

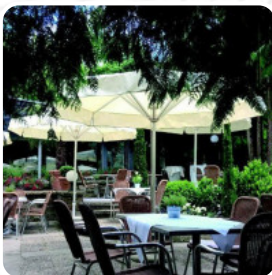


Im Gärtle Speisekarte

<https://speisekarte.menu>

Bebenhauser Straße 44, Ammerbuch, Germany

+4970736435 - <https://www.imgaertle.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 Gärtle. 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 Gärtle 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,
PRÄDIKATSW EIN 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 20 €
UND GEMÜSEBUKETT

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, 4 €
KABINETT, TROCKEN

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

NEUJAHR'S-BRUNCH 35 €

SILVESTER – 5-GANG-
GOURMETMENÜ 79 €

Erster Kurs

KÜRBIS-CURRY-SÜPPCHEN MIT
ERDNUSS UND ZWEIERLEI VOM KÜRBIS

SAIBLING AUS DER STREUOBSTBEIZE
MIT KRÄUTERQUARK, 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 ORANGEN-
SAFRAN-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 ZIRBENKIEFERZAPFENGEIST 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 €
ENTENTERRINE 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
ORANGENSAUCE 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 KROKETTEN, DAZU
PREISELBEERBIRNE 28 €

ENTRECÔTE DOUBLE AM TISCH
TRANCHIERT MIT GEMÜSEBUKETT
UND SPÄTZLE 28 €

BLANKETT VOM SCHÖNBUCHWILD
IN WILDRAHMSOSSE MIT
GEBRATENEN WALDPILZEN,
SPÄTZLE UND KROKETTEN, 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

