



WINTERGARTEN 2026

Feiern in gemütlicher Runde – von November bis Januar

... hier bieten wir Euch zusätzlich zu unserem regulären Angebot noch eine Möglichkeit in geselliger Runde einen gemütlichen Abend zu verbringen.

Wie bereits in den letzten Jahren werden wir auch
in diesem Herbst & Winter wieder
ausschließlich in unserem Außenbereich „GarbeWintergarten“
in den beiden HolzZelten und im beschirmten Bereich an unserer Hausseite
das gesellige Raclette & Fondue-Essen anbieten.
(1. November 2026 bis 31. Januar 2027)

Gerne könnt ihr auf Vorbestellung Raclette & Fondue als Paket genießen.

Wir bereiten alles, wie beschrieben am Tisch vor und versorgen euch mit
passenden Getränken.
Dann lassen wir euch erstmal eure Ruhe und schauen immer wieder nach, was wir
euch noch Gutes tun können. So könnt ihr in gemütlicher Runde einfach genießen.

Damit wir alles optimal vorbereiten können, ist eine separate Reservierung
mindestens fünf Tage im Voraus notwendig.

Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass es sich bei unserem Wintergarten
nicht um den beheizten Innenbereich des Wirtshauses handelt,
sondern um den Außenbereich mit entsprechend kühlen Temperaturen.
Hierfür sollten die Teilnehmer entsprechend warm bekleidet sein.
Selbstverständlich haben wir Heizstrahler und Heizlüfter vorbereitet,
und auf den Bänken & Stühlen wärmende Felle zum Sitzen. Auch ein paar Decken
zusätzlich können wir zur Verfügung stellen.
Dennoch handelt es sich nicht um einen „Innenraum“-vergleichbaren Bereich.

Kennt Ihr unsere HolzZelte schon?
Schaut vielleicht einfach einmal vorbei, und werft von November bis Januar einen
Blick hinein ... oder schaut euch in unserer Bildergalerie auf unserer Webseite um.

Wir freuen uns auf Euren Besuch Das Wirtshaus Garbe Team

Das wie und woher liegt uns am Herzen

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.

Aber auch die Zusammenarbeit mit Winzern aus der Region ist uns sehr wichtig

Unsere aktuellen regionale Erzeuger:

- ✓ Schwäbische Edelbrände und alkoholfreie Essenbegleiter: Manufaktur Jörg Geiger <https://www.manufaktur-joerg-geiger.de>
- ✓ Weine aus dem Remstal von den Weingütern Jens Zimmerle (Korb), Jochen Beurer (Kernen-Stetten), Rainer Schnaitmann (Fellbach), Bernhard Ellwanger (Großheppach), Jürgen Ellwanger (Winterbach) und natürlich ganz aus der Nähe aus Stuttgart Rohr das Gut Rohreck ...

- ✓ Salate und edle Gemüse vom Keltenhof Frischprodukte GmbH, Filderstadt <https://www.keltenhof.com/>
- ✓ Kartoffeln, Gemüse etc: Bauer Kizele, Echterdingen

- ✓ Fleisch und Wurst: Metzgerei Röckle <https://www.metzgerei-roeckle.de>
- ✓ Metzgerei Failenschmid <https://www.failenschmid.de/>
- ✓ Engelgreut Galloway https://instagram.com/engelgreut_galloway
- ✓ Bio-Hendl: Naturland zertifiziert <http://www.bio-gefluegel-stauss.de>

- ✓ Brot und Kuchen vom BeckABeck (Römerstein) <https://beckabeck.de>
- ✓ ... und natürlich das Brot aus unserem eignen aus dem mit Buchenholz befeuerten GARBE

- ✓ Käse: Ziegelhütte Ochsenwang <http://www.hof-ziegelhütte.de>
- ✓ Frische und lokal angebaute Keimlinge und Gourmet-Pilze für unsere Gerichte von kleinblatt.de

Aperitif in der Garbe

... ein gelungener Start in Ihre Feier bildet zumeist ein gemeinsamer Aperitif ...
Ob als Stehempfang im Freien – sowohl bei warmen Temperaturen, als auch in der kalten Jahreszeit bei winterlichem Wetter mit Feuerschalen – oder im Inneren in gemütlicher Runde, auf jeden Fall was zum Anstoßen mit und ohne Alkohol und vielleicht eine Kleinigkeit zum Essen dazu.

Ganzjährig & vorallem bei angenehmem Wetter:
im Freien in unserem Biergarten
oder in gemütlicher Runde im Inneren als Stehempfang

Kessler Hochgewächs
Chardonnay brut oder Rosé
Kessler Sekt, Esslingen
0,75l Flasche · 39,00 ·

PriSecco – alkoholfrei
Weiß, Rot oder Rose
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen
*aus alten Obstsorten unter Einsatz
von Gewürzen, Kräutern und Blüten*
0,75l Flasche · 29,00 ·

... dazu aus dem mit Buchenholz befeuerten GARBE Holzofen
Dinneten (Basis mit Schmand) & Pizza (Basis mit Tomatensauce) verschieden belegt
ab · 15,00 · pro Stück (ausreichend für 4-6 Personen) / · 7,90 · pro Person

... dazu auf Platten angeboten:
Gefülltes Blätterteiggebäck
· ab 5,90 · pro Person

... aufgestellt zum nebenher Knabbern & Selbstbedienen:
Kleine Blätterteigstangen
· 1,50 · pro Person

Nicolas Feuillatte Champagne
Réserve Exclusive brut
0,75l Flasche · 67,00 ·
oder
Réserve Exclusive Rosé
0,75l Flasche · 72,00 ·

ViSecco – alkoholfrei
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen
*schonende Vakuumdestillation
aus Sauvignon blanc bzw. aus Pinot Meunier
mit Wiesenobst, Kräutern und Blüten
verfeinert*
0,75l Flasche · 32,00 ·

Warmes von der Feuerstelle an winterlichen Tagen:
Auf Anfrage auch im HolzZelt möglich

Hausgemachter Glühwein
- rot oder weiß -
und alkoholfreier Punsch
· 9,90 · pro Person

Cremiger Kartoffeleintopf
oder / und
Vegane Suppe
von der Feuerstelle – frisch geschöpft
· 8,00 · pro Person

Die angebotenen Preise pro Person, beziehen sich auf die Dauer von 30 min nach Beginn. Alle darüber hinaus gehenden Genüsse verrechnen wir nach Verbrauch.

Raclette & Fondue

Hierfür bereiten wir Euch an euren reservierten Tischen einen Ofen mit RacletteKäseLaib (am Stück) und einen Topf mit Brühe vor. Ihr könnt so genüsslich nach eurem eigenen Empfinden den Käse jeweils vom Laib herunterschaben und / oder Fleisch und Gemüse in der Brühe ziehen lassen.

Wir bereiten alles, wie bestellt am Tisch vor. Die Ergänzungen können zu Beginn auch noch am Tisch nachbestellt werden, ebenso die empfohlenen Getränke, wie auch weitere Getränke.

Vorab am Tisch zum Teilen vorbereitet

- Blatt- und BabyleafSalate vom Keltenhof mit SenfDressing
- Rohkostsalate wie z.B. Rettich, Kraut, Karotte
- Brot vom BeckABeck
- Hauseigens eingelegtes Gemüse - z.B. Silberzwiebeln, GewürzGurken, Radieschen etc.)
- Schinkenplatte mit Albschinken vom Failenschmid & Saftschinken
- 4 verschiedene Dips: KräuterSauerrahm, Oliventapenade, Tomatensugo & GarbeMajo

... und das bringen wir zum gemütlichen Teilen am Tisch noch dazu

- Kartoffeln in der Schale
- Topf mit Brühe (Fleischbrühe) - alternativ wäre auf VorabBestellung auch eine Gemüsebrühe möglich
- Raclettekäse (ca. 200g pro Person)
- Rindfleisch roh in dünne Scheiben geschnitten
- Frisches Gemüse: Brokkoli, Pilze & vorgegarte Karottenwürfel

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

Als süßer Abschluß in kleinen Gläsern und Schalen zum Teilen eingesetzt

- Apfelküchle mit Vanillesoße
- Zimt Panna Cotta mit eingelegten Zwetschgen
- Schokoladencreme

· 57,00 · pro Person

Buchbar ab 6 Personen

unter den beheizten Schirmen an unserer Hausseite
oder in unserem beheizten HolzZelt

- GarbeWilli 2cl. - zum Abschluß und „Verdauen“ vom Käse · 4,00 ·

Möchtet ihr euren Raclette&Fondue Abend noch etwas aufwerten und umfangreicher gestalten?

Gerne können wir euch noch die eine oder andere Ergänzung anbieten

(Bitte beachtet, dass wir diese Zusätze extra für euch bestellen und vorbereiten müssen. Daher sind diese Ergänzungen nur auf frühzeitige Vorbestellung möglich.)

- z.B. Rote Bete Carpaccio mit Meerrettich · 6,00 · Aufpreis pro Person
- Marinerter Zeigenkäsetaler mit Apfelragout · 3,00 · Aufpreis pro Person

- Garnelen & gebeizter Lachs · 10,00 · Aufpreis pro Person
- Hausgemachter Kaiserschmarrn mit eingelegten Zwetschge · 8,00 · Aufpreis pro Person

Einzel buchbar:

- Marinerter Rauchtöfu · 6,00 · Aufpreis pro Portion
- Geflügelschinken · 5,00 · Aufpreis pro Portion

Und wie handhaben wir das mit den Getränken?

Warmes an der Feuerstelle zum Start:

Hausgemachter Glühwein
- rot oder weiß -
und alkoholfreier Punsch
· 9,90 · pro Person

Cremiger Kartoffeleintopf
oder / und
Vegane Suppe
von der Feuerstelle – frisch geschöpft
· 8,00· pro Person

... und am Tisch zum Essen:

Es hat sich bewährt, Wasser am Tisch schon einmal bereit stehen zu haben:

GarbeTafelWasser still & prickelnd in der 0,7l Flasche
oder gern auch Teinacher Gourmet Mineralwasser naturell & medium in der 0,7l Flasche

alle weiteren Getränke zur Wahl nach Karte direkt vor Ort am Tisch
oder wir lassen euch zur Wahl eines gemeinsamen Weines eine Auswahl vorab
zukommen.

Allgemeines:

Wir starten mittags ab 11.30 Uhr, haben durchgehend geöffnet und schließen am Abend um 23 Uhr – an 7 Tagen in der Woche. Bitte haben sie daher Verständnis, dass wir daher genau planen müssen und um ihre rechtzeitigen Rückmeldungen angewiesen sind.

Um alles entsprechend vorbereiten und benötigte Waren bestellen zu können, benötigen wir idealerweise eine Woche vor der Veranstaltung die finale Personenzahl für die wir alles wie besprochen vorbereiten dürfen.

Sollte sich die Personenzahl danach noch verringern, können wir unsere Vorbereitungen in der Regel nicht mehr reduzieren, und verrechnen ihnen die bestellte Personenzahl. Selbstverständlich ist es möglich Ihnen die jeweiligen Speisen zum Mitnehmen dann einpacken zu lassen – geben Sie uns einfach bis zu ihrem Eintreffen kurz Bescheid.

Sollte die Personenzahl höher ausfallen, geben Sie uns frühzeitig Bescheid, damit wir prüfen können, ob eine Erweiterung möglich ist.

Inkludierte Leistungen: Diese Service`s sind ohne weitere Zusatzkosten.

Wirtshaustypisch verwenden wir keine Tischwäsche und decken standardmäßig unsere Menüveranstaltungen – Veranstaltungen, für die wir ein gemeinsames Menü ab 3 Gängen - mit cremefarbenen DunilinPapierservietten ein.

Zusätzliche Leistungen:

Ist es möglich ein selbst hergestelltes Fingerfood zum Aperitif oder Weine mitzubringen?

Sie möchten Ihren Gästen zum Empfang einen ganz persönlichen Lieblingswein , -sekt oder selbstmitgebrachte Köstlichkeiten anbieten?

Für die Bereitstellung von Gläsern, Geschirr und den damit verbundenen Service berechnen wir folgende Servicegebühren:

- „Korkgeld“: ab · 18,00 · pro mitgebrachter Flasche (Wein, Sekt oder ähnlicher Getränke)
(Ausnahme Destillate – hierfür erlauben wir Ihnen pro Flasche
- „Teller geld“: ab · 4,00 · pro Person für mitgebrachte Speisen (z.B. Aperitifgebäck)

Arbeitszeit nach 23 Uhr

Wir haben für gewöhnlich bis 23 Uhr geöffnet. Sollte eine Feier einmal länger andauern, sehen wir eine Servicegebühr in Höhe von · 58,00 · pro angefangener Arbeitsstunde & Mitarbeiter vor.

Wir planen unsere Mitarbeiterzeiten gerne etwas vor, um zu lange Arbeitszeiten zu vermeiden.

Bitte geben Sie uns mindestens eine Woche im Voraus Bescheid, sowie das voraussichtliche Ende, um entsprechend vorplanen zu können.

Rechnung

Sie dürfen ihre Rechnung gern am Tag der Veranstaltung vor Ort in Bar oder mit Karte bezahlen wir akzeptieren girocard, VISA und Mastercard als Kreditkarten.

Wenn sie per Überweisung bezahlen möchten, benötigen wir Ihnen im Voraus von ihnen eine schriftliche Bestätigung darüber, und eine vollständige Adresse (bei Firmen mit direktem Ansprechpartner). Bitte beachten Sie hierbei das Zahlungsziel von 7 Tagen, da danach automatisch ein Mahnverfahren mit entsprechenden Gebühren startet.