

Winterkarte

DEZEMBER
2025

Tapasgerichte des Monats

Kleines Rehragoût 17,90
Spätzle, Apfelrotkraut & Quitten Chutney

Geschmortes Schweinsbäckle 12,90
Ein Schweinsbäckle in Burgundersoße,
Kartoffelsalat

**Knusprig zarter Schweinebauch mit
Kartoffelgratin** 12,90
24 Std. Sous vide gegarter
Schweinebauch, krossgebraten,
Kartoffelgratin & Bistrosenf

Winterzeit im Bistrogreth

Feldsalat 9,80
Hausdressing, Speck, Croûtons

Schwarzwurzelcrèmesuppe 7,90
Schwarzwurzel, Weißwein,
Gemüsebrühe, Sahne

Karotte-Kartoffel-Ingwer Suppe 7,90
Karotte, Kartoffel, Ingwer, Gemüsebrühe,
Weißwein, Sahne

Gaisburger Marsch (Eintopf) 10,90
Rinderkraftbrühe, Rindfleisch, Karotte,
Staudensellerie, Kartoffeln, Spätzle

Chili con Carne
mit Brot 10,90
mit Reis 14,90

Kleines Kartoffelgratin 14,90
mit Edelpilzen in Rahmsoße

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 Kartoffel 13,90
Kartoffelscheiben, Lauch, Käse
+ mit Speck (+2,90)
+ mit Hegauer Landschinken (+2,90)
+ Räucherlachs (+4,90)

**Backfisch mit
Kartoffel-Gurken Salat** 16,90
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} 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)


Dinnee

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, 11,90 Kräuter-Pesto ^{2,3,11.A.A₁.C.G}

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 2 Pers. 27,90

Italienischer Landschinken,
Hegauer Landschinken,
Fenchelsalami, Käsevariation,
getr. Tomaten, Kräuteroliven

