



WIRTSHAUS
GARBE

Herzlich Willkommen

REGIONAL | GEMÜTLICH | HERZLICH

GarbeWINTERGARTEN

... bis 8. April buchbar

... hier bieten wir Euch zusätzlich zu unserem regulären Angebot noch zwei Möglichkeiten in geselliger Runde einen gemütlichen Abend in unseren HolzZelten zu verbringen.

Bitte beachtet, dass sich die HolzZelte in unserem WinterGarten befinden – also im Aussenbereich - und daher die Temperaturen trotz Heizstrahler nicht denen im Innenraum entsprechen.

Daher raten wir dazu, insbesondere an den Füßen, dem Wetter entsprechende Schuhe zu tragen und Kleidung im „ZwiebelLook“ (lieber mehrere dünnere Schichten) anzuziehen.

Wir bereiten alles, wie bestellt am Tisch vor. Die Ergänzungen können zu Beginn auch noch am Tisch nachbestellt werden. Ebenso die empfohlenen Getränke. Alle weiteren Getränke sind wie gewohnt am Biergartenhäuschen zum Abholen vorbereitet.

Bitte bestellt dieses Vergnügen unbedingt vor, damit wir alles vorbereiten können. Die Kapazitäten sind begrenzt.

Schreibt einfach eine E-Mail an info@wirtshausgarbe.de und wir klären ob dies an eurem Wunschtermin so möglich ist.

Raclette ab 4 Personen buchbar

Hierfür bereiten wir Euch an eurem reservierten Tisch den Ofen mit RacletteKäseLaib (am Stück) der Personenzahl entsprechend vor. Ihr könnt so genüsslich nach eurem eigenen Empfinden den Käse jeweils vom Laib herunterschaben.

Grundpaket enthält: 32.– €

- Raclettekäse (ca. 250g pro Person)
- Hauseigens eingelegtes Gemüse – z.B. Silberzwiebeln, GewürzGurken, Radieschen etc.)
- Brot vom BeckABeck
- Kartoffeln in der Schale
- Blatt- und BabyleafSalate vom Keltenhof mit SenfDressing

als Ergänzung:

- Schinkenplatte mit Albschinken vom Failenschmid, Rieser Culatello Riserva & hausgereifter Schinken (ca. 70 g) 12.– €
- GarbeWilli 2cl. - zum Abschluß und „Verdauen“ vom Käse 4.– €

Unsere GetränkeEmpfehlung:

- Eimerweise Bier ... 5x 0,33l Flaschen Gruibinger Bier im EisEimer (z.B. StiefelPils, Halb&Halb, Brunnenbier etc.) 16.50 €
- Eimerweise WiesenobstCider alkoholfrei und alkoholisch im EisEimer 5x 0,33l Flaschen 24.– €
- 2020 Schorndorfer Grafenberg Grauburgunder 0,75l Fl. 30.– €
Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach (Remstal)
13vol. %, 6,0 g RZ, 5,8g S Duft nach feinen Kräutern, kräftiger Körper von Nüssen und Mineralien, kraftvoller Abgang
- 2016 Vintage Blanc Réserve extra brut 0,75l Fl. 42.– €
Kessler Sekt, Esslingen
- 2020 HERRSCHAFT Zweigelt 0,75l Fl. 39.– €
Weingut Jens Zimmerle, Korb (Remstal)
12,7vol. %, 1,9g RZ, 5,3g S feine Frucht Cassis, Waldbeere, dezente Röstaromen, etwas dunkle Schokolade

Alle Preise rund ums Raclette sind pro Person bzw. Portion angegeben und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Für Kinder unter 12 Jahren berechnen wir 24.– € für das Raclettepaket.

Fondue ab 2 Personen buchbar

Hierfür bereiten wir Euch an eurem reservierten Tisch für jeweils 2 Personen einen Topf mit Brühe - der Personenzahl entsprechend - vor.

Im Nachgang bringen wir Euch noch Flädle und Gemüsestreifen, sodass Ihr die Brühe als abschließende Suppe genießen könnt.

Grundpaket enthält: 36.– €

- Rindfleisch roh in dünne Scheiben geschnitten (150g pro Person)
- Brot vom BeckABeck
- Frisches Gemüse : Brokkoli, Pilze & vorgegarte Selleriewürfel
- Rohkostsalate wie z.B. Rettich, Kraut, Karotte
- 4 verschiedene Dips : KräuterSauerrahm, Cremolata, Tomatensugo & GarbeMajo

als Ergänzung:

- Hauseigens eingelegtes Gemüse – z.B. Silberzwiebeln, GewürzGurken, Radieschen etc.) 8.– €
- Blatt- und BabyleafSalate vom Keltenhof mit SenfDressing 6.– €
- Kartoffeln in der Schale ca. 200g 4.– €
- Rindfleisch roh in dünne Scheiben geschnitten (ca. 150g) 9.– €

Unsere GetränkeEmpfehlung:

2020 Sauvignon blanc Sekt brut nature Weingut Graf von Bentzel-Sturmfeder, Schozach (Württemberg)	0,75l Fl.	45.–
2019 Geradstettener Lichtenberg Chardonnay trocken Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach (Remstal) <i>13 vol. %, 2,7g RZ, 6,9g S Feiner Duft nach Vanille & Ananas, zartschmelzend, lang und kraftvoll mit feinherbem Abgang</i>	0,75l Fl.	43.–
2019 Surani Costarossa halbtrocken Primitivo Di Manduria DOC P.V. Spa Verona Apulien) <i>14 vol. %, kraftvolle Aromen von roten Früchten, dunkel & würzig, weiche Tannine</i>	0,75l Fl.	30.–

Alle Preise rund ums Fondue sind pro Person bzw. Portion angegeben und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Für Kinder unter 12 Jahren berechnen wir 26.– € für das Fonduepaket.