



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	4,80 €
<i>Maultaschensuppe</i> Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen	5,90 €
<i>Tomatencremesuppe</i> mit Gemüsewürfelchen, Sahnehaube und frischen hausgemachten Croûtons	5,00 €

Kleines und vorab

<i>Hausgebeizter Lachs aus kontrollierter Aufzucht</i> mit Honig-Senf-Dill-Sauce an Blattsalat und Rösti	13,70 €
<i>Garnelen</i> in frischen Kräutern, Knoblauch und Tomatenwürfeln geschwenkt, Salatbukett und Bauernbrot	12,90 €
<i>Kleiner Beilagensalat</i> hausgemachte Rohkostsalate der Saison, Blattsalat, hausgemachter Kartoffelsalat, Hausdressing	4,90 €
<i>Großer Salat</i> hausgemachte Rohkostsalate der Saison, Blattsalat, hausgemachter Kartoffelsalat, Hausdressing und Bauernbrot	8,90 €
<i>Unser Spezial Gerberstüble-Salat</i> hausgemachte Rohkostsalate der Saison, Blattsalat, hausgemachter Kartoffelsalat mit goldbraun gebratenen Maultaschen nach Mamas Art, Hausdressing und Bauernbrot	13,70 €
<i>Salat mit hausgebeizten Lachs</i> großer Blattsalat mit Hausdressing, gebeiztem Lachs, Honig-Senf-Dill-Sauce und Bauernbrot	15,50 €
<i>Hähnchenbrustsalat</i> hausgemachte Rohkostsalate der Saison, Blattsalat, hausgemachter Kartoffelsalat mit gebratener Hähnchenbrust, Hausdressing und Bauernbrot	13,20 €

Hauptgerichte

<i>Gerberpfännle</i> Rostbrätle, Schweinefilet im Speckmantel, Hähnchenbrust an Cognac-Pfeffer-Rahmsauce, hausgemachte geschmelzte Spätzle und Gemüse der Saison in der Gusspfanne serviert	19,20 €
<i>Doppelte Schweinerei</i> drei Schweinemedallions im Speckmantel auf Cognac-Pfeffer-Rahmsauce, hausgemachte Spätzle und Gemüse der Saison	18,80 €
<i>Doppelte Schweinerei</i> Probierportion	16,80 €
<i>Schnitzel Wiener Art</i> Schnitzel vom Schweinerücken paniert mit Pommes Frites	13,40 €



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	11,40 €
<i>Pfiffiges Schweineschnitzel</i>		14,30 €
Schnitzel Natur an pikanter Cognac-Pfeffer-Rahmsauce, hausgemachte geschmelzte Spätzle und Gemüse der Saison		
<i>Pfiffiges Schweineschnitzel</i>	Probierportion	12,30 €
<i>Holzfüller Schweineschnitzel Natur</i>		13,90 €
mit hausgemachter Kräuterbutter, Schmelzzwiebel und Pommes Frites		
<i>Holzfüller Schweineschnitzel Natur</i>	Probierportion	11,90 €
<i>Hähnchenpfanne Gärtnerin</i>		14,60 €
zwei Hähnchenbrustfilets geschmort in Tomatensauce mit frischem Marktgemüse, frischen Kräutern und Bandnudeln in der Gusspfanne serviert		
<i>Hähnchenpfanne Gärtnerin</i>	Probierportion	12,60 €
<i>Reutlinger Zwiebelrostbraten</i>		22,30 €
vom Roastbeef, mit frischen Röstzwiebeln und Bratkartoffeln mit Speck		
<i>Pfeffer-Rumpsteak</i>		21,80 €
vom Roastbeef, an pikanter Cognac-Pfeffer-Rahmsauce, dazu hausgemachte geschmelzte Spätzle		
<i>Chefs Lieblings-Rumpsteak</i>	ca. 220 g	25,40 €
vom Roastbeef, mit hausgemachter Kräuterbutter, frischen Röstzwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck und Gemüse der Saison		

Hergottsbescheisserle

<i>Schwabenglück</i>		10,30 €
drei hausgemachte Maultaschen in feiner Bratensauce und frischen Röstzwiebeln, dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Blattsalat mit Hausdressing		
<i>Schwabenglück</i>	Probierportion	8,30 €
<i>Gerbers Mauldäschle</i>		10,40 €
drei hausgemachte Maultaschen geschnitten, im Eikittel gebraten, dazu hausgemachter Kartoffelsalat, Blattsalat mit Hausdressing		
<i>Gerbers Mauldäschle</i>	Probierportion	8,40 €
<i>Echazvergnügen</i>		9,40 €
hausgemachte Maultaschen in einer Rinderkraftbrühe, dazu hausgemachter Kartoffelsalat		
<i>Echazvergnügen</i>	Probierportion	7,40 €

Aus Fluss und Meer

<i>Lachsfilet</i>		24,30 €
auf der Haut gebraten in Thymianbutter auf Blattspinat, Weißweinsahnesauce und Salzkartoffeln		
<i>Honauer Forellenfilets</i>		25,80 €
mit Ei- und Mandelblättchen-Panade an Petersilienkartoffeln und Weißweinsahnesauce		
<i>Honauer Forellenfilets</i>		18,80 €
mit Ei- und Mandelblättchen-Panade an Blattsalat		
<i>Buntes Allerlei</i>		20,60 €
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 18,60 €

Vegetarisches

Tomatisierte Bandnudeln 11,80 €
in Olivenöl gebraten, mit mediterranem Gemüse

Tomatisierte Bandnudeln Probierportion 9,80 €

Bunte Spatzen 12,40 €
in Butter geschwenkte Spätzle, mit frischem Marktgemüse in Weißweinsahnesauce

Bunte Spatzen Probierportion 10,40 €

Kässpätzle 11,60 €
hausgemachte Kässpätzle mit frischen Röstzwiebeln, dazu Blattsalat

Kässpätzle Probierportion 9,60 €

Röstitorte 13,20 €
zwei hausgemachte Rösti mit frischem Marktgemüse in Weißweinsahnesauce

Vesper und kleine Gerichte

Schweinskopfsülze 9,20 €
an Bratkartoffeln mit Speck

Schwäbischer Wurstsalat 9,20 €
Schinkenwurst, Schwarzwurst, Zwiebelringe, Essiggurke, dazu frisches Bauernbrot

Schwäbischer Wurstsalat Probierportion 7,80 €

Schweizer Wurstsalat 9,20 €
Schinkenwurst, Emmentaler, Zwiebelringe, Essiggurke, dazu frisches Bauernbrot

Schweizer Wurstsalat Probierportion 7,80 €

Flammkuchen

Elsässer Art 8,20 €
bestrichen mit Creme Fraîche, belegt mit Speck und Zwiebel

Hähnchenflammkuchen 8,70 €
bestrichen mit Creme Fraîche, belegt mit Hähnchenstreifen, Käse und Broccoli

Lachsflammkuchen 9,30 €
bestrichen mit Creme Fraîche, belegt mit hausgebeiztem Lachs und Lauch

Gemüseflammkuchen 9,30 €
bestrichen mit Creme Fraîche, belegt mit Zucchini, Paprika, Zwiebelringe, und Rucola

Obstflammkuchen 8,30 €
bestrichen mit Creme Fraîche, belegt mit Obst der Saison und Mandelblättchen

Beilagen und Saucen



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

<i>Beilagen</i>	je	3,70 €
Spätzle - Bandnudeln - Salzkartoffeln - Bratkartoffeln mit Speck - Pommes Frites - Rösti - Kartoffelsalat		
<i>Gemüse der Saison</i>	je	4,10 €
<i>Saucen</i>	je	1,50 €
Bratensauce - Tomatensauce - Rahmsauce - Cognac-Pfeffer-Rahmsauce - Weißweinsahnesauce		
<i>Kräuterbutter hausgemacht</i>		1,00 €

Dessert

<i>Gemischtes Eis</i>		4,50 €
Erdbeere, Schokolade, Vanille		
<i>Gemischtes Eis</i>		5,00 €
Erdbeere, Schokolade, Vanille und Sahne		
<i>Apfelküchle</i>		5,90 €
in Zimt-Zucker an Vanilleeis und Sahne		
<i>Heiße Liebe</i>		5,10 €
2 Kugeln Vanilleeis, heiße Himbeeren mit Sahne		
<i>Heiße Heidi</i>		5,10 €
2 Kugeln Vanilleeis, heiße Heidelbeeren mit Sahne		
<i>Nachtisch des Hauses</i>		Tagespreis
bitte beim Service nachfragen		

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen.
Ihr Gerberstüble Team