

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle	4,60 €
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Maultaschen nach eigenem Hausrezept	5,20 €
<b>Kürbiscremesüppchen</b> vom Hokkaido aus der Region mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	5,80 €

## Vorspeisen

<b>Die Berkel in der Garbe (Aufschnittmaschine, Original aus den 50er Jahren)</b> hauchdünn für Sie geschnittener San Daniele/Parma Schinken, frisch gehobeltem Parmesan Käse gesalzene Butter, Essiggurken, Peperoni und frisches Holzofenbrot	
<b>Kleine Portion</b>	12,80 €
<b>Große Portion</b>	17,90 €
<b>Tatar von der geräucherten Körschtalforelle</b> , mit Forellen-Kaviar frischen Radieschen, ein Wildkräutersalat vom Keltenhof mit einer leichten Viniagrette	9,80 €
<b>Rapunzel Salat</b> mit einem Kartoffeldressing dazu glasierten Trauben Tranchen von der geräucherten Entenbrust und karamelierte Kürbiskerne	8,50 €

## 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.



<b>Kleiner Salat "Garbe"</b> verschiedene Blatt- und Rohkostsalate	4,60 €
<b>Maultaschensalat</b> Frische Marktsalate und schwäbischer Kartoffelsalat, mit lauwarmen Maultaschen und einer Zwiebelvinaigrette	11,80 €
<b>Frischer Baby Leaf Salat</b> (wie z.B. junger Spinat oder roter Mangold) dazu Rohkostsalat, Kirschtomaten, gebackene Ziegenkäsekräpfen und Sofffeigen	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 " <b>Speck</b> " mit Speck, Lauch und Zwiebeln	9,60 €
Dinnete " <b>Schafskäse</b> " mit französischem Schafskäse, Spinat und Lauch	10,40 €
Dinnete " <b>Garbe</b> " 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.

<b>Geschmälzte Maultaschen</b> mit einer Zwiebeljus und schwäbischem Kartoffelsalat	9,90 €
---	--------

## Vegetarische Hauptgerichte

<b>Hausgemachte Kartoffelgnocchi</b> , mit einer Kürbis-Apfelsauce, dazu karamellierte Kürbiskerne, gebratene Kürbisspalten und Ziegenfrischkäse	12,90 €
<b>Schwäbische Käsespätzle</b> mit Bergkäse, geschmälzte Zwiebeln und frischen Blattsalaten	10,20 €

## Hauptgerichte

<b>Gesottener Tafelspitz</b> mit einer Sahne-Meerrettich-Soße Bouillon-Kartoffeln-Wurzelgemüse, frischem Meerrettich und glasierten Apfelspalten	17,90 €
<b>Edel-Hirschragout</b> , mit Serviettenknödel, wildem Brokkoli dazu eingelegte Rotweifeigen und hausgemachte Preiselbeeren	19,80 €
<b>Ochsenbäckle</b> in einer Trollingersoße geschmort, mit hausgemachten Eierspätzle, dazu ein kleiner Beilagensalat	18,90 €
<b>Original Wiener Schnitzel vom Kalb</b> wahlweise mit Gurkenkartoffelsalat oder Pommes frites und Wildpreiselbeeren	19,80 €
<b>Lammkarree</b> mit einer Kürbiskernkruste, dazu Kürbis Süß-Sauer und cremiger Polenta mit frischem Bergkäse	24,90 €
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> (Argentinien / Black Angus) mit Bratkartoffeln aus der Region, geschmälzten Zwiebeln und Sauerkraut von den Fildern	21,90 €
<b>Sauerbraten vom Wildschwein</b> , hausgemachte Haselnussspätzel Speckrosenkohl und glacierte Cranbeery Beeren	18,90 €

## Dessert

<b>Zwetschgengrütze von heimischen Zwetschgen</b> , dazu frozen Joghurt, Zitronenverbene und karamellierte Mandeln	7,90 €
<b>Nougat-Walnuss-Moussé</b> , mit einer eingelegten Williams-Christ Birne und Karamellierte Walnüssen	7,90 €
<b>Apfel Dinnete</b> mit Zimtzucker bestreut am Tisch mit Calvados flambiert, zu zweit oder mehr genießen	12,60 €
<b>Eis</b> 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.

<b>Spätzle mit Soße</b>	3,60 €
<b>Kleines Kalbschnitzel mit Pommes Frites</b>	6,20 €
<b>Kleine Nuggets von der Hähnchenbrust frisch zubereitet Beilagen nach Wunsch</b>	5,80 €

### Alkoholfreie Getränke

Teinacher Gourmet medium oder naturell, Mineralwasser	0,25l/ 0,75l	2,40 €	5,20 €
Tafelwasser	0,4l/ 1,0l	2,90 €	4,80 €
Pepsi Cola*** / Mirinda* / 7 UP / Spezi*** Pepsi Cola light	0,2l/ 0,4l	2,60 €	3,60 €

#### Schorlen:

Holunder, Orange, Zwetschge, Johannisbeer, Kirsch, Rhabarb	0,2l/ 0,4l	2,60 €	3,60 €
--	------------	--------	--------

#### Säfte/Nektar:

Orange, Zwetschge, Johannisbeer, Kirsch, Rhabarber	0,2l/ 0,4l	2,80 €	3,80 €
--	------------	--------	--------

#### Plieninger Apfelsaft naturtrüber Direksaft 100% Streuobst.

Ein wertvoller Beitrag zum Erhalt der Streuobstwiesen in Plieni	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		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

#### Weißweine

Cuvee Ritter Georg, Bentzel Sturmfeder	0,2l / Fl. 0,75l	5,80 €	20,50 €
Riesling, Bentzel Sturmfeder	0,25l / Fl. 1,0l	4,80 €	18,50 €
Blanc de Noir, Bentzel Sturmfeder	0,2l / Fl. 0,75l	5,90 €	21,50 €
Gewürztraminer, Bentzel Sturmfeder	0,2l / Fl. 0,75l	7,20 €	23,90 €

#### Rose

Trollinger Weißherbst Knauß	0,25 l/ Fl. 0,75l	5,00 €	19,00 €
-----------------------------	-------------------	--------	---------

#### Rotweine

Trollinger Trocken, Weingut Knauß, Württemberg	0,25 l / Fl. 1,0l	5,20 €	19,90 €
Trollinger mit Lemberger, Weingut Knauß, Württemberg	0,25 l / Fl. 1,0l	5,20 €	19,90 €
Samtrot, Trocken, Weingut Graf von Bentzel	0,2l / Fl. 0,75l	6,90 €	22,90 €

#### Schorle

Weinschorle weiß/ Rot	0,25 l		3,50 €
Roseschorle	0,25 l		3,50 €

## Longdrinks & Sekt

Hugo	0,2l	5,50 €
	Karaffe 1,0l	23,90 €
Aperol Spritz auf Eis	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 €
Muskateller Winzersekt trocken	0,75l	29,90 €

## 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 Spiritousen finden Sie in unserer seperaten 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	3,20 €
Holunderblütenwunder heiß	2,90 €
Tee aus dem Hause Althaus	3,20 €