

Winterkarte

JANUAR
2025

Tapasgerichte des Monats

Knuspriger zarter Schweinebauch auf Krautsalat 12,90

Sous vide gegarter Schweinebauch, Kross gebraten, Krautsalat, Burgundersoße

Wraps

Bistro Wrap ^{3.11.A.G} 10,50

Tomate, Gurke, Salat, Kraut, Kartoffelrösti, Cocktail-Sauce
+ Hähnchen (+2,50)

Wrap Mediterran ^{3.4.11.A.G} 10,50

Grillgemüse, Feta, Salat, Cocktail-Sauce
+ Hähnchen (+2,50)

Burger

Greth-Burger ^{3.4.7.A.C.G.I.J.L} 10,90

100%-Rinderpatty, Bergkäse, Bacon, Gurken, Tomaten, Rotweinzwiebeln, Salat, hausgemachte Burger-Sauce

Pulled-Pork-Burger ^{3.4.7.A.C.G.I.J.L} 10,90

Pulled Pork, Tomate, verschiedene Krautsalate, Barbecuesoße

Vegi-Burger ^{3.4.A.C.G.I.J.L} 10,90


Kartoffelrösti, gebratene Champignons, Käse, Tomate, Salat, Schmelzwiebeln, Cocktail-Sauce

Portion Pommes ^{3.4.7} klein 4,90
mit Ketchup oder Mayo groß 6,90
+ Ketchup/Mayo (+0,30)

Winterzeit im Bistrogreth

Kartoffelcrèmesuppe 6,50
mit Crôutons

Kartoffelcrèmesuppe 8,90
mit Crôutons und Wienerle

Kokos-Thai-Curry Suppe  6,90
Rotes Thai-Curry, Kokosnussmilch, Weißwein, Gemüsebrühe, Gemüse

Schwarzwurzelcrèmesuppe 6,90
mit Crôutons

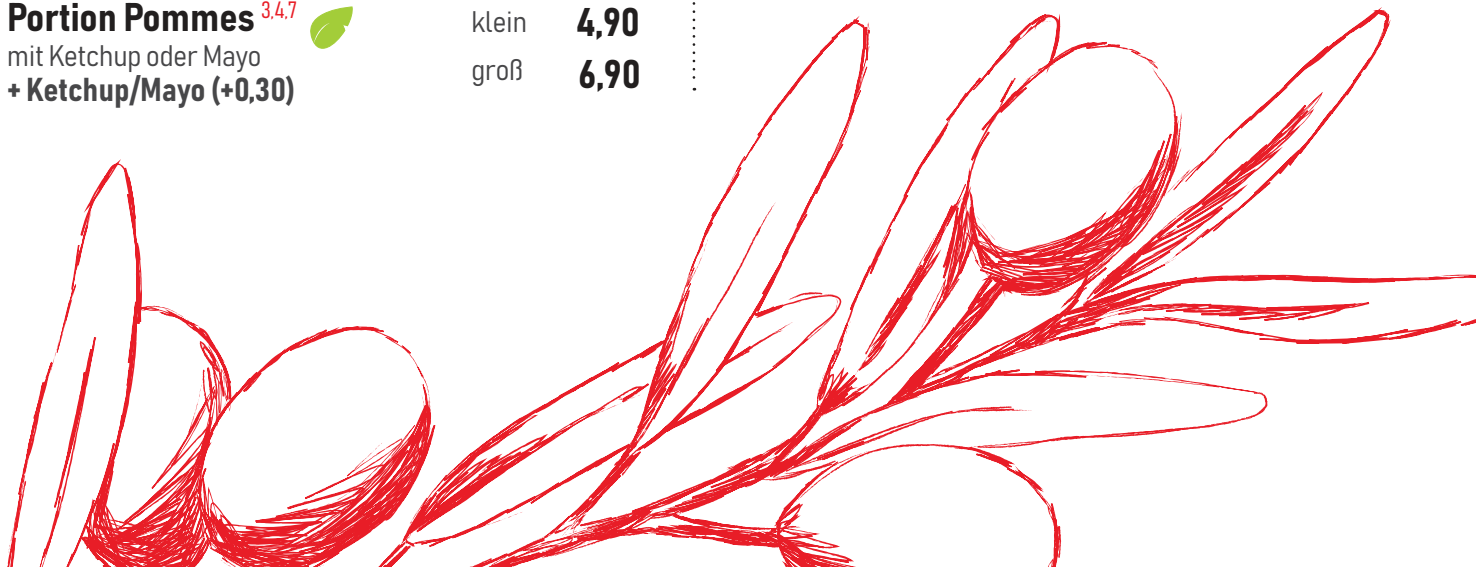
Gaisburger Marsch 10,90
Rinderkraftbrühe, Rindfleisch, Karotte, Staudensellerie, Kartoffeln, Spätzle

Krautschupfnudeln 11,90
mit gebratenen Speckwürfeln

Feldsalat 9,80
mit gebratenen Speckwürfeln, Kerne, Crôutons

Hühnerfrikassee 14,90
mit Butter-Reis, Hühnerfleisch, Erbsen & Möhren, Weißweinsauce

Allergenkarte im Bistro erhältlich
oder fragen Sie uns gerne.



Winterkarte

JANUAR
2025

Dinnele

Speck, Zwiebel ^{2.3.4.A.C.G.L} 10,90

Speck, Zwiebel, Käse ^{2.3.4.A.C.G.L} 11,50

**Tomate, Mozzarella,
Kräuter-Pesto** ^{2.3.A.C.G}  11,90

**Champignons, Lauch
Käse** ^{2.4.A.C.G.L} 
+ Landschinken (+2,50) 11,90

**Grillgemüse, Oliven,
getr. Tomaten, Feta** ^{2.4.5.A.C.G.J.L}  12,90

**Grillgemüse, Oliven,
getr. Tomaten, roher
Schinken** ^{2.3.4.5.A.J.L}
+ Feta (+2,50) 13,90

**Kräuterpesto, Grillgemüse,
Oliven, getr. Tomaten** ^{2.3.5.A.J.L}  12,90

Chorizo, Lauch, Tomaten ^{2.3.4.A.C.G.J.L} 13,90

**Graved Lachs, Tomate,
Lauch, Zitronenöl** ^{A.C.G.J.L.D} 14,90

Salate

Beilagensalat ^{3.4.7.A.C.G.I.J.L}  5,90
Blattsalate mit hauseigenem Dressing

Bistro-Salat ^{3.4.7.A.C.G.I.J.L}  8,90
Blattsalate mit hauseigenem Dressing

...als Mediterran  14,90

...mit Chicken Nuggets 14,90

...mit Fischknusperle 15,90

Badisch-Schwäbische Küche

Wurstsalat ^{2.3.4.11.A.C.I.J.L} 12,90

Frisch geschnittener Wurstsalat,
Essiggurken, Ei, Tomate, Zwiebel, Hausdressing

Schweizer Wurstsalat ^{2.3.4.11.A.C.G.I.J.L} 12,90

Frisch geschnittener Wurstsalat, Essiggurken,
Ei, Tomate, Zwiebel, Hausdressing, Bergkäse

Käsespätzle ^{3.A.C.G.I}  13,50

Käsevariation, Schmelzzwiebeln

Die Klassiker

Bistrogreth Teller  14,90

Vegetarisch ^{2.3.4.5.A.C.I.J.L}
Grillgemüse, getr. Tomaten, Feta,
Kräuteroliven

Bistrogreth Teller 16,90

Schinken ^{2.3.4.5.A.C.G.I.J.L}
Grillgemüse, getr. Tomaten, Italienischer
Landschinken, Grana Padano,
Kräuteroliven

Bistrogreth 19,90

Schlemmerteller ^{2.4.5.A.G.I.J.L}
Italienischer Landschinken, Hegauer
Landschinken, Chorizo, Fenchelsalami,
Grana Padano, Kräuteroliven,
getrocknete Tomaten

Vinogreth Teller ^{2.3.4.5.A.C.G.I.J.L} 1Pers. 17,90

Italienischer Landschinken,
Fenchelsalami, verschiedene Käsesor-
ten, getrocknete Tomaten, Kräuteroliven
2 Pers. 26,90