



Vorschläge 2023 „Shared Meals“ - Tischbüffets


Wir stehen für eine intelligente, traditionell verwurzelte Regionalküche mit modernen Einflüssen.

Jeden Tag freuen wir uns, Sie mit traditionsbewussten Gerichten – wie den nach einem Hausrezept hergestellten Maultaschen oder den immer wieder jahreszeitlich belegten „Dinneten“ – begrüßen zu können.

Die enge Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern und Lieferanten ist uns sehr wichtig.

Daher werden alle unsere Menüs der Jahreszeit entsprechend, durch gezieltes Abstimmen lokaler und saisonaler Komponenten angepasst. So kann es vorkommen, dass nicht das ganze Jahr über alle Komponenten verfügbar sind, oder zusätzliche Gerichte den Weg auf unsere Speisekarte finden.

Ebenso können wir auch vegane und vegetarische Komponenten hinzufügen und ergänzen.

Und auch fürs Auge ist gesorgt ... mit dem LeCreuset Büffetgeschirr siehts nicht nur schön aus, sondern hält angenehm warm.  **LE CREUSET**

Es ist derzeit noch offen, ob der ermäßigte Mehrwertsteuersatz auf Speisen in der Gastronomie über das Jahresende hinaus fortgeführt wird. Bitte haben Sie daher Verständnis, dass wir im Falle einer Anpassung des Steuersatzes ab Januar 2024 unsere Preisangaben nachträglich korrigieren müssen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage

Das Wirtshaus Garbe Team

Aperitif in der Garbe

... ein gelungener Start in Ihre Feier bildet zumeist ein gemeinsamer Aperitif ...
Ob als Stehempfang im Freien – so wohl 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
37,- pro Flasche

PriSecco – alkoholfrei
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen
29.- pro Flasche

Dinnete 2erlei belegt 15,- pro Stück
(ausreichend für 4-8 Personen)

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

Hausgemachter Glühwein
- rot oder weiß -
und alkoholfreier Punsch
9,50 pro Person

Unsere hausgemachte Gulaschsuppe
von der Feuerstelle – frisch geschöpft
7.- pro Person

GarbeStollen
Hauseigener Stollen vom BeckABeck
mit Kirschen & Maronen
in mundgerechte Stück geschnitten
5.— 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.

TischBuffet Vorschläge

alles zum Teilen am Tisch eingesetzt

Gehoben Schwäbisch in Drei Gängen

Vorspeisen

Tatar von der Lachsforelle mit marinierten Gurken
und Staudensellerie mit Knoblauch Brot
Gegrillter Romana Salat mit Cremolata
Tafelspitzsülze mit Roter Zwiebel Vinaigrette
Eingelegtes Gegrilltes Gemüse und mariniertem Ziegenfrischkäse

Hauptgerichte

Tranchen vom Deutschen Rind auf gegrilltem saisonalem Gemüse und Kräuterkartoffeln
BIO Hastruthuhn vom Gökeler auf OberLenningen
Keule in Rotwein geschmort, dazu Ofengemüse und KartoffelNussbutterStampf
Gebackener Austernsaitling mit würziger Mayo und marinierten Wildkräuter
Garbe Maultaschen mit würziger Bratensauce und geschmälzten Zwiebeln,
dazu Kartoffelsalat

Dessert

Dunkle Schokocreme im Glas mit Vanillesauce
Garbe Creme Brûlée und Panna Cotta
Marinierte Beeren mit Holunder und Limette

60.- €

(Buchbar ab 10 Personen)

Einfach Schwäbisch zum Teilen

Vorweg

Dinnete viererlei belegt

Gemischte Blattsalate mit Joghurt- und Senfdressing
dazu dreierlei gehobelte Rohkost

dazu gibt's frisches Brot vom BeckABeck,
aufgeschlagene SalzButter und Obatzda

Hauptgerichte

Garbe Maultaschen mit würziger Bratensauce
und geschmälzten Zwiebeln, dazu Kartoffelsalat

Geschmorte Schweinebäckle mit Wurzelgemüse in Aromajus,
dazu gebutterte Eier Spätzle

Buchweizenragout mit gegrilltem Sommergemüse
(Vegan + Glutenfrei)

Dessert

In kleinen Weckgläschen

mit Holunderblütensirup marinierte Beeren

Garbe Creme Brûlée

Klassische dunkle Schokoladencreme mit Vanillesoße

40.- €

(Buchbar ab 10 Personen)

Das kleine & kalte GARBE Vesper

Engelgreut Gallowayrinds Wurst aus der GarbeDosenwurstKollektion,

Von der Berkel Aufschnittmaschine
hauchdünn geschnittener Albschinken,

würzige Peitschenstecken & Albkäse von der Ziegelhütte,

nach Hausrezept eingelegte Radieschen,
Perlzwiebeln und Essiggurken,

Schweizer Wurstsalat im Weckglas,

sowie GARBE „Obazda“ mit Radieschen

dazu gibt's frisches Brot vom BeckABeck, aufgeschlagene SalzButter
und geschnittenen Schnittlauch

....alles aus regionaler Erzeugung!

32.- €

(Buchbar ab 10 Personen)

Vespermenü

Sauer angemachter Ochsenmaulsalat mit Roten Zwiebeln und Essiggürkchen

Schweizer Wurstsalat mit Bergkäse und
Klassischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln und Essiggürkchen

Von der Berkel Aufschnittmaschine hauchdünn geschnittener Albschinken
mit aufgeschlagener Butter

„Schüttelsalat“ Blattsalate im Weckglas
mit karamellisierten Nüssen und Senfdressing

Marinierter Schafskäse mit Gartenkräutern und Knoblauch

Eingelegtes & gepickeltes Gemüse aus der Region

dazu reichen wir frisches Brot vom BeckABeck

Dinnete 2erlei belegt

48,-€

(Buchbar ab 20 Personen)

Traditionell Schwäbisch in drei Gängen

Vorweg

Rieser Culatello und Albschinken von der Berkel Aufschnittmaschine
dazu Schnitze vom Albkäse von der Ziegelhütte, eingelegtes Gemüse,
„Schüttelsalat“ - Blatt- & BabyLeafsalate im Weckglas mit karamellisierten Nüssen^(Vegan)

Hauptgerichte

Nach Hausrezept hergestellte „geschmelzte“ Maultaschen
mit Brösel- und Zwiebelschmelze,
Krautschupfnudeln & Käsespätzle,
Schwäbische Linsen mit Saiten,
Buchweizenküchlein mit Ragout von saisonalem Gemüse ^(Vegan)
Geschmorte Schweinebäckle
& Rinderroulade nach „Hausfrauenart“ mit saurer Gurke, Senf & Speck,
auf würziger Jus, dazu Rotkraut und Semmelknödel

Dessert

GarbeOfenschlupfer mit Rosinen,
Grießflammerie^(Vegan) mit Fruchtmark
Vanillesauce & Apfelkompott

55.- €

(Buchbar ab 25 Personen)

Die BiergartenSaison geht zu ende und der ...

GarbeWINTERGARTEN

... ist wieder da.

wohlig Wärmen an
unseren Feuerschalen

freie Platzwahl

zur Selbstbedienung

warme & gekühlte
Getränke

Kleine Gerichte vom Grill und
aus dem Suppentopf

Öffnungszeiten:

Donnerstag & Freitag 16 bis 20 Uhr
Samstag 12 bis 20 Uhr
Sonntag 12 bis 19 Uhr

Übrigens: Unser WinterGarten hat nichts mit einem im landläufigen Sinne bekannten gläsernen Anbau am Haus zu tun, sondern vielmehr handelt es sich um unseren Bereich des SommerBiergartens. Nur, dass es im Winter kein Bier vom Fass gibt und wir daher auf die Bezeichnung „BIERGarten“ verzichten.

.. und das können wir euch zusätzlich in unserem WinterGarten vorbereiten:

Raclette & Fondue

1. November bis Ende März möglich und nur auf Vorbestellung

Wie wäre es mit einer gemütlichen Zeit in einem unserer HolzZelte in geselliger Runde.
Bucht euch vorab eines der Speisen- & Getränkepakete:

Raclette (ab 4 Personen) oder Fondue (ab 2 Personen)



Weitere Informationen findet ihr auf unserer Website unter www.wirtshausgarbe.de/Speisekarte

WINTERGARTEN

Feiern in kleiner Runde im Holzzelt – von November bis Ende März / Anfang April

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

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.

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 : 33.– €

- 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 (ca. 70 g) 12.– €
- GarbeWilli 2cl. - zum Abschluß und „Verdauen“ vom Käse 4.– €

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 : 37.– €

- 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.– €

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. Alle weiteren Getränke sind wie gewohnt am Biergartenhäuschen zum Abholen vorbereitet.

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, Rieser Culatello Riserva
- 4 verschiedene Dips: KräuterSauerrahm, Cremolata, 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. 250g pro Person)
- Rindfleisch roh in dünne Scheiben geschnitten
- Frisches Gemüse: Brokkoli, Pilze & vorgegarte Selleriewürfel

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

als Ergänzung:

- GarbeWilli 2cl. - zum Abschluß und „Verdauen“ vom Käse 4.– €

Als süßer Abschluß in kleinen Gläschen und Schalen zum Teilen eingesetzt

- Apfelküchle mit Vanillesoße
- Hausgemachte Vanillecreme mit eingelegten Zwetschgen
- warmer Ofenschlupfer mit Rosinen

55.—pro Person

Büffet Vorschläge

Schwäbisches Büffet

für Gruppen ab 30 Personen im Bier- oder Wintergarten buchbar

Vorspeisen:

Ochsenmaul Salat, Wurstsalat,
„Garbe Obatzda“, Kräuterquark, (veganer) Paprika Dip
Kartoffelsalat, Buchweizensalat,
Blatt- und Babyleafsalate mit zweierlei Dressing
(Senfvinaigrette & Joghurt Dressing);
Verschiedene Rohkostsalate (z.B. Rettich, Karotte, Weißkraut, Gurke, ...)
Brotauswahl mit Salz- & FrischkäseButter

Hauptgerichte:

Nach Hausrezept hergestellte Maultaschen,
Krautschupfnudeln & Käsespätzle,
Schwäbische Linsen mit Saiten,
Gaisburger Marsch,
Geschmorte Schweinebäckle

dazu: Spätzle & Knödel

Dessert:

GarbeOfenschlupfer mit Rosinen,
Grießflammerie,
Dunkle Schokocreame im Glas,
Vanillesauce & Apfelkompott

64.— €

(Buchbar ab 30 Personen)

Bei widererwartend regnerischem Wetter würden wir die Veranstaltung nach Absprache in den Innenraum verlegen. Die einzelnen Komponenten der Gänge werden dann auf Teller und Platten angerichtet und auf den Tischen für die Gäste eingesetzt, so dass sich jeder selbst ähnlich einem Büffet nach Geschmack bedienen kann.

Grillbuffet

Bei entsprechendem Wetter in den Sommermonaten
ab 50 Personen im Biergarten buchbar

Vorspeisen:

Marinierter Meeresfrüchtesalat oder Terrine vom Rindertafelspitz mit Kräuterdip,
Eingelegtes Antipasti Gemüse,
Marinierter Ziegenkäse,
Gemischte Blattsalate mit zweierlei Dressing
(Senfvinaigrette & Joghurt Dressing),
6 verschiedene Rohkostsalate zBsp. Karotte, Gurke, Tomate, Rettich, Kartoffelsalat,
Buchweizensalat oder Nudelsalat,
Brotauswahl

Hauptspeisen:

Rinderrückensteaks aus Premium Beef der Region,
Gegrillter Lammbauch aus Münsingen,
Gegrillter Octopus & Garnelen oder Gegrillte Körschtalforelle,
Grillwürste (Geflügelwürste)
Gefüllte Zucchini, gegrillter Schafskäse,
Garbe Burger & Vegetarischer Bulgur Burger

Dazu:

Sambal Oelek Cous Cous,
Ofenkartoffeln, Kartoffel-Filderkrautstampf,
Steak Frites & Kräuter-Baguette,
RatatouilleGemüse & Blattspinat

Dips/Saucen:

Ketchup, Senf;
Garbe Mayo, Honig-Dill-Sauce,
Kräuterquark, hauseigene BBQ-Sauce
Kräuterbutter

Dessert:

Dunkle Schokocreme im Glas mit Vanillesauce,
Panna Cotta mit Fruchtmark oder Creme Brulée oder Frischkäsecreme (2 von 3 zur Wahl),
Gegrilltes Obst, kleine Kuchenauswahl
Eis- und Sorbetauswahl

80.- € pro Person

(Buchbar ab 50 Personen)

Bei widererwartend regnerischen Wetter würden wir die Veranstaltung
nach Absprache in den Innenraum verlegen. Die einzelnen Komponenten der Gänge werden dann
auf Teller und Platten angerichtet und auf den Tischen für die Gäste eingesetzt,
so dass sich jeder selbst ähnlich einem Buffet nach Geschmack bedienen kann.

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

Wirtshaustypisch verwenden wir keine Tischwäsche und decken standardmäßig unsere Menüveranstaltungen mit cremefarbenen DunilinPapierservietten ein.

Im Restaurant zum Essen à la carte gehen wir von einer Aufenthaltsdauer von 2 Stunden aus, bevor wir den Tisch wieder weiterbelegen. Wenn Sie sich für ein gemeinsames Menü entschieden haben, kalkulieren wir für Sie eine Aufenthaltsdauer von 4 Stunden ein. In der Regel besprechen wir hierzu auch einen Ablauf mit Start- und ungefähre End-Zeit, um besser planen zu können.

Der Vorteil eines gemeinsam gewählten Menüs – insbesondere beim Hauptgang – ist es, dass wir für diesen Gang die Beilagen und Soßen stets mit auf dem Tisch einsetzen. Außerdem sind die Teller so angerichtet, dass die Portion zum Starten nicht zu groß ist und das ausgesuchte Fleisch nochmals nachgelegt wird.