



Suppen

*Rinderkraftbrühe
mit Leberspätzle
Prime boiled beef broth with liver-spätzle*

6,80

*Maultaschensuppe
Maultaschen-Soup (Slices of swabian stuffed meat pockets)*

7,50

*Karotten-Ingwer-Cremesuppe
Carrot-Ginger Cream Soup*

7,80



Vorspeisen

*Riesengarnelen
auf asiatischem Glasnudelsalat
King prawns on Asian glass noodle salad*

18,50

*Ziegenkäse im Speckmantel
an Belugalinsensalat und Feigensenf
Goat cheese wrapped in bacon with beluga lentil salad and fig mustard*

17,80

*Rosa Roastbeef
mit Remoulade an Salatbouquet
Pink roast beef with salad bouquet and remoulade*

17,80



Salate

Vorspeisen Salat der Saison
Small mixed season salad

7,80

Großer Salatteller
mit Hähnchenbruststreifen vom Grill
Mixed salad with turkey and mushrooms

18,50

Großer Salatteller
mit Grillgemüse und Feta
Mixed salad with grilled vegetables and feta

18,50

Großer Salatteller
mit Rinder-Streifen vom Grill
Mixed salad with sliced beef

19,80

Großer Salatteller
mit Meeresfrüchten
Mixed salad with seafood

19,80

Unsere Salate sind ein Salatmix vom Ulmer Wochenmarkt mit Kirschtomaten, Gurke, roten Zwiebeln, Staudensellerie, Apfelstücke, Sonnenblumenkerne, Croûtons, Frühlingslauch und dem einzigartigen Gerberhausdressing (Balsamico Basis) ^{3,4,5,6,7,8}



Schwäbisches

*Kässpätzle mit Bergkäse,
geschmälzten Zwiebeln und Blattsalat (vegetarisch)
„Kässpätzle“
(a delicious pasta dish with mountain cheese, melted onions and salad)*
16,80

*Manufaktur-Maultaschen
mit Champignon-Zwiebel-Ragout und Bergkäse
„Maultaschen“
(Stuffed meat pockets with mushroom-onion ragout and mountain cheese)*
16,80

*Linsen mit Spätzle,
Saitenwürstle und Speck
Lentils with „Spätzle“ (delicious Swabian pasta) with sausages and bacon*
16,80



Vegetarisch / Vegan

*Maisgriess-Spinat-Türmchen
an Tomatensalsa (vegan)
Corn grit-spinach tower with tomato salsa (vegan)*

17,80

*Couscous mit Blattspinat,
Kirschtomaten und cremigem Ziegenkäsetaler (vegetarisch)
Couscous with leaf spinach, cherry tomatoes and creamy goat cheese (vegetarian)*

19,80

*Perlgraupenrisotto
mit Ulmer Wochenmarktgemüse (vegetarisch)
Pearl barley risotto with Ulmer market vegetables (vegetarian)*

16,80



Fleisch

*Gegrillte Kärntner Maishendlbrust
auf Aprikosen-Curry-Sauce mit Basmati Reis
Grilled carinthia corn chicken breast on apricot curry sauce with basmati rice*
25,80

"Gerberteller"

*Medaillons vom argentinischen Rind und Kärntner Maishendl
auf Kässpätzle mit Maultasche und frischem Marktgemüse
"Tanner-plate"
Medaillons of Argentinian beef and carinthian corn-fed chicken on „Kässpätzle“
with a stuffed meat pocket and fresh market vegetables*
28,80

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren
"Wiennese Schnitzel" (Veal Cutlets)
with fried potatoes and wild cranberries*
29,80

*Neuseeländisches Lammkarree
auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
an Portweinsauce
Rack of new zealand lamb with ratatouille
and rosemary potatoes with port wine sauce*
32,80



Fleisch

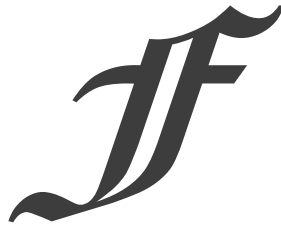
*Geschmortes Ochsenbäckle vom irischen Weiderind
mit Bubaspitzle und Wurzelgemüse
Braised ox cheeks from irish grass-fed beef with potato noodles and root vegetables*
27,80

*Filetgeschnetzeltes vom heimischen Landschwein
mit Spätzle und Cognac-Rahmsauce
Fillet slices from local pork with spaetzle and cognac cream sauce*
26,80

*Original Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Spätzle und Schmelzzwiebeln
Original Swabian onion roast beef with "spätzle"*
32,80

*Argentinisches Rumpsteak an Orangenbutter
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln
Rump steak with orange butter with bacon beans and fried potatoes*
33,80

*Kalbsrückensteak
auf Blattspinat mit Schupfnudeln
und Trüffelbutter
Veal saddle steak on leaf spinach with potato noodles and truffle butter*
31,80



Fisch

*Gegrilltes Zanderfilet
auf Perlgraupenrisotto
mit Mandeln und Saisongemüse
Grilled Pike-perch fillet on pearl barley risotto
with almonds and seasonal vegetables*

29,80

*Saibling vom Grill
mit Buttergemüse und Rosmarinkartoffeln
Grilled char with buttered vegetables
and rosemary potatoes*

31,80



Dessert

*Kaiserschmarrn
mit Mandeln und Vanilleeis
„Kaiserscharrn“ with almonds and vanilla ice cream*

9,80

*Walnuss-Eiscreme mit Eierlikör
Walnut ice cream with eggnog*

8,50

*Panna-Cotta von der belgischen Schokolade
auf Orangenragout
Belgian chocolate panna cotta on orange ragout*

9,50