

Saisonkarte

MÄRZ
2026

Tapasgerichte des Monats

Geschmortes Schweinsbäckle 12,90

Ein Schweinsbäckle in Burgundersoße,
Kartoffelsalat

Knusprig zarter Schweinebauch mit Krautsalat 12,90

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

Frühlingszeit im Bistrogreth

Kokos-Thai-Curry Suppe 7,90

Weißwein, Gemüsebrühe, Kokosmilch,
Gemüse

Gaisburger Marsch (Eintopf) 10,90

Rinderkraftbrühe, Rindfleisch, Karotte,
Staudensellerie, Kartoffeln, Spätzle

Kartoffelcrèmesuppe 7,90

mit Lauch
+ **Wienerle (+1,00)**

Frühlingszeit im Bistrogreth

Backfisch mit 16,90

Kartoffel-Gurken Salat

Gebackenes Seelachsfilet, Remoulade,
Kartoffel-Gurkensalat, Salatsträußchen

Pulled Pork Burger 12,90

Pulled Pork, Krautsalat, Salat, Tomate,
BBQ-Sauce

Salat Ofenkartoffel 13,90

mit Kräuterquark
+ **Pulled Pork (+4,90)**

Schupfnudeln mit Tomate & Paprika 11,90

in Kräuterrahmsauce

Serviettenknödel 14,90

mit Champignonrahmsauce

Nur Mittwochs

Halbes Rosmarinhähnchen aus dem Ofen
mit Kartoffelsalat **oder** Pommes Frites

13,90 (mit Brot 9,90)

Solange
der Vorrat
reicht

Saisonkarte

MÄRZ
2026

Wraps

Bistro Wrap ^{3.11.A.G}  **10,90**

Tomate, Gurke, Salat, Kraut, Kartoffelrösti,
Cocktail-Sauce
+ Hähnchen (+3,50)

Wrap Mediterran ^{3.4.11.A.G}  **10,90**

Grillgemüse, Feta, Salat, Cocktail-Sauce
+ Hähnchen (+3,50)


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, 
Kräuterpesto ^{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, 
getr. Tomaten, Feta ^{2.3.4.5.11.A.A1.C.G.J.L} **12,90**

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 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 **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 
Vegetarisch ^{2.3.4.5.6.11.A.L} **15,90**

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} 1Pers. **18,90**
Italienischer Landschinken,
2Pers. **27,90**

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