



https://speisekarte.menu
Bebenhauser Str. 44 72119 Entringen Ammerbuch, Germany
(+49)70736435,(+49)4970736435 - http://www.imgaertle.de/









Die **Speisekarte von Restaurant Im Gärtle 's** aus Ammerbuch beinhaltet **89** Gerichte. Durchschnittlich kosten Gerichte oder Getränke auf der Speisekarte ca. 13 €. Die Kategorien können auf der Speisekarte unten eingesehen werden. Was <u>Franz-Josef Voß</u> an Restaurant Im Gärtle mag:

Wieder mal ein Highlight vorm Feiertag. Der Spargel war sehr interessant gekocht. Bissfest und trotzdem nicht mehr bitter. Das Fleisch auf den Punkt. Bitte Michelin-Tester geht hier unbedingt mal zum Essen. An das Team: strengt Euch weiter an. Weiterlesen. Im Restaurant Im Gärtle in Ammerbuch kannst Du köstliche vegetarische Gerichte essen, die frei von jeglichem tierischen Fleisch oder Fisch verarbeitet sind, Du kannst Dich auch an der Bar mit einem frisch gezapften Bier oder anderen alkoholischen und alkoholfreien Getränken erholen. Das Lokal ist jedoch vor allem bekannt für seine zünftigen deutschen Gerichte, zu denen Pommes sowie Salate serviert werden, Außerdem gehören die leichten und gesunden Menüs in der Spezialitätenliste zu den beliebtesten Gerichten der Kunden.



HAUSGEMACHTER EISTEE \$2.7 **ESPRESSO** \$2.6

Alkoholische getränke

CALVADOS GRAND-MARNIER

Mains

FILET

Warmen

KÄNNCHEN TEE \$5.4

Kaffee

\$2.7 **ESPRESSO MIT MILCHSCHAUM**

Empfehlung des küchenchefs

TAGESEMPFEHLUNG

Fleisch, fisch und vegetarisches

ZWIEBELROSTBRATEN \$27.7

Dolci - dessert

TAGESDESSERT \$3.3

Flat angebote

ANGEBOT

Carnes y aves

POLLO AGRIDULCE

Liqueurs

Coffee

Dessertwein

2015ER SCHEUREBE AUSLESE, PRÄDIKATSWEIN AUS BADEN

Premium spirits

RÉMY MARTIN VSOP COGNAC

Salate

SALATFISCH \$21.2

Mittagsmenii

SALATARRANGEMENT MIT

Vierter kura

WEISSES SCHOKOLADEN-HASELNUSSKÜCHLE MIT MARINIERTEN **BEEREN DER SAISON UND** ZARTBITTERSCHAUM

Sonntagsessen

ZARTE TRANCHEN VOM RINDERSCHMORBRATEN IN LEMBERGERSOSSE, MIT SPÄTZLE **UND GEMÜSEBUKETT**

Ronnefeldt teespezialitäten

TASSE MILCH \$2.2



Klassische digestifs

GRAPPA NONINO – PROSECCO ODER CHARDONNAY AUS DEM BARRIQUE

Vegetable or hand roll

SPARGEL

Schokoladenspezialitäten

TASSE SCHOKOLADE \$3.3

Mittagswein

0,1L MÜLLHEIMER SONNHALDE, SPÄTBURGUNDER, ROSÉ, \$3.8 KABINETT, TROCKEN

Restaurant kategorie

VEGAN

Speisen werden u.a. mit folgenden zutaten zubereitet

FLEISCH

Folgende arten von gerichten werden serviert

FILET

Heiße getränke

KÄNNCHEN SCHOKOLADE \$6.0 CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUM \$3.3

Weinempfehlung

2015ER STEILLAGE, LEMBERGER JUNGES SCHWABEN, BERNHARD ELLWANGER, WÜRTTEMBERG 2016ER LUGANA, LE MORETTE, DOC MANDOLARA

Suppen

KÜRBIS-CURRY-SÜPPCHEN MIT ERDNUSS, ZWEIERLEI VOM KÜRBIS UND GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL

RINDERKRAFTBRÜHE MIT
KRÄUTERFL ÄDLE UND \$7.1
GEMÜSEJULIENNE

Aperitifempfehlung

KALTE ENTE AM TISCH ZUBEREITET PRISECCO, JÖRG GEIGER, SCHLAT

Veranstaltungsvorschau

NEUJAHRS-BRUNCH \$38.0 SILVESTER – 5-GANG-\$85.9

Erster kurs

GOURMETMENÜ

KÜRBIS-CURRY-SÜPPCHEN MIT ERDNUSS UND ZWEIERLEI VOM KÜRBIS

SAIBLING AUS DER STREUOBSTBEIZE MIT KRAÜTERQUARK, MEERRETTICH UND SALATBUKETT

Zweiter kurs

KROSS GEBRATENER ZANDER MIT ROTWEINBUTTER, GETRÜFFELTEM KARTOFFELPÜREE, GEBRATENER SCHWARZWURZEL UND GRÜNEM VANILLE-SPARGEL

KLARE STEINPILZBOUILLON MIT KRÄUTERN



\$15.2

Dritter kura

KLEINE PANNA COTTA MIT TONKABOHNE AROMATISIERT

BRATEN VOM SCHÖNBUCHREH MIT KÜRBIS, ROSENKOHL UND ORANGEN-SAFRAN-SELLERIE, DAZU GEBRATENE PILZE, SPÄTZLE UND **PREISELBEERBIRNE**

Sonntagsmenii

BRATEN VOM SCHÖNBUCHREH MIT GEMÜSEBUKETT DAZU GEBRATENE PILZE, SPÄTZLE UND **PREISELBEERBIRNE**

HASELNUSS-ZIMTKÜCHLE MIT PFEFFERZWETSCHGEN, **ZARTBITTERSCHAUM UND WEISSEM SCHOKOLADENPUDDING**

Südtiroler gebranntes

ZIRBELER ZIRBENKIEFERZAPFENGEIST 39% VOL.

WALDLER WALDHIMBEERGEIST 39% VOL.

Bodenseebrennerei senft

BARRIQUEGEREIFTER WODKA 40% VOL. RUM 40% VOL.

Bodenseebrennerei gierer

APRIKOSENWASSER 40% VOL. CAFÉLIKÖR 30% VOL.

Warme getränke

Draw toy-or	GROSSE TASSE TEE	\$2.7
	KÄNNCHEN KAFFEE	\$5.2
1	TASSE KAFFEE	\$2.7

Seeberger kaffeespezialitäten

KÄNNCHEN ENTKOFFEINIERTER \$5.2 **KAFFEE** TASSE ENTKOFFEINIERTER \$2.7 **KAFFEE** MILCHKAFFEE ODER LATTE \$3.8 **MACCHIATO**

Digestifs regional geniessen

HAUSGEMACHTER OBSTLER VON **EIGENER GEMARKUNG**

MIRABELLENSCHNAPS, KIRSCHWASSER, HIMBEERGEIST

BIRNENGEIST VON HEIMISCHEN BIRNEN

Nachspeisen

GÄRTLES DESSERTVARIATION	\$13.6
KLEINES JOGHURT-LIMETTEN- MOUSSE	\$6.0
KLEINE DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLAT	\$6.0
KLEINE VANILLE CRÈME BRÛLÉE	\$6.0

Vorspeisen

GRATINIERT

RINDERKRAFTBRÜHE MIT KRÄUTERFLÄDLE UND GEMÜSESTREIFEN	\$6.0
RINDERKRAFTBRÜHE MIT KRÄUTERFL ÄDLE UND GEMÜSESTREIFEN	\$7.1
GROSSES SALATARRANGEMENT DER SAISON SDS	\$8.2
TAGESSUPPE MIT EINLAGE	\$3.8
½ DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN IM	645.0

TIEGEL, MIT KRÄUTERBUTTER

PREISELBEERBIRNE



	ENTENTERRINE MIT KRÄUTERN, BITTERSALATEN UND MALZBIER- ZWIEBELMARMELADE	\$13.0	RISOTTO MIT GEBRATENEN WALDPILZEN DER SAISON, KIRSCHTOMATEN UND GEREIFTEM PARMESAN	\$16.8
	FREILANDFELDSALAT MIT PREISELBEERDRESSING, CRÔUTONS UND KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN	\$11.4	BLANKETT VOM SCHÖNBUCHWILD IN WILDRAHMSOSSE MIT GEBRATENEN WALDPILZEN,	\$22.8
	ARRANGEMENT VON HAUSGEMACHTEN ROHKOSTSALATEN UND BLATTSALATEN, JOGHURT-	SPÄT	SPÄTZLE UND KROKETTEN, DAZU PREISELBEERBIRNE	
	KRÄUTER-DRESSING UND GEWÜRZNÜSSEN		Hauptgerichte	
	Gärtle klassiker		HAUSGEMACHTE PASTA MIT FRISCHEM BASILIKUMPESTO	\$15.8
	POT-AU-FEU AUS DORADE, JAKOBSMUSCHEL UND GARNELE MIT KIRSCHTOMATEN UND GNOCCHI	\$23.9	BRATEN VOM SCHÖNBUCHREH MIT KÜRBIS UND ORANGEN- SAFRAN-SELLERIE, DAZU GEBRATENE PILZE, SPÄTZLE UND PREISELBEERBIRNE	\$30.4
	ENTRECÔTE DOUBLE AM TISCH TRANCHIERT MIT GEMÜSEBUKETT UND SPÄTZLE	\$30.4	KROSS GEBRATENER ZANDER ZANDER MIT ROTWEINBUTTER, GETRÜFFELTEM	\$26.1
	HAUSGEMACHTE MAULTASCHE IN DER BRÜHE MIT KARTOFFELSALAT	- \$9.2	KARTOFFELPÜREE, GEBRATENER SCHWARZWURZEL UND GRÜNEM VANILLE-SPARGEL	
	BRUST UND KEULE VON DER DEUTSCHEN GANS AN		1 BUND DEUTSCHER SPARGEL	\$29.3
	ORANGENSAUCE MIT ROTKRAUT, MARONEN, BRATAPFEL UND KARTOFFELKNÖDEL	\$28.8	GESCHMÄLZTE SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN IN DER BRÜHE	\$13.6
	ZWIEBELROSTBRATEN IN		MEDITERRANE MAULTASCHEN	\$13.6
	LEMBERGERSAUCE MIT ZWEIERLEI ZWIEBELN UND	\$25.5	EIN PAAR GROBE HAUSMACHER BRATWÜRSTE SDS	\$13.6
	SPÄTZLE		OCHSENSCHWANZRAGOUT WINZERIN ART	\$15.8
	ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN AN PIKANTER PFEFFERKIRSCHENSAUCE MIT GEBRATENEN WALDPILZEN, SPÄTZLE UND KROKETTEN, DAZU	\$30.4	SALAT GOGLER	\$17.9



Restaurant Im Gärtle

Bebenhauser Str. 44 72119 Entringen Ammerbuch, Germany Öffnungszeiten:



