WIRTSHAUS
GARBE

Herzlich Willkommen

REGIONAL I GEMÜTLICH I HERZLICH

… zum Abholen & für zuhause

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.

Für Sie haben wir an sieben Tagen in der Woche
durchgehend geöffnet und halten uns an die gegebenen Corona-Regelungen.

Bei hoher Betriebsamkeit im Biergarten und Wirtshaus konzentrieren wir uns verständlicherweise in erster Linie auf die Gäste vor Ort. Wir bieten Ihnen dennoch weiterhin Speisen zum Abholen an, benötigen im laufenden Betrieb allerdings eine etwas längere Vorlaufzeit von mindesten 45 Minuten.

Lassen Sie uns ihre Vorbestellung per Mail an info@wirtshausgarbe.de oder direkt über den BestellLink auf unserer Website zukommen,
und erhalten darauf eine Bestätigung für ihre Abholung.
Zur Abholung melden Sie sich einfach an unserer Rezeption – wir helfen ihnen weiter.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Wir haben dem Thema um den entstehenden Müll durch Einwegverpackungen noch weitere Gedanken gewidmet und haben das passende System gefunden.

Wir verpacken in der Regel in Mehrweggeschirr und bepfanden diese entsprechend. Solltet ihr lieber EinwegAluschalen nutzen wollen, könnnen wir dies auf ausdrücklichen Wunsch auch so vorbereiten.

REBOWL und RECUP – nur für Essen & Getränke

einfachstes Pfandsystem für Mehrwegschalen deutschlandweit

Das System funktioniert ganz simpel, ähnlich wie bei Pfandflaschen im Getränkemarkt: Gegen einen Pfandpreis von 5€ erhaltet ihre euer Take-away Essen in der REBOWL, bei Rückgabe gibt's die 5€ Pfand zurück.

- Auslaufsicher transportieren

Die REBOWL besteht aus einer Schale und einem Deckel, der die Bowl auslaufsicher abdichtet, sodass ihr selbst flüssige Speisen wie Suppen easy transportieren könnt.

- Mikrowellentauglich

Dein Essen könnt ihr in der Mikrowelle aufwärmen (ohne Deckel). Die Bowl ist temperaturbeständig bis 85 °C, sodass auch heiße Speisen direkt hineingefüllt werden können.

- Spülmaschinenfest

Zum Spülen einfach ab in die Spülmaschine, wie normales Geschirr. Die Bowl kann mindestens 200 Mal wiederverwendet werden.

- Keine Verfärbungen

Der grünen Farbe können selbst stark färbende Lebensmittel wie Kurkuma nichts anhaben.

- Nachhaltig produziert

Die REBOWL besteht aus Polypropylen (PP). Das Material ist 100% recycelbar und BPA frei.

… übrigens die RECUP für euren Coffee-to-go haben wir auch im Sortiment.
Der Pfandpreis beträgt 1.– €.
Den passenden Deckel gibt`s zum Kauf von 1.– €
dazu und der ist auch mehrfach verwendbar nur nicht bepfandet.

Deutschlandweit bei allen Partnern zurückgeben:
Rebowl.de oder in der rebowl-App

Starten Sie doch mit einem Aperitif:

PriSecco „GINbitter“ alkoholfrei	Kessler Hochgewächs Sektkellerei Esslingen	Augustiner Edelstoff Augustiner München
Wacholder l Hydrolat l Bitter Manufaktur Jörg Geiger, Schlat b. Göppingen 0,2l auf Eis · 5,50	Chardonnay brut oder Rosè brut 0,375l · 18,00	helles Exportbier, weich, spritzig und frisch 0,33l · 3,80

Vorspeisen

Blatt- und Wildkräutersalate vom Keltenhof
mariniert mit hauseigenem Johannisbeer-Dressing
dazu in Öl und Aromaten eingelegter Schafskäse [7,8,9,10]
· 15,90
(zzgl. Pfand für 1 rebowl)

Knackige gemischte Blatt- und Babyleafsalate vom Keltenhof
mit Radieschenscheiben, Karottenstiften und Sprossen von „Kleinblatt“
mariniert mit unserer Senfvinaigrette [9,10]
klein · 6.– groß · 9,50
(zzgl. Pfand für 1 rebowl)

Unsere großen Salate als Hauptgang

Schonend unter Vakuum gegarte Premium Maispoulardenbrust
auf marinierten Blatt- und Babyleafsalaten
mit Senfvinaigrette und gehobelter Rohkost [9,10]
· 16,90 ·
(zzgl. Pfand für 1 rebowl)

Lauwarme schwäbische Maultaschen ,
dazu Kartoffelsalat und gemischter Blatt- und Babyleafsalat
mit Zwiebel-Senfvinaigrette und gehobelter Rohkost [1a,3,6,7,9,10]
· 14,90 ·
(zzgl. Pfand für 1 rebowl)

Dinneten

schwäbische ausgerollte Teigstücke – hergestellt aus „altem Albdinkel“ vom BeckABeck –
mit Schmand und Käse im Ofen frisch gebacken.
Nicht nur ein Hauptgang, sondern auch als Vorspeise zum Teilen am Tisch eine gute Idee!

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 ·
… gibt`s jetzt auch alkoholfrei

Dinnete Klassisch
mit Speck, Lauch und
Zwiebelringen [1a,7]
· 11,50 ·

Dinnete Frühsommer
mit marinierten Pilzen, dünn
geschnittener Frühlingslauch,
rote Perlzwiebeln und würziger
Blauschimmelkäse [1a,7]
· 14,90 ·

Dinnete Sommertomate
mit Tomatensugo,
halbgetrocknete Tomaten,
Mozzarellastücke und
Basilikumpesto gebacken,
vollendet mit aromatischer Rauke
[1a,7]
· 14,50 ·

Dinnete Schafskäse
mit frischem Spinat und
eingelgtem Schafskäse [1a,7]
· 14,50 ·

Die urschwäbischen Gerichte

Vorab oder als Vesper im Weckglas serviert:

- Schwäbische Saure Kutteln -
weichgegarte Kutteln in Tomaten-Trollinger-Sud ,
dazu frisches Brot [1a,,9,10]
· 9,50 ·
(im Weckglas – zzgl. 2,50 € Pfand)

Schwäbische Maultaschen mit Brösel- und Zwiebelschmelze ,
Bratensoße und Kartoffelsalat [1a,3,7,9,10]
· 13,90 ·
(zzgl. Pfand für 1 rebowl)

Linsen - Spätzle - Saitenwürste [1a,3,7,9]
· 13,90 ·
(zzgl. Pfand für 1 rebowl)

Cremige Käsespätzle - Sahnesoße mit kräftigem Bergkäse ,
garniert mit Brösel- und Zwiebelschmelze und gebackenen Zwiebelringen [1a,3,7]
· 14,50 · [#]
(zzgl. Pfand für 1 rebowl)

Klassisches schwäbisches Vesper

... im Weckglas mit frisch geschnittenen Zwiebelringen gekrönt
und dazu traditionelles Brot

Wurstsalat
Schinkenwurst, Essiggurken [1a,10]
· 9,50 ·
(im Weckglas – zzgl. 2,50 € Pfand)

Schwäbischer Wurstsalat
Schinkenwurst, Blutwurst, Essiggurken [1a,10]
· 9,50 ·
(im Weckglas – zzgl. 2,50 € Pfand)

Schweizer Wurstsalat
Schinkenwurst, Käse, Essiggurken [1a,7,10]
· 9,50 ·
(im Weckglas – zzgl. 2,50 € Pfand)

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten vom deutschen gereiften Rind aus der Region
mit kräftiger Bratensoße, gebackene Zwiebelringe und glasierten Zwiebeln,
dazu Eierspätzle [1a,3,7,9,10]
· 25,90 ·
(zzgl. Pfand für 2 rebowl)

Heiß ausgebackenes & paniertes Schnitzel vom Kalb,
dazu Wildpreiselbeeren und Kartoffel-Gurken-Salat [1a,3,7,9,10]
· 22,90 · #
(zzgl. Pfand für 2 rebowl)

Geschmorte Schweinebäckle in Aromajus gegart
mit eingekochten Zwiebeln & roten Perlzwiebeln, Selleriepüree
dazu Eierspätzle [1a,3,6,7,9,10]
· 21,90 · #
(zzgl. Pfand für 1 rebowl)

Blumenkohl im Kräuterflädle nach Oma`s Rezept (vegan!)
Potpourri vom Blumenkohl im hausgemachtenBuchweizenKräuterFlädle [1d,8a]
· 16,90 · #
(zzgl. Pfand für 1 rebowl)

Hausgemachte Spinat-Semmelknödel
auf gebratenen Pilzen mit frischen Kräutern und grüner Sauce [1a,3,7]
· 16,90 · #
(zzgl. Pfand für 1 rebowl)

Alle mit # gekennzeichneten Gerichte richten wir Ihnen gerne auch als kleinere Portion an.

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 SO2)
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Kennzeichnung Getränke - Zusatzstoffe & Allergene

I mit Farbstoff
II Konservierungstoffe
III Geschmacksverstärker
IV Antioxidationsmittel
V Süßungsmittel
VI Nitritpökelsalz
VII Enthält Sulfite
VIII Koffeinhaltig
IX Chininhaltig
X enthält eine Phenylanalinequelle
XI Glutenhaltig
XII Milch

Dessert

Kleine Desserts im Weckglas geschichtet:

Schwarzes und weißes
Mousse au chocolat [3,7]

· 6,00 ·
(zzgl. 1.– € Pfand fürs kleine Weckglas)

Eingelegte Kirschen,
Schokobiskuit &
Vanillesahne [1a,3,7,8abcd]
· 6,00 ·
(zzgl. 1.– € Pfand fürs kleine Weckglas)

Ein Blick in unsere Kuchenvitrine lohnt immer … hier finden Sie allerlei süsse Versuchungen – oder fragen Sie einfach unseren Service.

Kuchenauswahl [1a,3,7]
täglich und solange der Vorrat reicht
pro Stück · 4,00 ·

Lust auf ein Eis? …

GARBE meets EISSCHNUPPE

„Das beste Eis Stuttgarts ..“
handwerklich hergestelltes Eis – sortenrein im Becher 4,50€

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

KIDS-Salat
Kleiner gemischter Blattsalat mit
Radieschen und Karottenstiften [9,10]
· 3,50 · (zzgl. Pfand für 1 rebowl)

KIDS-Spätzle & Bratensoße [1a,3,9,10]
· 3,90 · (zzgl. Pfand für 1 rebowl)

KIDS-Pommes frites [1a,8]
mit Ketchup oder Mayonnaise [3,7]
· 3,90 · (zzgl. Pfand für 1 rebowl)

——— Dazu passt gut: ———

„HEIMAT“ Bio-Apfelsaft-Schorle
naturtrüb
Weingut Knauß, Remstal
0,33l · 4,00 ·

PriSecco Rosenzauber
Piccolo
Rose l Apfel l Minze
0,2l · 5,00 ·

„SCHNIPOKE“
kleines paniertes Schnitzel vom Kalb
mit Pommes frites und Ketchup [1a,3,7,9,10]
· 8,50 · (zzgl. Pfand für 1 rebowl)

„KÄPT‘N BLAUBÄR“
kleines Fischfilet im Ausbackteig,
dazu gebratene KräuterKartoffeln und
Erbsengemüse [1a,3,4,7,9,10]
· 9,80 · (zzgl. Pfand für 1 rebowl)

KELTENHOF
SALATE

EisSchnuppe

BECKABECK

KAISER
BRAUEREI
SEIT 1881 · GEISLINGEN AN DER STEIGE

KÖZELE
Gemüse

Manufaktur Jörg Geiger
PERFEKTION UND LEIDENSCHAFT
TRADITION UND INNOVATION

J. W.
Augustiner-
Bräu München
gegründet 1328

PAULANER
BRAUEREI GRUPPE

RIESER CULATELLO
CULATELLO
JOCKL KAISER
RISERVA

Failenschmid

Kleinblatt
PURE PLANT POWER

Kleine Auswahl unserer Weinkarte

Weißwein

964 2018 Silvaner Weißer Jura 1/1 26.–
Weingut Helmut Dolde, Frickenhausen-Linsenhofen (Württemberg)
13vol. %, 5g RZ, 6,2g S cool climate Silvaner mit würzigen Noten, dicht und säurepräsent

885 2017 Muscat tradition - trocken 1/1 22.–
Weingut Daniel Ruff, Alsace)

803 2019 Steinwiege Weißburgunder 1/1 24.–
Weingut Rainer Schnaitmann, Fellbach (Remstal)

810 2018 „Höhenluft“ Sauvignon blanc 1/1 29.–
Weingut Bernhard Ellwanger, Großheppach (Remstal)
12,5vol. %, 5,3g RZ, 6,4g S verspielte Aromen von Johannisbeere, Stachelbeere, Minze, lebhafte Säure

963 2020 Silvaner & Riesling Natural 1/1 35.–
Weingut Wittmann, Westhofen (Rheinhessen)
vol. %, g RZ, g S feine Wildkräuter-Aromatik, elegante Gerbstoffstruktur mit gut eingebundenen Säure

938 2017 Beutelsbach Sonnenberg Chardonnay 1/1 45.–
Weingut Andreas Knauß, Weinstadt (Remstal)
vol. %, g RZ, g S erinnert an Äpfel und Mirabellen, als auch Dörrobst, muskulöser Körper, gut integrierte Säure

Schaumwein

978 2016 Vintage Blanc Rèserve extra brut 1/1 42.–
Kessler Sekt, Esslingen 2/1 80.–

978 Kessler Hochgewächs Rosé brut 1/1 36.–
Kessler Sekt, Esslingen

Roséwein

809 2019 Spätburgunder Rosé 1/1 28.–
Weingut Helmut Dolde, Linsenhofen-Frickenhausen
11,5 vol. %, 3 g/l RZ, 7 g/l S, frischer und zugleich fruchtig würziger Rosé

Rotwein

920 2017 Trollinger *** 1/1 34.–
Weinmanufaktur Untertürkheim (Württemberg)
13 vol. %, 1,6 g RZ, 5,1 g S , Süßkirsche mit Mandel und dezenten Röstaromen, kräftig aromatisch

916 2017 HERRSCHAFT Zweigelt 1/1 37.–
Weingut Jens Zimmerle, Korb (Remstal)
12,7vol. %, 1,9g RZ, 5,3g S feine Frucht Cassis, Waldbeere, dezente Röstaromen, etwas dunkle Schokolade

932 2016er Cabernet franc *** Barriqueausbau 1/1 48.–
Weinmanufaktur Untertürkheim (Württemberg)
13,5 vol. %, 1,6 g RZ, 5,6g S , kräftige Brombeernoten, Schokolade & Veilchen, feine Röstnoten, enorme Fruchtfülle