

SONNTAGSKARTE

gültig ab 25. Juni 2017

Entspannt genießen

Am Naturpark Schönbuch

IM GÄRTLE
RESTAURANT · KUNSTMUSEUM

SONNTAGESSENEN



Zarte Tranchen vom Rinderschmorbraten
in Lembergersoße, mit geschabten Spätzle
und Gemüsebukett, Salatteller 18,50

SONNTAGSMENÜ

Veganes Tomatensüppchen mit Croutons und Fenchelstroh
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Pfifferlingen à la crème,
Kartoffel-Kräuterstampf und Thymian-Schalottenjus
Lauwarmes Schokotörtchen mit Beerensalat
und Vanille-Buttermilchschaum 37,00

APERITIFEMPFEHLUNG

Alkoholfreier Spritz mit Hibiskus-Holundersirup
und Tonic Water, 0,2l 3,50
Pinot Haussekt
mit hausgemachtem Hibiskus-Holundersirup 5,50

WEINEMPFEHLUNG

2015er Rosswager Chardonnay trocken,
Winzergenossenschaft Rosswag,
Qualitätswein aus Württemberg, 0,2l 6,00
2016er Vergel Vino Rosado,
D.O. Alicante, Spanien, 0,2l 6,00
2011er Eichstetter Herrenbuck
Spätburgunder Spätlese trocken, Weingut Kiefer,
Prädikatswein aus Baden, 0,2l 9,00



TIPPS ZUM WIEDERKOMMEN:

Mit Freunden genießen: Gärtle Grillbuffets am Donnerstag-
abend – **29.6., 27.7., 10.8., 24.8.** jeweils ab 18:30 Uhr
In der Sommersaison haben wir auch dienstags geöffnet
und NEU: Mittags bis abends durchgängig warme Küche

VORSPEISEN

Grüne Salate und Rohkostsalate in feinem Hausdressing mit Gewürznüssen	7,50
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen	6,00
Veganes Tomatensüppchen mit Croutons und Fenchelstroh	6,00




HAUPTGERICHTE

Gemüseteller mit dem Besten der Markthalle und Hillers Linguine aus Bondorf	19,50
 Tranche vom hällischen Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Kräuterrahmsoße, dazu Gemüsebukett und Spätzle	19,50
Zwiebelrostbraten in Lembergersauce mit geschmorten Zwiebeln, geschabten Spätzle und gemischtem Salat	25,50
Rosa gebratener Kalbsrücken mit Pfifferlingen à la crème, Kartoffel-Kräuterstampf und Thymian-Schalottenjus	28,00
 Blankett vom Schönbuchwild in Wildrahmsoße, dazu gebratene Pilze, Spätzle und Kroketten, Preiselbeerbirne und kleiner Salat	21,50
Geangelter Loup de Mer mit provençalischem Ratatouille-Gemüse, Kräuter-Gnocchi und Bouillabaisse-Schaum	22,00

SALATVARIATIONEN

Großes Arrangement von hausgemachten Rohkostsalaten mit Blattsalaten der Saison im Kräuterrahmdressing und Gewürznüssen	10,50
---	-------

Wahlweise zusätzlich dazu:

 • Gebratener Saibling, gebackener Scholle, Garnele	10,50
 • Zwei geschmälzte Maultaschen nach Opa Luz' Rezept	6,50
 • Tranche vom Baden-Württemberger Weiderindrücken	11,50