



Restaurant Gerberstüble
Untere Gerberstraße 19, 72764 Reutlingen
Telefon: 0 71 21 / 1 38 68 07
info@gerberstueble-reutlingen.de

Speisekarte Gerberstüble

Suppen

<i>Schwäbische Flädlesuppe</i> Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle	5,10 €
<i>Maultaschensuppe</i> Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen	6,20 €
<i>Tomatencremesuppe</i> mit Sahnehaube und frischen hausgemachten Croûtons	5,30 €

Kleines und vorab

<i>Hausgebeizter Lachs aus kontrollierter Aufzucht</i> mit Honig-Senf-Dill-Sauce an Blattsalat und Rösti	14,60 €
<i>Garnelen</i> in frischen Kräutern, Knoblauch und Tomaten geschwenkt, Salatbukett und Bauernbrot	13,90 €
<i>Kleiner Beilagensalat</i> hausgemachte Rohkostsalate der Saison, Blattsalat, hausgemachter Kartoffelsalat, Hausdressing	5,70 €
<i>Großer Salat</i> hausgemachte Rohkostsalate der Saison, Blattsalat, hausgemachter Kartoffelsalat, Hausdressing und Bauernbrot	9,90 €
<i>Unser Spezial Gerberstüble-Salat</i> hausgemachte Rohkostsalate der Saison, Blattsalat, hausgemachter Kartoffelsalat mit goldbraun gebratenen Maultaschen nach Mamas Art, Hausdressing und Bauernbrot	15,40 €
<i>Salat mit hausgebeizten Lachs</i> großer Blattsalat mit Hausdressing, gebeiztem Lachs, Honig-Senf-Dill-Sauce und Bauernbrot	16,10 €
<i>Hähnchenbrustsalat</i> hausgemachte Rohkostsalate der Saison, Blattsalat, hausgemachter Kartoffelsalat mit gebratener Hähnchenbrust, Hausdressing und Bauernbrot	14,40 €

Hauptgerichte

<i>Gerberpfännle</i> Rostbrätle, Schweinefilet im Speckmantel, Hähnchenbrust an Cognac-Pfeffer-Rahmsauce, hausgemachte geschmelzte Spätzle und Gemüse der Saison in der Gusspfanne serviert	22,10 €
<i>Doppelte Schweinerei</i> drei Schweinemedallions im Speckmantel auf Cognac-Pfeffer-Rahmsauce, hausgemachte Spätzle und Gemüse der Saison	20,40 €
<i>Doppelte Schweinerei</i> Probierportion	18,40 €
<i>Schnitzel Wiener Art</i> Schnitzel vom Schweinerücken paniert mit Pommes Frites	15,10 €



Restaurant Gerberstüble
Untere Gerberstraße 19, 72764 Reutlingen
Telefon: 0 71 21 / 1 38 68 07
info@gerberstueble-reutlingen.de

<i>Schnitzel Wiener Art</i>	Probierportion	13,10 €
<i>Pfiffiges Schweineschnitzel</i>		16,10 €
Schnitzel Natur an pikanter Cognac-Pfeffer-Rahmsauce, hausgemachte geschmelzte Spätzle und Gemüse der Saison		
<i>Pfiffiges Schweineschnitzel</i>	Probierportion	14,10 €
<i>Holzfüller Schweineschnitzel Natur</i>		15,40 €
mit hausgemachter Kräuterbutter, frischen Röstzwiebeln und Pommes Frites		
<i>Holzfüller Schweineschnitzel Natur</i>	Probierportion	13,40 €
<i>Hähnchenpfanne Gärtnerin</i>		17,40 €
zwei Hähnchenbrustfilets geschmort in Tomatensauce mit frischem Marktgemüse, frischen Kräutern und Bandnudeln in der Gusspfanne serviert		
<i>Hähnchenpfanne Gärtnerin</i>	Probierportion	15,40 €
<i>Reutlinger Zwiebelrostbraten</i>		24,40 €
vom Roastbeef, mit frischen Röstzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck		
<i>Pfeffer-Rumpsteak</i>		23,80 €
vom Roastbeef, an pikanter Cognac-Pfeffer-Rahmsauce, dazu hausgemachte geschmelzte Spätzle		
<i>Chefs Lieblings-Rumpsteak</i>	ca. 220 g	29,10 €
vom Roastbeef, mit hausgemachter Kräuterbutter, frischen Röstzwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck und Gemüse der Saison		

Hergottsbescheisserle

<i>Schwabenglück</i>		12,90 €
drei hausgemachte Maultaschen in feiner Bratensauce und frischen Röstzwiebeln, dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Blattsalat mit Hausdressing		
<i>Schwabenglück</i>	Probierportion	10,90 €
<i>Gerbers Mauldäschle</i>		13,10 €
drei hausgemachte Maultaschen geschnitten, im Eikittel gebraten, dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Blattsalat mit Hausdressing		
<i>Gerbers Mauldäschle</i>	Probierportion	11,10 €
<i>Echazvergnügen</i>		12,10 €
hausgemachte Maultaschen in einer Rinderkraftbrühe, dazu hausgemachter Kartoffelsalat		
<i>Echazvergnügen</i>	Probierportion	10,10 €
<i>Mauldäschle mit Feta-Spinat-Füllung</i>		12,90 €
hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Feta, Spinat und getrockneten Tomaten auf Tomatensauce, dazu Blattsalat		
<i>Mauldäschle mit schwedischer Lachsfüllung</i>		14,10 €
hausgemachte Maultaschen gefüllt mit Lachsfilet und Räucherlachs auf Weißweinsahnesauce, dazu Blattsalat		

Aus Fluss und Meer

<i>Lachsfilet</i>		26,40 €
auf der Haut gebraten, dazu Blattspinat, Weißweinsahnesauce und Salzkartoffeln		
<i>Buntes Allerlei</i>		23,20 €
Garnelen, Hähnchenbruststreifen, frisches Marktgemüse und Bandnudeln in der Gusspfanne serviert		



Restaurant Gerberstüble
Untere Gerberstraße 19, 72764 Reutlingen
Telefon: 0 71 21 / 1 38 68 07
info@gerberstueble-reutlingen.de

Buntes Allerlei Probierportion 21,20 €

Vegetarisches

<i>Tomatisierte Bandnudeln</i> mit frischem Marktgemüse in Olivenöl geschwenkt		13,80 €
<i>Tomatisierte Bandnudeln</i>	Probierportion	11,80 €
<i>Bunte Spatzen</i> in Butter geschwenkte Spätzle, mit frischem Marktgemüse in Weißweinsahnesauce		14,50 €
<i>Bunte Spatzen</i>	Probierportion	12,50 €
<i>Kässpätzle</i> hausgemachte Kässpätzle mit frischen Röstzwiebeln, dazu Blattsalat		12,20 €
<i>Kässpätzle</i>	Probierportion	10,20 €
<i>Röstivergnügen</i> zwei hausgemachte Rösti mit frischem Marktgemüse in Weißweinsahne- oder Tomatensauce		14,40 €
<i>Kartoffel- Gemüse-Schnitzel</i> paniert mit gemischtem Salat		15,10 €
<i>Vegane Kartoffeltaschen mit Spinat-Frischkäse-Füllung</i>		13,90 €

Vesper und kleine Gerichte

<i>Schwäbischer Wurstsalat</i> Schinkenwurst, Schwarzwurst, Zwiebelringe, Essiggurke, dazu frisches Bauernbrot		11,10 €
<i>Schwäbischer Wurstsalat</i>	Probierportion	10,10 €
<i>Schweizer Wurstsalat</i> Schinkenwurst, Emmentaler, Zwiebelringe, Essiggurke, dazu frisches Bauernbrot		11,10 €
<i>Schweizer Wurstsalat</i>	Probierportion	10,10 €
<i>Ochsenmaulsalat</i> mit Zwiebelringe, Essiggurke, dazu frisches Bauernbrot		11,10 €
<i>Ochsenmaulsalat</i>	Probierportion	10,10 €

Beilagen und Saucen

<i>Beilagen</i> Spätzle - Bandnudeln - Salzkartoffeln - Bratkartoffeln mit Speck - Pommes Frites - Rösti - Kartoffelsalat	je	4,50 €
<i>Gemüse der Saison</i>	je	5,00 €
<i>Saucen</i> Bratensauce - Tomatensauce - Rahmsauce - Cognac-Pfeffer-Rahmsauce - Weißweinsahnesauce	je	2,00 €
<i>Kräuterbutter hausgemacht</i>		1,20 €



Restaurant Gerberstüble
Untere Gerberstraße 19, 72764 Reutlingen
Telefon: 0 71 21 / 1 38 68 07
info@gerberstueble-reutlingen.de

Dessert

<i>Gemischtes Eis</i> Erdbeere, Schokolade, Vanille	4,50 €
<i>Gemischtes Eis</i> Erdbeere, Schokolade, Vanille und Sahne	5,00 €
<i>Apfelküchle</i> in Zimt-Zucker an Vanilleeis und Sahne	6,40 €
<i>Heiße Waldbeeren</i> 2 Kugeln Vanilleeis, heiße Waldbeeren mit Sahne	6,50 €
<i>Heiße Heidi</i> 2 Kugeln Vanilleeis, heiße Heidelbeeren mit Sahne	6,50 €
<i>Nachtisch des Hauses</i> bitte beim Service nachfragen	Tagespreis

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen.
Ihr Gerberstüble Team