WIRTSHAUS
GARBE

Herzlich Willkommen

REGIONAL I GEMÜTLICH I HERZLICH

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

Die enge Zusammenarbeit mit regionalen Erzeugern
und Lieferanten liegt uns besonders am Herzen, daher haben wir ihnen eine ganze Seite in dieser Karte gewidmet. Hier finden Sie auch weiterführende Informationen und Links.

Mit Leidenschaft, Engagement und Herzlichkeit gehen wir
an 7 Tagen in der Woche durchgehend ans Werk und bieten täglich von 12 bis 21.30 Uhr
unsere gesamte Speisekarte an.

In der kühlen Jahreszeit trennen wir das Angebot im Außen- und Innenbereich,
um den unterschiedlichen Anforderungen gerecht zu werden.

Die Einhaltung der jeweils aktuellen Corona-Regelungen ist uns sehr wichtig und unser Handeln ist stets auf Ihre und unser aller Gesundheit ausgerichtet.
Danke, dass Sie die „Check-in-Prozedur“ geduldig mit uns durchgehen.

Sollte einmal etwas nicht Ihren Erwartungen entsprechen,
geben Sie uns bitte umgehend Bescheid.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit!

Vorspeisen Dinneten

halbsogroß & genausolecker

so haben Sie die Möglichkeit neben dem „GarbeKlassiker“ – Dinnete,
auch noch einen warmen Hauptgang auszuwählen.

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

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

Dinnete Albschinken
gehobelte Rote Zwiebeln,
hauchdünn geschnittener
Albschinken [1ae,7]
· 9,00 ·

Dinnete Kürbis
eingelegter Kürbis,
Schafskäse und
geröstete Kürbiskerne [1ae,7]
· 9,00 ·

Dinnete Birne Blauschimmel
mit Blauschimmelkäse,
marinierter Birne und gerösteten
Walnüssen [1ae,7,8c]
· 8,00 ·

Dinnete Kartoffel
Kartoffelscheiben, Wirsing und
gerauchte Mandeln[1ae,7,8a]
· 8,00 ·

<u>Dazu passt gut:</u>
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

Möchten Sie Ihre Dinnete noch etwas verfeinern?
Fragen Sie einfach nach unserem selbst kreierten
Knoblauch- und Peperoniessig!

Bitte bedenken Sie, dass wir jede Dinnete frisch
zubereiten und direkt aus dem Ofen servieren
und es dadurch vorkommt, dass andere Gerichte
nicht zeitgleich serviert werden.

Brot und Butter

… dazu oder einfach so

kleine Brotvariation mit gesalzener Butter [7]
· 3,00 · pro Person

Vorspeisen

Carpaccio von Bunten Beten mit Ziegenfrischkäsetaler
mariniert mit MeerrettichVinaigrette und ApfelMark [6,9,10,11]
· 13.50 ·

Dreierlei vom Kräutersaitling (vegan)
Confierter Kräutersaitling, Pilzsud, Mousse & Buchweizensalat [7,9,10]
· 15.00 ·

Knackige gemischte Blatt- und Babyleafsalate vom Keltenhof
mit Sprossen von „Kleinblatt“, Sellerie- & Rotkrautsalat
mariniert mit unserer Senfvinaigrette [9,10]
klein · 6.50 groß · 10.50

BERKEL - Brett

Von unserer originalen Berkel Aufschnittmaschine aus den 50er Jahren,
hauchdünn und frisch geschnitten:

Luftgetrockneter Albschinken vom Failenschmid
Premiumstück aus der Keule mit Meersalz und Albkräutern verfeinert,
8 bis 12 Monate luftgetrocknet gereift
kleine Vorspeisenportion · 12,90 · Vorspeisenportion · 16,90 ·

Rieser Culatello Riserva
30 Monate gereifter Schinken – zur Reifung werden die Fleischteile aus der Keule nur mit natürlichem Meersalz (kein Nitrit) gesalzen, leicht mit geschroteten Pfefferkörnern ergänzt
kleine Vorspeisenportion · 15,60· Vorspeisenportion · 20,90 ·

dazu Schnitze vom Albkäse, gesalzene Butter,
nach Hausrezept eingelegtes Gemüse, Perlzwiebeln und Essiggurken,
sowie Holzofenbrot vom BeckABeck [1abe,6,7,10]

Suppen

Kürbiscremesuppe vom geschmorten Hokkaido aus der Region
mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl [7,9,10]
· 7.50 ·

PetersilienwurzelCremeSuppe
mit geschmorter Petersilienwurzel und PetersilienÖl [7,9,10]
· 7.50 ·

Rinderkraftbrühe mit nach Hausrezept hergestellten Maultaschen
und Zwiebelschmelze [1a,3,6,7,9,10]
· 6.50 ·

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädlestreifen
und Schnittlauch [1a,3,6,7,9,10]
· 6.00 ·

Die urschwäbischen Gerichte

Vorab oder als Vesper im Weckglas serviert:

- Schwäbische Saure Kutteln -
weichgegarte Kutteln im kräftigen Sud ,
dazu frisches Brot [1a,6,9,10]
· 9,50 ·

_____

Schwäbische Maultaschen mit Brösel- und Zwiebelschmelze ,
Bratensoße und Kartoffelsalat [1a,3,6,7,9,10]
· 13,90 ·

Linsen - Spätzle - Saitenwürste [1a,3,6,9]
· 13,90 ·

Cremige Käsespätzle –
Sahnesoße mit Albmilchkäse von der Ziegelhütte in Ochsenwang,
garniert mit Brösel- und Zwiebelschmelze und gebackenen Zwiebelringen [1a,3,7,9]
· 15,00 · [#]

Klassisches schwäbisches Vesper

... mit frisch geschnittenen Zwiebelringen gekrönt
und dazu Holzofenbrot vom BeckABeck

Schwäbischer Wurstsalat
Schinkenwurst, Schwarzwurst, Essiggurken [1a,9,10]
· 9,50 ·

Schweizer Wurstsalat
Schinkenwurst, Käse, Essiggurken [1a,7,9,10]
· 9,50 ·

... dazu passen hervorragend ein paar Bratkartoffeln ... · 4,80 · pro Portion

Hauptgerichte

Aus der Kraftbrühe schonend gegarter
Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße,
dazu Petersilienkartoffeln und RoteBeeteSalat [7,9,10]
· 22,90 · [#]

Zwiebelrostbraten vom gereiften Rind aus der Region
mit kräftiger Bratensoße, gebackenen Zwiebelringen und glasierten Zwiebeln,
dazu Eierspätzle oder Bratkartoffeln [1a,3,6,9,10]
· 25,90 ·

Dazu passt gut:
2016 Malterdinger Spätburgunder
Weingut Bernhard Huber, Malterdingen (Baden)
12,5vol. %, typisch würzige PinotAromen, Pflaume, etwas Cassis, Kirsche, Röstaromen
0,1l · 9,00 I 0,2l · 15,00 I 0,75l Fl · 45,00

Rehragout in Wildpreiselbeersauce,
dazu mit Preiselbeeren gefüllte Stuttgarter Gaishirtle`s Birne,
Wirsinggemüse und HaselnussSpätzle [1a,3,7,8b,9,10]
· 24,90 · [#]

Heiß ausgebackenes & paniertes Butterkalbsschnitzel,
dazu Eierspätzle, Wildpreiselbeeren und gerahmte Bratensauce [1a,3,6,7,9,10]
· 23,50 · [#]

Ganze auf der Haut in Aroma-Butter gebratene Körschtalforelle – ohne Mittelgräte –
dazu glasiertes Karottengemüse und Petersilienkartoffeln [1a,4,7,9,10]
· 27,50 ·

———————————————

Gebratene Blutwurst
mit eingelegtem Apfel, Zwiebelconfit und frittierten Zwiebelringen,
dazu Kartoffel-Filderkrautstampf [1a,6,7,9,10]
· 18.– · [#]

… die Blutwurst gibt`s auch als kleineren Zwischengang für 14.– €

———————————————

Hausgemachte KräuterBuchweizenFlädle (vegan)
gefüllt mit KürbisRagout, süss-sauer gepickelter Kürbis,
gerösteten Kürbiskernen und Buchweizenknusper [1a,9,10]
· 21.– ·

Hausgemachte Semmelknödel
auf gebratenen Pilzen in Kräuterrahmsauce [1a,3,7]
· 16,90 · [#]

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

Hausgemachte Vanillecreme
mit Zwetschgenragout und KakaoSalzCrumble[1a,3,7,8a]
· 7,00 ·
… wir servieren das Dessert im bauchigen Weckglas

Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern
dazu eingelegte Birnen und nach Hausrezept hergestelltes TonkabohnenEis [1a,3,7]
· 13,00 ·
…Das Schokoküchlein wird frisch gebacken und benötigt daher ca. 20 Minuten Zubereitungszeit.

GARBEOfenschlupfer mit Rosinen
dazu Vanillesoße und Apfelkompott [1a,3,7]
· 9,00 ·

Hausgemachtes Spekulatiusparfait
mit eingelegten Zwetschgen [3,7]
· 8,00 ·

Ein Blick in unsere Kuchenvitrine lohnt sich 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 trifft EISSCHNUPPE

„Das beste Eis Stuttgarts ..“
handwerklich hergestelltes Eis – sortenrein im Becher
· 5,00 ·

Unsere Lieferanten

… und noch viele mehr

von Babyleaf bis Wildkräutersalate – rund um das Thema Salate ist der Keltenhof in Filderstdt eine echte Institution
www.keltenhof.com

„am liebsten direkt vom Bauern“- das denken wir auch und lassen uns gern vom Bauer Kizele in Leinfelden-Echterdingen mit Kartoffeln und allerlei Gemüse beliefern

„Wissen wo`s herkommt“ regional, qualitätsbewußt & frisch kennzeichnen den Familienbetrieb der Familie Stöcker
www.koerschtalforellen.de

Wie der Name schon sagt: klein und Blatt – Keimlinge jung & knackig, und so reich an Nährstoffen, Vitaminen & Enzymen.
Einfach auf Instagram folgen @klein.blatt

„Eis von seiner leckersten Seite“ das EisSchnuppeEis aus 100% natürlichen Zutaten … einfach lecker
www.eisschnuppe.de

Jockl Kaiser stellt in handwerklicher Machart einen Schinken vom Schwäbisch Hällischen Schwein besonderer Art her …
https://jockl-kaiser.de/rieser-culatello-riserva

Bäcker des Jahres 2021
Backwaren von ÄlblerBrot bis Zwetschgenkuchen … alles handwerklich hergestellt und aus Getriede regionaler Erzeuger
www.beckabeck.de

Die Albmetzgerei lebt traditionelles Metzgerhandwerk, das man schmecken kann. Und nicht nur der Albschinken ist ein Genuß …
www.failenschmid.de

Schwäbisches WiesenObst, handwerkliche Perfektion und Leidenschaft, alles hängt zusammen … von alkoholfrei bis hochprozentig – alles was Obst in flüssiger Form bieten kann
www.manufaktur-joerg-geiger.de

Wir sind stolz darauf von Brauereien und Winzern direkt beliefert zu werden und pflegen den Trinkgenuss …