

Winterkarte

NOVEMBER/
DEZEMBER
2025

Tapasgerichte des Monats

Geschmorte Rinderroulade 15,90
in Burgundersoße

Spätzle, Apfelrotkraut & Quitten Chutney

Geschmortes Schweinsbäckle 12,90

Ein Schweinsbäckle in Burgundersoße,
Kartoffelsalat

Knusprig zarter Schweinebauch auf 12,90
Krautsalat

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

Winterzeit im Bistrogreth

Feldsalat 9,80

Hausdressing, Speck, Croûtons

Schwarzwurzelcrèmesuppe 7,90

Schwarzwurzel, Weißwein,
Gemüsebrühe, Sahne

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 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

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**

