

Winterkarte

NOVEMBER/
DEZEMBER
2025

Tapasgerichte des Monats

Kleines Rehragoût 15,90

Spätzle, Apfelrotkraut & Quitten Chutney

Geschmortes Schweinsbäckle 12,90

Ein Schweinsbäckle in Burgundersauce,
Kartoffelsalat

**Knusprig zarter Schweinebauch auf
Krautsalat** 12,90

24 Std. Sous vide gegarter
Schweinebauch, krossgebraten,
Krautsalat & Bistrosenf

Winterzeit im Bistrogreth

Feldsalat 9,80

Hausdressing, Speck, Croûtons

Kürbiscrèmesuppe vom Hokkaido 7,90

Hokkaido, Gemüsebrühe, Weißwein, Sahne,
geröstete Kerne, Kernöl

Gaisburger Marsch (Eintopf) 10,90

Rinderkraftbrühe, Rindfleisch, Karotte,
Staudensellerie, Kartoffeln, Spätzle

Karotte-Kartoffel-Ingwer Suppe 7,90

Karotte, Kartoffel, Ingwer, Gemüsebrühe,
Weißwein, Sahne

Pommes Frites Variationen

Pommes Bravas 7,90

Tomatensugo & Aioli

Pommes Trüffel 8,90

Trüffelcrème & Grana Padano

Große Portion
Pommes Variationen
+ 2,00 €

Winterzeit im Bistrogreth

Tagliatelle mit Grillgemüse 15,90

Tagliatelle, Grillgemüse,
Grana Padano-Panko-Knusper

Tagliatelle mit Edelpilzen 17,90

Tagliatelle, Edelpilze in Rahm,
Grana Padano-Panko-Knusper

Dinnele der Saison 14,90

Kürbisragoût, Käse, geröstete
Kürbiskerne, Kernöl
+ Hegauer Landschinken (+2,90)
+ Ziegenkäse (+4,90)
+ Räucherlachs (+4,90)

Dinnele Kartoffel 13,90

Kartoffelscheiben, Lauch, Käse
+ mit Speck (+2,90)
+ mit Hegauer Landschinken (+2,90)
+ Räucherlachs (+4,90)

Backfisch mit 16,90

Kartoffel-Gurken Salat

Gebackenes Seelachsfilet, Remoulade,
Kartoffel-Gurkensalat, Salatsträußen

Nur Mittwochs

Halbes Rosmarinhähnchen aus dem Ofen
mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites

13,90 (mit Brot 9,90)

Solange
der Vorrat
reicht



Winterkarte

NOVEMBER/
DEZEMBER
2025

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)

Dinnele

- Speck, Zwiebel** ^{2,3,4,11.A.A₁.C.G.L} **10,90**
- Speck, Zwiebel, Käse** ^{2,3,4.A.A₁.C.G.L} **11,50**
- Tomate, Mozzarella,** 
Kräuter-Pesto ^{2,3,11.A.A₁.C.G} **11,90**
- Champignons, Lauch** **11,90**
Käse ^{2,4,11.A.A₁.C.G.L} 
+ Landschinken (+2,90)
- Grillgemüse, Oliven,**  **12,90**
getr. Tomaten, Feta ^{2,3,4,5,11.A.A₁.C.G.J.L}
- Grillgemüse, Oliven, getr. Tomaten,** **13,90**
roher Schinken ^{2,3,4,5,11.A.A₁.C.G.J.L}
+ Feta (+2,90)
- Kräuterpesto, Grillgemüse, Oliven,** **12,90**
getr. Tomaten ^{2,3,4,5,11.A.A₁.J.L} 
- Chorizo, Lauch,** **13,90**
Tomaten ^{2,3,4,11.A.A₁.C.G.J.L}
- Räucherlachs, Tomaten,** **14,90**
Lauch, Zitronenöl ^{2,3,4,7,11.A.A₁.C.G.J.L.D}

Unsere Klassiker

- Maultäschle** ^{2,3,4,11.A.C.G.I.J.L} **13,90**
Fleischfüllung mit Schmelzzwie-
beln & Beilagensalat
- Käsespätzle** ^{3,11.A.C.G.I}  **13,90**
Spätzle, Käsevariation,
Schmelzzwiebeln
- Wurstsalat** ^{2,3,4,11.A.C.I.J.L} **12,90**
Frisch geschnitten vom aromatischen,
selbstgebackenen Fleischkäse, Essiggurken,
Ei, Tomaten, Zwiebel, Hausdressing
- Schweizer** **12,90**
Wurstsalat ^{2,3,4,11.A.C.G.I.J.L}
Frisch geschnitten vom aromatischen, selbst-
gebackenen Fleischkäse, Essiggurken, Ei, Tomaten,
Zwiebel, Emmentaler, Hausdressing
- Bistrogreth Teller**  **15,90**
Vegetarisch ^{2,3,4,5,6,11.A.L}
Grillgemüse, getr. Tomaten,
Kräuteroliven, Feta
- Bistrogreth Teller** **17,90**
Schinken ^{2,3,4,5,6,11.A.L}
Grillgemüse, getr. Tomaten,
Kräuteroliven, Italienischer Landschinken,
Grana Padano
- Vinogreth Teller** ^{2,3,4,5,6,11.A.L} 1 Pers. **18,90**
Italienischer Landschinken,
Hegauer Landschinken,
Fenchelsalami, Käsevariation,
getr. Tomaten, Kräuteroliven 2 Pers. **27,90**

