



WIRTSHAUS  
GARBE

Herzlich Willkommen

REGIONAL | GEMÜTLICH | HERZLICH

## Unsere Speisekarte „warm“

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.

Aufgrund der Bestimmungen dürfen wir seit dem 2. November 2020 das Wirtshaus selbst nicht geöffnet haben, ABER natürlich sind wir trotzdem für Sie da und halten die Speisen in dieser Karte zur Abholung bereit.

Außerdem haben wir eine separate Karte mit „kalten“ und zum großen Teil länger haltbaren Gerichten, im Baukastensystem zusammengestellt. Ein Blick lohnt sich, ebenso wie in unsere Verkaufshütte, in der wir noch zusätzlich Leckereien von Kuchen bis Wein vorbereitet haben.

Hierfür haben wir folgende Abholzeiten geplant:  
Mittags 12:00Uhr bis 14:00Uhr und abends 17:00Uhr bis 19:30Uhr

Bestellungen nehmen wir gerne per E-Mail unter [info@wirtshausgarbe.de](mailto:info@wirtshausgarbe.de) an.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und vor allem bleiben Sie gesund!

## Vorspeise & Suppe

**Knackige, gemischte Blatt- und Babyleafsalate** vom Keltenhof  
mit Radieschenscheiben und Karottenstiften  
mariniert mit unserer Senfvinaigrette <sup>9,10</sup>  
· 5,-- ·

**Kürbiscremesuppe** vom geschmorten Hokkaido aus der Region  
mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl <sup>6,7,9,10</sup>  
· 7,-- · (im Weckglas – zzgl. 2,50 € Pfand)

Vorab oder als Vesper im Weckglas serviert:

- Schwäbische Saure Kutteln -  
**weichgarte Kutteln in Tomaten-Trollinger-Sud,**  
dazu frisches Brot <sup>1a,9,10</sup>  
· 9,00 · (im Weckglas – zzgl. 2,50 € Pfand)

## Klassisches schwäbisches Vesper

... im Weckglas mit frisch geschnittenen Zwiebelringen gekrönt  
und dazu traditionelles Brot (im Weckglas – zzgl. 2,50 € Pfand)

**Wurstsalat**  
Schinkenwurst, Essiggurken <sup>1a,10</sup>  
· 9,50 ·

**Schweizer Wurstsalat**  
Schinkenwurst, Käse, Essiggurken <sup>1a,7,10</sup>  
· 9,50 ·

## Für unsere Zukunft - KIDS (bis zum Alter von 12 Jahren)

**„SCHNIPOKE“**  
kleines paniertes Schnitzel vom Kalb  
mit Pommes frites und Ketchup <sup>1a,3,7,9,10</sup>  
· 8,50 ·

**KIDS-Spätzle & Bratensoße** <sup>1a,3,9,10</sup>  
· 3,90 ·

## Dinneten

schwäbische ausgerollte Teigstücke - hergestellt aus „altem Albdinkel“ vom BeckABeck - mit Schmand und Käse im Ofen frisch gebacken.

### Dazu passt gut:

Schwäbischer Wiesenobst Cider  
Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen,  
demi-sec mit nur 4 vol% alc  
reife Apfel-Birnenfrucht mit herb-kräutrigen Noten -  
angenehm feines Prickeln  
0,33l Flasche · 5,00 ·

### Dinnete Klassisch

mit Speck, Lauch und Zwiebelringen <sup>1a,7</sup>  
· 12,-- ·

### Dinnete Kürbis

Eingelegter Kürbis,  
Schafskäse und  
gerösteten Kürbiskerne <sup>1a,7</sup>  
· 14,90 ·

### Dinnete Birne Blauschimmel

mit Blauschimmelkäse, marinierte Birne und  
geröstete Walnüsse <sup>1a,7</sup>  
· 13,90 ·

### Dinnete Kartoffel

Kartoffelscheiben, Wirsing und gerauchte  
Mandeln <sup>1a,7</sup>  
· 13,90 ·

## Dessert

### Warme Garbe Apfeltarte vom BeckABeck

mit Apfelragout <sup>1ae,3,7,8ab,11</sup>  
· 8,-- ·

### Hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

mit Apfelragout <sup>1a,3,7,8abcd</sup>  
· 11,-- ·

### Schokoholic

Dreierlei Schokoladenmousse im kleinen Weckglas geschichtet <sup>1a,3,7,8abcd</sup>  
· 5,-- ·

### Lauwarmer GarbeKuchen

mit karamellisierten Mandeln, Maronen und eingelegten Kirschen,  
dazu Vanillesoße und Birnenpüree <sup>1a,3,7,8abcd</sup>  
· 7,-- ·

## Hauptgerichte

**Zwiebelrostbraten vom deutschen gereiften Rind aus der Region**  
mit kräftiger Bratensoße, gebackene Zwiebelringe und glasierten Zwiebeln,  
dazu Eierspätzle <sup>1a,3,7,9,10</sup>  
· 24,90 ·

**Zart gegartes Rehragout mit eingelegter Schlater Rotweibirne**  
mit Preiselbeerrahmsoße,  
dazu Serviettenknödel und Blumenkohl <sup>1a,7,9,10</sup>  
· 21,90 · #

**Heiß ausgebackenes & paniertes Schnitzel vom Kalb**  
mit Wildpreiselbeeren, dazu Spätzle und Rahmsoße <sup>1a,3,7,9,10</sup>  
· 21,90 · #

**Geschmorte Schweinebäckle in Aromajus gegart**  
dazu Eierspätzle und Karottengemüse <sup>1a,3,7,9,10</sup>  
· 20,90 · #

### Die Gans ...

**Confierte Gänsekeule 26.--**  
dazu Gewürzrotkraut, Serviettenknödel, Kartoffelkloßscheiben,  
Maronenpüree und glasierte Maronen <sup>1a,3,7,9,10</sup>

## Die urschwäbischen Gerichte

**Schwäbische Maultaschen mit Brösel- und Zwiebelschmelze,**  
Bratensoße und Kartoffelsalat <sup>1a,3,7,9,10</sup>  
· 12,90 ·

**Linsen - Spätzle - Saitenwürste** <sup>1a,3,7,9</sup>  
· 12,90 ·

**Cremige Käsespätzle - Sahnesoße mit kräftigem Bergkäse ,**  
garniert mit Brösel- und Zwiebelschmelze und gebackenen Zwiebelringen <sup>1a,3,7</sup>  
· 13,90 · #

### Allergene - Speisen

1. Glutenhaltiges Getreide: Weizen a, Roggen b, Gerste c, Hafer d, Dinkel e, Kamut oder Hybridstämme davon f, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
8. Schalenfrüchte; Mandeln a , Haselnüsse b , Walnüsse c , Cashewnüsse d , Pecannüsse e, Paranüsse f, Pistazien g, Macadamia- oder Queenslandnüsse h, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse.
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulphite (in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO<sub>2</sub>)
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

### Kennzeichnung Getränke - Zusatzstoffe & Allergene

<sup>I</sup> mit Farbstoff

<sup>II</sup> Konservierungstoffe

<sup>III</sup> Geschmacksverstärker

<sup>IV</sup> Antioxidationsmittel

<sup>V</sup> Süßungsmittel

<sup>VI</sup> Nitritpökelsalz

<sup>VII</sup> Enthält Sulfite

<sup>VIII</sup> Koffeinhaltig

<sup>IX</sup> Chininhaltig

<sup>X</sup> enthält eine Phenylalaninequelle

<sup>XI</sup> Glutenhaltig

<sup>XII</sup> Milch



Manufaktur Jörg Geiger

PERFEKTION UND LEIDENSCHAFT  
TRADITION UND INNOVATION



Failenschmid

