



WIRTSHAUS
GARBE

Herzlich Willkommen
REGIONAL | GEMÜTLICH | HERZLICH

Auch das neue Jahr fängt wieder gut an und wir sind gewohnt für Sie da.

Unsere Speisekarte „kalt“

... entweder zum daheim Fertig machen und gleich essen,
zum Aufbewahren für 2-3 Tage im Kühlschrank
oder längeren Bevorratung zum Einfrieren.

Um dem Müllwahnsinn etwas Einhalt zu gebieten, haben wir uns so einige Gedanken gemacht.

Ganz können wir leider nicht darauf verzichten, aber wir haben einen Teil der Verpackung auf Glas umgestellt.

Gerne nehmen wir diese Gläser wieder zurück und bepfanden diese entsprechend.
Die Vakuumbutel können Sie von Lebensmittelresten befreit
über den gelben Sack entsorgen.

Selbstverständlich haben wir auch warme Gerichte zum Abholen
auf unserer gesonderten Karte für Sie:

[Webseite Wirtshaus Garbe - Unsere Speisekarte](#)

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

Bestellungen nehmen wir gerne per E-Mail unter info@wirtshausgarbe.de an.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und vorallem bleiben Sie gesund!

Vorspeise oder als Snack

Bitte innerhalb der folgenden 3-4 Tage verzehren.

Knackige Baby-Kräuter-Salat vom Keltenhof in Filderstadt - 125g Beutel 6.-- €

Multiblatt, Mizuna, Tatsoi, roter Senf, roter Mangold, Wasabi Rucola, Peashoots, Spinat, Batavia, Kale, essbare Blüten

Feldsalat vom Keltenhof in Filderstadt - 250g Beutel 8.-- €

Wählen sie hierzu ihr passendes Dressing:

Rote Bete-Dressing - ca. 90ml 1.50 €

Garbe-Senf-Dressing - ca. 90ml 1.50 €

Berkel-Aufschnitt-Platte Albschinken 16,90 €

- 50g luftgetrockneter Albschinken vom Failenschmid Premiumstück aus der Keule mit Meersalz und Albkräutern verfeinert, 8 bis 12 Monate luftgetrocknet gereift

- 40g Alb-Käse von der Ziegelhütte

- Hausgemachte Sauerrahm-Butter

- Gepickeltes sauer eingelegtes Gemüse (Champignons, Perlzwiebeln, Essiggurken)

- Bauernbrot vom BeckABeck

zzgl. 2.-- € Pfand für Glas, wahlweise können wir ihnen ein Vesperbrett dazu vorbereiten (Pfand 7.-- €)

Berkel-Aufschnitt-Platte Culatello 20,90 €

- 50g Rieser Culatello Riserva von Jockl Kaiser 30 Monate gereifter Schinken - zur Reifung werden die Fleischteile aus der Keule nur mit natürlichem Meersalz (kein Nitrit) gesalzen, leicht mit geschroteten Pfefferkörnern ergänzt

- 40g Alb-Käse von der Ziegelhütte

- Hausgemachte Sauerrahm-Butter

- Gepickeltes sauer eingelegtes Gemüse (Champignons, Perlzwiebeln, Essiggurken)

- Bauernbrot vom BeckABeck

zzgl. 2.-- € Pfand für Glas, wahlweise können wir ihnen ein Vesperbrett dazu vorbereiten (Pfand 7.-- €)

Werfen Sie bei Ihrer Abholung auch einen Blick in unsere kleine Verkaufshütte.

Hier finden Sie zur Ergänzung noch verschiedene Brote vom BeckABeck, hausgemachte Brot-Dips, geräuchertes Forellenfilet und „Premium Dosenwurst“, die das kleine Vesper wunderbar ergänzen.

Selbstverständlich haben wir auch das passende Getränk, eine kleine Auswahl an Weinen,

Bier und alkoholfreien Getränken.

Hauptgerichte im Baukastensystem

- Kalt unter Vakuum verpackt & zur besseren Lagerung pasteurisiert -

Wählen sie sich eine Hauptkomponente und dazu die für Sie passenden Beilagen und Sauce aus.

- Geschmorte Schweinebäckle in Aromajus gegart 8.--€
- Zart gegartes Rehragout mit Preiselbeerrahmsauce 10.--€
- Rehbraten aus der Keule 13.-- €
- Klassische Rinderroulade nach Hausfrauenart - mit saurer Gurke, Senf & Speck 12.--€
- Rinder-Sauerbraten 8.-- €
- Confierte Gänsekeule 13.-- €
- Zwei hausgemachte Käsebrot-Knödel 7.--€ (vegetarisch)
- Garbe-Griller - die hochwertige winterliche Rindsgrillwurst mit Apfel (hergestellt in Kooperation mit Engelgreut Galloway in Schopfloch & Metzgerei Konrad in Gutenberg) - 2 Stück 6.-- €

zum Kombinieren wahlweise verschiedene Beilagen portionsweise:

- Gemüse-Reis - Reis verfeinert mit Erbsen und Karottenwürfeln 4.-- €
- Gebutterte Spätzle 3.-- €
- Kartoffel-Nussbutterstampf 4.-- €
- Serviettenknödel (3 Stück) 3.-- €
- Gewürzrotkraut 4.-- €
- Karottengemüse 4.-- €
- Wirsinggemüse 4.-- €
- Lauchragout 3.-- €
- Glasierteres Wurzelgemüse (Karotten, Lauch, Sellerie) 6.-- €

Gerne können Sie dazu eine passende Sauce aussuchen:

- Bratenjus 5.-- €
- Gerahmte Bratensauce 4.50 €
- Sauerrahmsauce 4.-- €
- Rehrahmsauce 5.-- €
- Rouladensauce mit Speck, Zwiebeln und sauren Gurken 4.-- €
- Gemüseveloutée - Samtsoße auf Gemüsebasis 3.-- € (vegetarisch)

Urschwäbische Gerichte:

- „Garbe Kutteln“ in fruchtiger Tomaten-Trollingersauce 6.--€ (zzgl. Pfand für Weckglas 2,50 €)
- Zwei „Garbe Maultaschen“ mit geschmelzten Zwiebeln 7.--€
- Schwäbische Linsen mit Gemüsewürfelchen gegart 6.--€ (vegetarisch)

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 warm machen.

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.