0,4l	2,80 €	3,80 €

Biere

In alter Biertradition schenken wir unser naturtrübes Kaiser Kellerpils/Original in Steinkrügen aus

Kaiser Kellerpils naturtrüb	0,3l/ 0,5l	2,90 €	3,60 €
Kaiser Keller Original	0,3l/ 0,5l	2,90 €	3,60 €
Augustiner	0,3l/ 0,5l	3,30 €	4,10 €
1 Maß Kaiser Kellerpils naturtrüb/ 1 Maß Kaiser Keller Original		1,0l	6,90 €
Radler	0,3l/ 0,5l	2,90 €	3,60 €
Clausthaler alkoholfrei		0,33l	3,10 €
Paulaner Hefeweizen		0,5l	3,80 €
Paulaner Kristallweizen		0,5l	3,80 €
Paulaner Weizen dunkel		0,5l	3,80 €
Paulaner Weizen alkoholfrei		0,5l	3,80 €
Paulaner Weizenradler		0,5l	3,60 €

Offene Weine:

Weiße Weine

Weißer Hauswein Cuvee "Garbe"	4,80 € / 0,20 l	Fl. 1,0 l	22,50 €
Riesling, Weingut Knauß, Württemberg	4,80 € / 0,25 l	Fl. 1,0 l	18,50 €
Grauer Burgunder, Weingut Pfaffmann, Pfalz	5,90 € / 0,20 l	Fl. 0,75 l	19,50 €
Weißer Burgunder "Pfandturm", Dr. Koehler Wein, Reinhausen	6,00 € / 0,20 l	Fl. 0,75 l	19,50 €
Weiß aus Rot, Weinbau Schick, Heilbronn	5,80 € / 0,20 l	Fl. 0,75 l	18,50 €

Weiße Herbst

Spätburgunder Weißherbst Knauß	5,0 € / 0,25 l	Fl. 1,0 l	19,50 €
--------------------------------	----------------	-----------	---------

Rotweine

Trollinger Trocken, Weingut Knauß, Württemberg	4,90 € / 0,25 l	Fl. 1,0 l	18,50 €
Trollinger mit Lemberger, Weingut Knauß, Württemberg	4,90 € / 0,25 l	Fl. 1,0 l	18,50 €
"Divus" Montepulciano, Weingut Ciavolich, Abruzzen	6,90 € / 0,20 l	Fl. 0,75 l	22,50 €
Rosso di Forca DOC Sangiovese und Montepulciano, Centanni	6,90 € / 0,20 l	Fl. 0,75 l	22,50 €
Torre del Falasco Corvina, Cantina Valpantena, Veneto	6,50 € / 0,20 l	Fl. 0,75 l	21,50 €

Weinschorle

Weinschorle weiß/ weißherbst/ rot süß/sauer	3,50 € / 0,25 l	Karaffe 1,0l	12,90 €
---	-----------------	--------------	---------

Longdrinks, Sekt & Champagner

Hugo (mit Holundersirup)	0,2l	5,50 €
Aperol Spritz auf Eis	Karaffe 1,0l	23,90 €
Gin Tonic	0,2l	5,50 €
(Monkey 47 mit Phenomenal Tonic)	Karaffe 1,0l	23,90 €
Campari Soda oder Orange		8,50 €
Weingut Knauß , Remstal	0,1l	5,50 €
Riesling Winzersekt trocken	0,75l	29,90 €
	1,5l	68,00 €

Schnäpse & Liköre

Garbe Williams mit Fruchtauszug	40 vol. %	2cl	4cl	3,50 €	5,50 €
Garbe Kirsch	25 vol. %	2cl	4cl	3,50 €	5,50 €
Garbe Waldbeere mit Trester	20 vol. %	2cl	4cl	3,50 €	5,50 €

Bitters

Aperol	2cl	4cl	3,00 €	5,00 €
Campari	2cl	4cl	3,00 €	5,00 €
Ramazotti	2cl	4cl	3,00 €	5,00 €
Jägermeister	2cl	4cl	3,50 €	5,00 €

Weitere Spiritousen finden Sie in unserer seperaten Weinkarte

Warme Getränke

Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	3,00 €
Cappuccino	2,90 €
Tasse Kaffee	2,20 €
Milchkaffee	3,20 €
Pott Kakao	3,20 €
Latte Macchiato	2,90 €
Holunderblütenwunder heiß	2,80 €
Tee aus dem Hause Althaus	3,20 €