

*Herzlich Willkommen
&
Griß Gott
im*

Gerners
gern zu Gast
Wirtshaus & Bar

*Öffnungszeiten
11:00h - 23:00h*

*Warme Küche
11:00h - 22:00h*

Aperitif & Getränkeempfehlung

<i>Erdbeer Sprizz</i>	7,90 €
<i>Selbstg'machter Erdbeerlikör, Prosecco, Orange & Minze</i>	
<i>Hugo Sprizz</i>	7,90 €
<i>Prosecco, Hollunderblütensirup, Limette & frische Minze</i>	
<i>Schwarzer Hugo</i>	7,90 €
<i>Schwarzer Holundersirup, Prosecco, Limette & frische Minze</i>	
<i>Lillet Wild Berry</i>	7,90 €
<i>Lillet weiß, Schweppes Russian Wildberry, Limette & frische Waldbeeren</i>	
<i>Campari Tocco Rosso</i>	7,90 €
<i>Campari, Prosecco, Holunderblütensirup & frische Minze</i>	
<i>Limoncello Sprizz</i>	7,90 €
<i>Limoncello, Prosecco & Bitter Lemon mit frischer Minze</i>	
<i>Nüchterner Hugo</i>	7,90 €
<i>Alkoholfreier Prosecco, Hollunderblütensirup, Limette & Minze</i>	

Wir wünschen Euch guten Appetit.

Aus'm Suppentopf

Münchener Brezensuppe 6,50 €
Tafelspitzbrühe mit Weißwurstradl,
Brezencroutons & frischem Schnittlauch

Magentrazerl

Tomaten Bruschetta Vegan 6,50 €
Frische Tomaten mit Basilikum
& Olivenöl auf geröstetem Ciabatta

Tatar vom Weideochsen 100 g 15,00 €
Frisch durchgelassen & pikant angemacht
mit gebratenem Wachtelspiegelei & Chili - Pfeffer Cuvée,
dazu geröstetes Bergbauernbrot 180 g 20,00 €

Knackiges aus'm Garten

Kleiner Gartensalat 5,50 €
Großer Gartensalat 10,00 €

Hirten Salat V 15,50 €
Junge Blattsalate mit in Rosmarinhonig gegrillter Ziegenkäse
an Birnen - Thymian Chutney & Oliven

Steierischer Bauern Salat 16,50 €
mit gebackener Hähnchenbrust an jungen Blattsalaten
mit Sprossen, Radieserl, Kürbiskerndl & Kürbiskernöl

Ofenfrische Flammkuchen

Flammkuchen Elsass 11,50 €
mit Speck, Zwiebeln, frischem Schnittlauch & Sauerrahm

Flammkuchen „Neptun“ 13,00 €
mit Räucherlachs, Paprika, Kirschtomaten & Dill an Sauerrahm

Flammkuchen „Senner Art“ V 12,50 €
mit Ziegenkäse, frischen Feigen, Rosmarin & Honig verfeinert

Wirtshaus Klassiker

Wiener Schnitzel vom bayerischen Kalbrücken 26,50 €
*in Fassbutter ausgebacken mit reschen Bratkartoffeln,
dazu Preiselbeeren & bunter Gartensalat*

*Gerners Schnitzel vom Hohenloher Strohschwein** 18,50 €
*in der Meerrettich - Händlmaier Senf Panade
an hausgemachtem Kartoffel - Baby Leaf Salat
mit Kernöl*

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 29,50 €
*vom rosa gebratenen Weidochsenrücken
mit hausgemachten Spinatspätzle, Röstzwiebeln
& gegrilltem Speckbohnenbündchen*

Immer frisch & wenn a aus is, is a aus!

*Ofenfrischer Schweinebraten vom Hohenloher Strohschwein**
*in Dunkelbiersauce mit knuspriger Kruste & unseren
zweierlei handgedrehten Knödel, dazu Speck - Krautsalat*
16,80 €

Knuspriges Knödelgröstl 15,50 €
Resche Knödel mit Stückerl vom Strohschwein, Spiegelei,
Speck, frisch gezupftem Majoran & jungem Lauch
an Bratenjus, dazu bunter Gartensalat*

* Das Strohschwein

*wird wie der Name schon sagt auf Stroh gehalten.
Mit genügend Auslauf im Freien wachsen diese Tiere
besonders artgerecht auf, dies fördert den natürlichen
Instinkt der neugierigen Tiere. Das Ergebnis sind glückliche
Schweine aus der Region mit einer herausragenden
Fleischqualität.*

A Fleischlose G'schicht

<i>Hausgemachte Spinat- Käsespätzle</i>	✓	15,50 €
<i>mit Bergkäse & Röstzwiebeln, dazu bunter Gartensalat</i>		
<i>Südtiroler Knödel Tris</i>	✓	16,50 €
<i>mit selbstg'machten Spinat-, Bergkas- & Rote Bete Knödel in Nussbutter mit geschmolzenen Kirschtomaten, dazu bunter Gartensalat</i>		

Vom Grill auf d Hand

<i>Hamburger vom Black Angus Ochsen</i>		15,00 €
<i>mit Salat, Tomate & Zwiebeln, dazu gibt's knusprige Pommes</i>		
<i>als Cheeseburger</i>		+ 1,50 €
<i>mit Speck</i>		+ 2,00 €
<i>mit Jalapenos</i>		+ 1,00 €
<i>Clubhendl Sandwich</i>		16,50 €
<i>mit Hähnchenbrust vom Grill, knuspriger Bacon, Spiegelei, Tomate & Zwiebeln, dazu gibt's knusprige Pommes</i>		

Was Süßes zum Schluss

<i>Karamellisierter Kaiserschmarrn</i>		13,00 €
<i>mit Rosinen & Mandeln, dazu Apfelmus</i>		
<i>Hausgemachter lauwarmer Schokoladenkuchen</i>		8,50 €
<i>an Waldbeer- Ragout mit einer Kugel Salted Karamell Eis</i>		
<i>3 Stück Apfelkücherl</i>		8,50 €
<i>in Zimtzucker mit einer Kugel Vanilleeis</i>		
<i>Affogato al Caffè</i>		4,50 €
<i>Eine Kugel Vanille Eis mit Espresso</i>		
<i>Kugel Eis</i>		1,80 €
<i>Vanille, Schokolade, Walnuss, Salted Caramel, Cassis Sorbet</i>		