

Winterkarte

DEZEMBER
2025

Tapasgerichte des Monats

Kleines Rehragoût
Spätzle, Apfelrotkraut & Quitten Chutney

Geschmortes Schweinsbäckle
Ein Schweinsbäckle in Burgundersoße,
Kartoffelsalat

Knusprig zarter Schweinebauch mit Kartoffelgratin
24 Std. Sous vide gegarter
Schweinebauch, krossgebraten,
Kartoffelgratin & Bistrosenf

Winterzeit im Bistrogreh

Feldsalat
Hausdressing, Speck, Croûtons

Schwarzwurzelcrèmesuppe
Schwarzwurzel, Weißwein,
Gemüsebrühe, Sahne

Karotte-Kartoffel-Ingwer Suppe
Karotte, Kartoffel, Ingwer, Gemüsebrühe,
Weißwein, Sahne

Gaisburger Marsch (Eintopf)
Rinderkraftbrühe, Rindfleisch, Karotte,
Staudensellerie, Kartoffeln, Spätzle

Chili con Carne
mit Brot
mit Reis

Kleines Kartoffelgratin
mit Edelpilzen in Rahmsoße

Pommes Frites Variationen

Pommes Bravas
Tomatensugo & Aioli

Pommes Trüffel
Trüffelcrème & Grana Padano



Allergene & Zusatzstoffe finden Sie in unserem separaten Ordner
(erhältlich im Bistro)

Winterzeit im Bistrogreh

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 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, Salatsträußchen

Roastbeef vom Rind mit Rösti 18,90

Knuspriges Rösti, Remouladensoße,
Salatbouquet, kalte Roastbeefstücke

Nur Mittwochs

Halbes Rosmarinhähnchen aus dem Ofen
mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites

13,90 (mit Brot 9,90)

Solange
der Vorrat
reicht



Winterkarte

DEZEMBER
2025

Wraps

Bistro Wrap 3,11,A,G

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

10,50

Wrap Mediterran 3,4,11,A,G

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

10,50

Dinnele

Speck, Zwiebel

10,90

Speck, Zwiebel, Käse

11,50

Tomate, Mozzarella, Kräuter-Pesto

11,90

Champignons, Lauch

11,90

Käse 2,4,11,A,Ai,C,G,L
+ Landschinken (+2,90)

Grillgemüse, Oliven,

12,90

getr. Tomaten, Feta 2,3,4,5,11,A,Ai,C,G,J,L

Grillgemüse, Oliven, getr. Tomaten, roher Schinken

13,90

+ Feta (+2,90)

Kräuterpesto, Grillgemüse, Oliven,

12,90

getr. Tomaten 2,3,4,5,11,A,Ai,J,L

Chorizo, Lauch,

13,90

Tomaten 2,3,4,11,A,Ai,C,G,J,L

Räucherlachs, Tomaten,

14,90

Lauch, Zitronenöl 2,3,4,7,11,A,Ai,C,G,J,L,D

Unsere Klassiker

Maultäschle

2,3,4,11,A,C,G,I,J,L

13,90

Fleischfüllung mit Schmelzzwiebeln & 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

2,3,4,11,A,C,G,I,J,L

12,90

Frisch geschnitten vom aromatischen, selbstgebackenen Fleischkäse, Essiggurken, Ei, Tomaten, Zwiebel, Emmentaler, Hausdressing

Bistrogreh Teller

2,3,4,5,6,11,A,L

15,90

Grillgemüse, getr. Tomaten, Kräuteroliven, Feta

Bistrogreh Teller

2,3,4,5,6,11,A,L

17,90

Grillgemüse, getr. Tomaten, Kräuteroliven, Italienischer Landschinken, Grana Padano

Vinogreh 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**

