

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	4,60 €
Rinderkraftbrühe mit Maultaschen nach eigenem Hausrezept	5,20 €
Kürbiscremesüppchen vom heimischen Hokkaido, mit original Steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	5,80 €

Vorspeisen

Rapunzel Salat mit gebratenen Riesengarnelen, einer leichten Granatapfel Vinaigrette, dazu karamellierte Trauben	9,80 €
Die Berkel in der Garbe (Aufschnittmaschine, Original aus den 50er Jahren) hauchdünn für Sie geschnittener San Daniele/Parma Schinken, frisch gehobeltem Parmesan Käse gesalzene Butter, Essiggurken, Peperoni und frisches Holzofenbrot	
Kleine Portion	12,80 €
Große Portion	17,90 €
Schwäbisches "Vitello Tonnato" Gesottenes Kalbsfleisch aus der Region, mit einer Cremé von der Körschtalforelle aus Denkendorf, dazu frisches Holzofenbrot	9,50 €
Hausgemachtes Gänse-Rilette mit Apfel, dazu frisch geröstetes Holzofenbrot	6,90 €

Salate

Wann immer möglich arbeiten wir mit regionalen Erzeugern zusammen. Unsere Salate beispielsweise, stammen vom Keltenhof auf den Fildern. Dort werden sie täglich frisch vom Feld geerntet und direkt verarbeitet. Maximale Frische und Qualität steckt auch in unseren hausgemachten Rohkostsalaten und Dressings.



Kleiner Salat "Garbe" verschiedene Blatt- und Rohkostsalate	4,60 €
Maultaschensalat Frische Marktsalate und schwäbischer Kartoffelsalat, mit lauwarmen Maultaschen und einer Zwiebelvinaigrette	11,80 €
Frischer Baby Leaf Salat (wie z.B. junger Spinat oder roter Mangold) dazu Rohkostsalate, Kirschtomaten, wahlweise mit: gebratener Hähnchenbrust, oder gebackenen Ziegenkäsekrapfen und Softdatteln	12,90 €

Wählen Sie zwischen unseren drei hausgemachten Dressings (für Blattsalat)
Joghurt | Sesam | Balsamico-Vinaigrette

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen eine Portion frisches Holzofenbrot

Schwäbische Dinnete

(Dinnete ist urschwäbisch und kommt von dünn)

alle Dinneten sind mit Schmand bestrichen und Käse überbacken

Liebe Gäste unsere Dinneten werden für Sie einzeln frisch zubereitet und werden Ihnen sofort serviert. Es kann vorkommen, dass andere Gerichte nicht zeitgleich serviert werden.

Dinnete " Speck " mit Speck, Lauch und Zwiebeln	9,60 €
Dinnete " Schafskäse " mit französischem Schafskäse, Spinat und Lauch	10,40 €
Dinnete " Garbe " frischen Schinken von der Berkel und Lauchzwiebeln	10,20 €

Alle Dinneten können mit frischem Knoblauch bestellt werden

* Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Schwäbische Maultaschen

Maultaschen in der Garbe sind etwas Besonderes, denn sie werden nach altem schwäbischem Hausrezept von uns liebevoll zubereitet. Mit frischen Kräutern und regionalem Fleisch.

Geröstete Maultaschen mit Ei und gemischtem Salat	9,90 €
Geschmälzte Maultaschen mit einer Zwiebeljus und schwäbischem Kartoffelsalat	9,90 €

Liebe Gäste, wenn Sie ein vegetarisches oder veganes Gericht bestellen möchten, lassen Sie sich gerne von unserem Service beraten. Da wir alles frisch zubereiten, sind die oben genannten Gerichte Tagesaktuell.

Vegetarische Hauptgerichte

Frische Ravioli , mit einer mediterranen Grillgemüse-Füllung, in einer hausgemachten Tomaten-Kräuter Soße	9,80 €
Schwäbische Käsespätzle mit Bergkäse, geschmälzten Zwiebeln und frischen Blattsalaten	10,20 €

Hauptgerichte

Geschmorte Rinderroulade in der eigenen Soße mit frischem Kartoffelstampf und leckerem Rotkohl	16,90 €
Saure Leber vom Kalb mit Bratkartoffeln aus der Region	16,90 €
Kalbsbäckle in einer Trollingersoße geschmort mit hausgemachten Eierspätzle, dazu ein kleiner Beilagensalat	17,90 €
Original Wiener Schnitzel vom Kalb wahlweise mit Gurkenkartoffelsalat oder Pommes frites und originale Wildpreiselbeeren	18,90 €
"Garbe" Pfännle gebratene Kalbsmedaillons mit einer Maultasche, dazu reichen wir eine Rahmsoße, Käsespätzle und Marktgemüse	21,50 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten (Argentinien / Black Angus) mit Bratkartoffeln aus der Region, geschmälzte Zwiebeln, dazu frische Speckböhnchen	21,90 €

Garstufen Zwiebelrostbraten:

englisch (fast roh); medium-rare (Fleischsaft im Kern);
medium (rosa Kern). Steaks werden medium gebraten, wenn nicht anders bestellt.
fast durch (leichten rosa Kern); durch (völlig durchgebraten)

Dessert

Topfenknödel im Haselnussmantel gefüllt mit Marillen auf lauwarmen Zwetschgenragout	7,90 €
Schokokuchen, mit einer Kugel Vanilleeis Das Besondere an diesem Schokoladenkuchen ist der flüssige Kern	8,40 €
Apfel Dinnete mit Zimtucker am Tisch mit Calvados flambiert, zu zweit oder mehr genießen	12,60 €
Eis Vanille,- Erdbeer oder Schokolade	Kugel 1,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Liebe Kinder, damit Ihr euch bei uns wohlfühlt, haben wir viele Spielsachen,
Etwas zum Malen, Lesen, Puzzle und vieles mehr.
Sagt uns Bescheid damit wir gemeinsam etwas für euch aussuchen können.

Spätzle mit Soße	3,60 €
Kleines Kalbschnitzel mit Pommes Frites	6,20 €
Kleine Nuggets von der Hähnchenbrust frisch zubereitet Beilagen nach Wunsch	4,80 €

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Gourmet medium oder naturell, Mineralwasser	0,25l/ 0,75l	2,40 €	5,20 €
Tafelwasser	0,4l/ 1,0l	2,90 €	4,60 €
Pepsi Cola*** / Mirinda* / 7 UP / Spezi***	0,2l/ 0,4l	2,60 €	3,60 €
Pepsi Cola light	0,33l		3,10 €
Schorlen:			
Holunder, Orange, Zwetschge, Johannisbeer, Kirsch, Rhabarber, Apfel	0,2l/ 0,4l	2,60 €	3,40 €
Säfte/Nektar:			
Orange, Zwetschge, Johannisbeer, Kirsch, Rhabarber	0,2l/ 0,4l	2,80 €	3,70 €
Plieninger Apfelsaft naturtrüber Direksaft 100% Streuobst.			
Ein wertvoller Beitrag zum Erhalt der Streuobstwiesen in Plieningen	0,2l/ 0,4l	2,80 €	3,80 €

Biere

In alter Biertradition schenken wir unsere Biere in Steinkrügen aus

Kaiser Kellerpils naturtrüb	0,3l/ 0,5l	3,10 €	3,90 €
Augustiner Hell	0,3l/ 0,5l	3,10 €	3,90 €
1 Maß Kaiser Kellerpils naturtrüb/ 1 Maß Augustiner	1,0l	6,90 €	7,20 €
Radler/Alkoholfrei	0,3l/ 0,5l	2,90 €	3,60 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33l		3,10 €
Paulaner Hefeweizen	0,5l		3,80 €
Paulaner Kristallweizen	0,5l		3,80 €
Paulaner Weizen dunkel	0,5l		3,80 €
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5l		3,80 €

Offene Weine

Weiße Weine

Weißer Hauswein Cuvee "Garbe"	0,2l / Fl. 1,0l	4,80 €	22,50 €
Riesling, Weingut Knauß, Württemberg	0,25l / Fl. 1,0l	4,80 €	18,50 €
Pinot Grigio, Forte Alto, Dolomiten	0,2l / Fl. 0,75l	5,90 €	19,50 €
Weißer Burgunder "Pfandturn", Dr. Koehler Wein, Reinhausen	0,2l / Fl. 0,75l	6,00 €	19,50 €
Sauvignon Blanc Prestige, Chateau des Tourtes, Bordeaux	0,2l / Fl. 0,75l	7,90 €	25,90 €

Weiße Herbst

Trollinger Weißherbst Knauß	0,25 l/ Fl. 1l	5,00 €	19,00 €
-----------------------------	----------------	--------	---------

Rotweine

Trollinger Trocken, Weingut Knauß, Württemberg	0,25 l / Fl. 1,0l	4,90 €	18,50 €
Trollinger mit Lemberger, Weingut Knauß, Württemberg	0,25 l / Fl. 1,0l	4,90 €	18,50 €
2014 Cuvée Rouge Prestige Chateau des Tourtes, Bordeaux	0,2l / Fl. 0,75l	8,90 €	26,90 €

Schorle

Weinschorle weiß/ Weißherbst/ Rot	0,25 l		3,50 €
-----------------------------------	--------	--	--------

Longdrinks & Sekt

Hugo	0,2l	5,50 €
Aperol Spritz auf Eis	Karaffe 1,0l	23,90 €
	0,2l	5,50 €
	Karaffe 1,0l	23,90 €
Gin Tonic (Monkey 47 mit Fever Tree Tonic)		8,50 €
Campari Soda oder Orange		7,50 €
Weingut Knauß , Remstal	0,1l	5,50 €
Riesling Winzersekt trocken	0,75l	29,90 €

Schnäpse & Liköre

Garbe Williams mit Fruchtauszug	40 vol. %	2cl	4cl	3,50 €	5,50 €
---------------------------------	-----------	-----	-----	--------	--------

Weitere Spirituosen finden Sie in unserer Weinkarte

Bitters

Aperol	2cl	4cl	3,00 €	5,00 €
Campari	2cl	4cl	3,00 €	5,00 €
Ramazzotti	2cl	4cl	3,00 €	5,00 €
Jägermeister	2cl	4cl	3,50 €	5,00 €

Weitere Spirituosen finden Sie in unserer separaten Weinkarte

Warme Getränke

Espresso	1,90 €
Doppelter Espresso	3,00 €
Cappuccino	2,90 €
Tasse Kaffee	2,20 €
Milchkaffee	3,20 €
Pott Kakao	3,20 €
Latte Macchiato	2,90 €
Holunderblütenwunder heiß	2,80 €
Tee aus dem Hause Althaus	3,20 €