

GARBE TO GO



WIRTSHAUS
GARBE

SPARGELPAKET

UND

SPEISEN ZUM EINGEFRIEREN UND AUFWÄRMEN

Gerne können Sie auch zur Bevorratung
aus einer Auswahl an Speisen zum Mitnehmen bestellen.

Die Abrechnung erfolgt bei uns vor Ort.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

Wir haben unseren „RestaurantGenuss“ für Sie Zuhause erweitert.

SpargelZeit

- Kalt unter Vakuum verpackt & zur besseren Lagerung pasteurisiert –

Weißer deutscher Stangenspargel - 250g geschält und fertig gegart – 12,--€

Zum Kombinieren wahlweise verschiedene Beilagen, Saucen & Ergänzungen:

- Portion Salzkartoffeln – gekocht 3,00 €
- Kräuterflädle 2 Stück 4,00 €
- Portion selbstgemachte Sauce Hollandaise 4,50 €
- 100 ml Garbe Bratensauce 4,50€
- 100ml geklärte Butter 3,00€

- Rieser Culatello Riserva – 80g hauchdünn auf der Berkel geschnitten 9,-- €
30 Monate gereifter Schinken – zur Reifung werden die Fleischteile aus der Keule nur mit natürlichem Meersalz (kein Nitrit) gesalzen, leicht mit geschroteten Pfefferkörnern ergänzt. (Jockl Kaiser, Nördlingen)

- Albschinken – 80g hauchdünn auf der Berkel geschnitten 7,-- €
Luftgetrockneter Albschinken. Premiumstück aus der Keule mit Meersalz und Albkrautern verfeinert
8 bis 12 Monate luftgetrocknet gereift (Albmetzgerei Failenschmid, St. Johann)

- Rinderrücken – 160g portioniert und rosa fertig gegart 10,-- €
Achtung: nur schonend im Wasser erwärmen. Die Kerntemperatur von 60°C sollte hierbei nicht überschritten werden.

- Ganze Körschtal Forelle (roh am Stück & ohne Mittelgräte) mit Zitrone, Kräuterzweigen und Gewürzen vorbereitet 12,--€

- Carpaccio von der Körschtal Forelle – hauchdünn geschnitten & gefroren, fertig mariniert 9,--€

Alle Speisen und Komponenten haben wir luftdicht verschweißt in dafür ausgelegt Vakuumbutel.

Diese können Sie nach Bedarf entweder in der Mikrowelle erhitzen – hierfür einfach den Beutel ungeöffnet in eine Schale legen und erhitzen oder schonend in einem Topf im Wasserbad die Beutel warmmachen.

Um die höchste Qualität zu erhalten, sollte die Temperatur 80°C nicht überschreiten.

Einfach aufschneiden und anrichten. Fertig!

Ansonsten können Sie alle Komponenten auch auf Vorrat eingefrieren.

... gerne können Sie diese Gerichte auch warm bei uns im Wirtshaus an der „Küchenfenster Ausgabe“ abholen.

Bestellungen nehmen wir gerne telefonisch unter der Nummer 0711/3421180
oder am einfachsten via Mail unter info@wirtshausgarbe.de entgegen.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

Und danach noch eine kleine süße Versuchung:

„SchwarzwälderKirsch Dessert“ im Weckglas 5,— €
- Eingelegte Kirschen, Schokobiskuit & Vanillesahne -

Panna Cotta 4.-- €

NEU. NEU. NEU. NEU. NEU. NEU. NEU. NEU. NEU. NEU. NEU. NEU. NEU. NEU.

Wir liefern Ihnen die kalten Gerichte auch nach Hause – Sprechen Sie uns einfach darauf
an.

Je nach Entfernung kostenlos oder gegen Berechnung eines kleinen Beitrages.

Bestellungen nehmen wir gerne telefonisch unter der Nummer 0711/3421180
oder am einfachsten via Mail unter info@wirtshausgarbe.de entgegen.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

Wie wär`s mit einem passenden Getränk dazu:

... weiße Weine aus der Region in der 1/1 Flasche – 0,75l ...

2018 Silvaner Weißer Jura	26.--
Weingut Helmut Dolde, Frickenhausen-Linsenhofen	
<i>13vol. %, 5g RZ, 6,2g S cool climate Silvaner mit würzigen Noten, dicht und säurepräsent</i>	
2018 STEIGE Riesling feinherb	26.--
Weingut Jens Zimmerle, Korb (Remstal)	
<i>10vol. %, 30,3g RZ, 7,7g S Frisch & leicht, Zitrusnoten</i>	
2018 Weisser Burgunder *	26.--
Weinmanufaktur Untertürkheim (Württemberg)	
<i>12,5 vol. %, 6,0 g RZ, 5,5 g S , elegantes Fruchtspiel Birnen Banane & Honigmelone, sehr lang</i>	
2017 VOGEL Sauvignon blanc	38.--
Weingut Jens Zimmerle, Korb (Remstal)	
<i>13vol. % reife Stachelbeeren, kräutrige Noten, kühle Mineralik, langanhaltend</i>	
2017 Signatur weiß trocken	32.--
Weingut Andreas Knauß, Weinstadt (Remstal)	
(Grauburgunder, Weißburgunder)	
<i>12,5vol. %, exotische Früchte, Mango, feine Röst- und Kräuteraromen</i>	

aus der Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen

- WiesenObst Cider – feinherb 3,5vol. % 3,50 € / 0,33l Flasche
- PriSecco z. B. „Rosenzauber“ oder „Aecht bitter“ (alkoholfrei)
3,50 € / 0,2l PiccoloFlaschen

Rotbier von der KaiserBrauerei Geislingen 3,50 €/0,33l Flasche

Teinacher Mineralwasser 4.-- €/0,75l Flasche & 2.-- €/0,2l Flasche

Selbstverständlich können Sie auch alle Weine aus unserem Sortiment als Flasche mitnehmen. Fragen Sie einfach – wir sind Ihnen gern behilflich.

Bestellungen nehmen wir gerne telefonisch unter der Nummer 0711/3421180
oder am einfachsten via Mail unter info@wirtshausgarbe.de entgegen.
Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

Wir bereiten uns und für Sie vor, und möchten Ihnen für Ihren „RestaurantGenuss“ zuhause eine Alternative mit verschiedenen Speisen und Getränken aus unserem Sortiment anbieten, die Sie auch noch einige Tage später genießen können.

„EssensRationen“

klein und kalt unter Vakuum verpackt & zur besseren Lagerung pasteurisiert

- Geschmorte Schweinebäckle in Aromajus gegart 8.--€
- Zart gegartes Rehragout mit Preiselbeerrahmsoße 10.--€
- Schwäbischer Sauerbraten vom Rind mit saurer Sauce 8.--€
- „Garbe Kutteln“ in fruchtiger Tomaten-Trollingersoße 6.--€
- Schwäbische Linsen mit Gemüsewürfelchen gegart 6.--€ (vegetarisch)
- Zwei „Garbe Maultaschen“ mit geschmelzten Zwiebeln 7.--€
- Ganze Forelle (roh am Stück & ohne Mittelgräte) garfertig mit Zitrone, Kräuterzweigen und Gewürzen vorbereitet 12.--€
- Zwei hausgemachte KäseBrotKnödel 7.--€ (vegetarisch)

zum Kombinieren wahlweise verschiedene Beilagen portionsweise:

Cremige Polenta 3€

GemüseReis – Reis verfeinert mit Erbsen und Karottenwürfeln 4€

Gebutterte Spätzle 3€

KartoffelNussbutterstampf mit Kräutern 4€

Cremiges Risotto 6€

Glasiertes Wurzelgemüse (Karotten, Navetten, Sellerie, Lauch) 6€

Gerne können Sie dazu eine passende Sauce aussuchen:

Pilzrahmsauce – Cremesoße mit sautierten Pilzen 3€ (vegetarisch)

Bratenjus 3€

Gemüseveloutée – Samtsoße auf Gemüsebasis 3€ (vegetarisch)

Alle Speisen und Komponenten haben wir luftdicht verschweißt in dafür ausgelegt Vakuumbeutel. Diese können Sie nach Bedarf entweder in der Mikrowelle erhitzen – hierfür einfach den Beutel ungeöffnet in eine Schale legen und erhitzen. Oder schonend, einfach in einem Topf im Wasserbad, die Beutel warmmachen. Einfach aufschneiden und anrichten. Fertig! Ansonsten können Sie alle Komponenten auch auf Vorrat eingefrieren.

Gern auch noch Getränke dazu:

aus der Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen

- WiesenObst Cider – feinherb 3,5vol. % 3,50 € / 0,33l Flasche
- PriSecco z. B. „Rosenzauber“ oder „Aecht bitter“ (alkoholfrei)
3,50 € / 0,2l PiccoloFlaschen

Augustiner Edelstoff (LagerBier) 3,50 € / 0,33l Flasche

Rotbier von der KaiserBraerei Geislingen 3,50 € / 0,33l Flasche

Teinacher Mineralwasser 4.-- € / 0,75l Flasche & 2.-- € / 0,2l Flasche

Selbstverständlich können Sie auch alle Weine aus unserem Sortiment als Flasche mitnehmen. Fragen Sie einfach – wir sind Ihnen gern behilflich.