



Im Gärtle Speisekarte

<https://speisekarte.menu>

Bebenhauser Straße 44, Ammerbuch, Germany
+4970736435 - <https://www.imgurtae.de>



Das Restaurant aus [Ammerbuch](#) bietet **85** verschiedene **Gerichte und Getränke auf der Speisekarte** zu einem durchschnittlichen Preis von 13 € an. Genießen Sie das Beste der modernen Küche im Restaurant Im Gartle. Das familiengeführte Restaurant, das sich im Naturpark Schönbuch befindet, bietet eine perfekte Kombination aus Kunst, Essen und Natur. Sowohl das Ambiente als auch die Speisen zeigen, dass jedes Familienmitglied tiefen Respekt für die Schönheit der Landschaft hat, die das Restaurant umgibt. Im Restaurant Im Gartle werden ethische und ökologische Standards tief respektiert. Die Zutaten für jedes Gericht sind immer frisch und lokal.

Das Fleisch stammt von artgerecht gehaltenen, natürlich gefütterten Tieren.

Im Gärtle Speisekarte

Desserts

TAGESDESSERT 3 €

Alkoholfreie Getränke

HAUSGENACHTER EISTEE 3 €

Alkoholische Getränke

CALVADOS

Rindfleischgerichte

FILET MIGNON

Warme Speisen

KÄNNCHEN TEE 5 €

Chef's Empfehlung

TAGESEMPFEHLUNG

Liqueurs

GRAND-MARNIER

Dessertwein

2015ER SCHEUREBE AUSLESE,
PRÄDIKATSWEIN AUS BADEN

Premium Spirits

RÉMY MARTIN VSOP COGNAC

Salate

SALATFISCH 20 €

Mittagsmenü

SALATARRANGEMENT MIT

Vierter Kurs

WEISSES SCHOKOLADEN-HASELNUSSKÜCHLE MIT MARINIERTEN BEEREN DER SAISON UND ZARTBITTERSCHAUM

Sonntagsessen

ZARTE TRANCHEN VOM RINDERSCHMORBRATEN IN LEMBERGERSOSSE, MIT SPÄTZLE UND GEMÜSEBUKETT 20 €

Ronnefeldt Teespezialitäten

TASSE MILCH 2 €

Klassische Digestifs

GRAPPA NONINO – PROSECCO ODER CHARDONNAY AUS DEM BARRIQUE

Schokoladenspezialitäten

TASSE SCHOKOLADE 3 €

Mittagswein

0,1L MÜLLHEIMER SONNHALDE,
SPÄTBURGUNDER, ROSÉ,
KABINETT, TROCKEN 4 €

Restaurant Kategorie

VEGAN

Verwendete Zutaten

ZWIEBEL

Folgende Arten Von Gerichten Werden

Im Gärtle Speisekarte

Serviert

FLEISCH

Fleisch, Fisch Und Vegetarisches

ZWIEBEL-ROASTBEEF 26 €

Kaffee

ESPRESSO MIT MILCHSCHAUM 3 €

ESPRESSO 2 €

Heiße Getränke

KÄNNCHEN SCHOKOLADE 6 €

CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUM 3 €

Weinempfehlung

2015ER STEILLAGE, LEMBERGER
JUNGES SCHWABEN , BERNHARD
ELLWANGER, WÜRTTEMBERG

2016ER LUGANA, LE MORETTE, DOC
MANDOLARA

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE MIT KRÄUTERFL ÄDLE UND GEMÜSEJULIENNE 7 €

KÜRBIS-CURRY-SÜPPCHEN MIT ERDNUSS, ZWEIERLEI VOM KÜRBIS UND GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL 15 €

Aperitifempfehlung

PRISECCO , JÖRG GEIGER, SCHLAT
KALTE ENTE AM TISCH ZUBEREITET

Veranstaltungsvorschau

NEUJAHRS-BRUNCH 35 €

SILVESTER – 5-GANG-GOURMETMENÜ 79 €

Erster Kurs

KÜRBIS-CURRY-SÜPPCHEN MIT ERDNUSS UND ZWEIERLEI VOM KÜRBIS

SAIBLING AUS DER STREUOBSTBEIZE MIT KRAÜTERQUARK, MEERRETTICH UND SALATBUKETT

Zweiter Kurs

KLARE STEINPILZBOUILLON MIT KRÄUTERN

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

Dritter Kurs

KLEINE PANNA COTTA MIT TONKABOHNE AROMATISIERT

BRATEN VOM SCHÖNBUCHREH MIT KÜRBIS, ROSENKOHL UND ORANGESAFRAN-SELLERIE, DAZU GEBRATENE PILZE, SPÄTZLE UND PREISELBEERBIRNE

Sonntagsmenü

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

HASELNUSS-ZIMTKÜCHLE MIT PFEFFERZWETSCHGEN, ZARTBITTERSCHAUM UND WEISSEM SCHOKOLADENPUDDING

Im Gärtle Speisekarte

Südtiroler Gebranntes

WALDLER WALDHIMBEERGEIST 39% VOL.

ZIRBELER ZIRBENKIEFERZAPFENGEST 39% VOL.

Bodenseebrennerei Senft

RUM 40% VOL.

BARRIQUEGEREIFTER WODKA 40% VOL.

Bodenseebrennerei Gierer

CAFÉLIKÖR 30% VOL.

APRIKOSENWASSER 40% VOL.

Warme Getränke

GROSSE TASSE TEE 3 €

KÄNNCHEN KAFFEE 5 €

TASSE KAFFEE 3 €

Seeberger Kaffeespezialitäten

TASSE ENTKOFFEINIERTER KAFFEE 3 €

MILCHKAFFEE ODER LATTE MACCHIATO 4 €

KÄNNCHEN ENTKOFFEINIERTER KAFFEE 5 €

Digestifs Regional Geniessen

HAUSGEMACHTER OBSTLER VON EIGENER GEMARKUNG

MIRABELLENSCHNAPS,
KIRSCHWASSER, HIMBEERGEIST

BIRNENGEIST VON HEIMISCHEN BIRNEN

Nachspeise

KLEINE VANILLE CRÈME BRÛLÉE 6 €

KLEINE DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLAT 6 €

KLEINES JOGHURT-LIMETTEN-MOUSSE 6 €

GÄRTLES DESSERTVARIATION 13 €

Vorspeisen

RINDERKRAFTBRÜHE MIT KRÄUTERFLÄDLE UND GEMÜSESTREIFEN 6 €

RINDERKRAFTBRÜHE MIT KRÄUTERFLÄDLE UND GEMÜSESTREIFEN 7 €

½ DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN IM TIEGEL, MIT KRÄUTERBUTTER GRATINIERT 14 €

ENTENTERINE MIT KRÄUTERN, BITTERSALATEN UND MALZBIER-ZWIEBELMARMELADE 12 €

GROSSES SALATARRANGEMENT DER SAISON SDS 8 €

TAGESSUPPE MIT EINLAGE 4 €

ARRANGEMENT VON HAUSGEMACHTEN ROHKOSTSALATEN UND BLATTSALATEN, JOGHURT-KRÄUTER-DRESSING UND GEWÜRZNÜSSEN 8 €

FREILANDFELDSALAT MIT PREISELBEERDRESSING, CRÔUTONS UND KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN 11 €

Gärtle Klassiker

ZWIEBELROSTBRATEN IN LEMBERGERSAUCE MIT ZWEIERLEI ZWIEBELN UND SPÄTZLE 24 €

HAUSGEMACHTE MAULTASCHE IN DER BRÜHE MIT KARTOFFELSALAT 9 €

Im Gärtle Speisekarte

RISOTTO MIT GEBRATENEN WALDPILZEN DER SAISON, KIRSCHTOMATEN UND GEREIFTEM PARMESAN	16 €
BRUST UND KEULE VON DER DEUTSCHEN GANS AN ORANGESAUCE MIT ROTKRAUT, MARONEN, BRATAPFEL UND KARTOFFELKNÖDEL	27 €
POT-AU-FEU AUS DORADE, JAKOBSMUSCHEL UND GARNELE MIT KIRSCHTOMATEN UND GNOCCHI	22 €
ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN AN PIKANTER PFEFFERKIRSCHENSAUCE MIT GEBRATENEN WALDPILZEN, SPÄTZLE UND KROCKETTEN, DAZU PREISELBEERBIRNE	28 €
ENTRECÔTE DOUBLE AM TISCH TRANCHIERT MIT GEMÜSEBUKETT UND SPÄTZLE	28 €
BLANKETT VOM SCHÖNBUCHWILD IN WILDRAHMSOSSE MIT GEBRATENEN WALDPILZEN, SPÄTZLE UND KROCKETTEN, DAZU PREISELBEERBIRNE	21 €

Hauptgerichte

SALAT GOGLER	17 €
OCHSENSCHWANZRAGOUT WINZERIN ART	15 €
EIN PAAR GROBE HAUSMACHER BRATWÜRSTE SDS	13 €
MEDITERRANE MAULTASCHEN	13 €
GESCHMÄLZTE SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN IN DER BRÜHE	13 €
HAUSGEMACHTE PASTA MIT FRISCHEM BASILIKUMPESTO	15 €
1 BUND DEUTSCHER SPARGEL	27 €
KROSS GEBRATENER ZANDER ZANDER MIT ROTWEINBUTTER, GETRÜFFELTEM KARTOFFELPÜREE, GEBRATENER SCHWARZWURZEL UND GRÜNEM VANILLE-SPARGEL	24 €
BRATEN VOM SCHÖNBUCHREH MIT KÜRBIS UND ORANGEN-SAFRAN-SELLERIE, DAZU GEBRATENE PILZE, SPÄTZLE UND PREISELBEERBIRNE	28 €

Im Gärtle

Bebenhauser Straße 44,
Ammerbuch, Germany

Öffnungszeiten:

Mittwoch 11:30-14:30 17:30-22:30
Donnerstag 11:30-14:30 17:30-22:30
Freitag 11:30-22:30
Samstag 11:30-22:30
Sonntag 11:30-21:00

Gemacht mit [Speisekarte](#)

