



Gerhart's Strauße

Wein- und Vesperstüble
Sponeckstraße 102
D-79361 Jechtingen

Tel: (07662) 6117
Fax: (07662) 6137
info@gerhart-strausse.de
www.gerhart-strausse.de

Wir haben für Sie geöffnet: vom 26. August – 13. November 2011
Dienstag bis Samstag ab 17:00h | Sonn- und Feiertage ab 12:00h

Tagesgerichte

	Portion	kl. Portion
Bibiliskäse mit Bauernbrot	€ 3.–	
Bibiliskäse mit Brägili	€ 5.–	
Bauernvesper ²³ mit Bauernbrot	€ 5.–	
2 Schweinerückenschnitzel ³ paniert mit Bauernbrot	€ 7.50	€ 4.–
Schweinerückenschnitzel ³ paniert mit Brägili oder Pommes	€ 9.50	€ 6.–
Rollschinken ² mit Kartoffel-u. Feldsalat (Tellergericht)	€ 8.–	

Salate

Wurstsalat ²⁴⁵ mit Bauernbrot	€ 4.50	
Wurstsalat ²⁴⁵ mit Brägili	€ 6.50	€ 5.–
Wurstsalat ²⁴⁵ mit Brägili und Bibiliskäse	€ 6.50	€ 5.–
Elsässer Wurstsalat ²⁴⁵ mit Bauernbrot	€ 5.–	
Elsässer Wurstsalat ²⁴⁵ mit Brägili	€ 7.–	€ 5.50
Elsässer Wurstsalat ²⁴⁵ mit Brägili und Bibiliskäse	€ 7.–	€ 5.50
Rindfleischsalat mit Bauernbrot	€ 7,50	
Feldsalat mit Speck ² und Kracherle	€ 5.–	€ 3.50
Ochsenmaulsalat mit Brot	€ 5.–	
Ochsenmaulsalat mit Brägili	€ 7.–	

Flammenkuchen

Flammenkuchen ⁵	€ 5.–
Pizzaflammenkuchen	€ 5.–
Tomate-Mozzarella-Flammenkuchen	€ 5.–
Apfelkuchen ⁵	€ 6.50
Apfelkuchen flambiert ⁵	€ 8.–
Zwiebelkuchen ⁵	€ 5.–

Wochenangebot

Dienstag:

Leberle mit Bauernbrot € 5.–

Leberle mit Brägili € 7.–

Mittwoch:

Schweinehaxen

- mit Sauerkraut und Kartoffelpüree € 8.50

- mit Brot € 6.–

Schlachtplatte € 9.–

Donnerstag:

½ Hähnchen vom Holzgrill mit Bauernbrot € 5.50

Freitag:

Wildschwein vom Holzgrill
mit Kartoffelsalat und Feldsalat € 14.50

Samstag und Sonntag:

Nudelsuppe € 3.–

Nudelsuppe mit Rindfleischstreifen € 4.–

Rindfleisch mit Meerrettich und Bauernbrot € 7.50

Wechselnde Wildspezialitäten (siehe Aushang)

Wildgerichte (aus eigener Jagd)

Spaghetti mit Wildschweinbolognese € 6.50

Freitag:

Wildschwein vom Holzgrill
mit Kartoffelsalat und Feldsalat € 14.50

Samstag und Sonntag:

Wechselnde Wildspezialitäten (siehe Aushang)

Tagesgerichte

Wildschweinbrettle mit Omas Bauernbrot
(Wildschweinsalami^{5,6,-} rauchwurst^{5,-} schinken^{6,2}) € 7.50

1 Paar warme Wildschweinwürste^{2,4,5}
mit Bauernbrot und Senf € 4.–

Extras

Portion Brägili € 2.–

Portion Kartoffelsalat € 2.–

Portion Pommes € 2.–

Portion Pommes mit Ketchup € 2.20



Desserts

... was Süßes für den runden Abschluss

Crème Brulée	€ 3.50
Apfelkuchen	€ 6.50
Apfelkuchen flammbiert ⁵	€ 8.–

Zu diesen Desserts empfehlen wir

1 Glas Riesling Auslese (0,1l)	€ 3.–
--------------------------------	-------



Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,5 l	
Fanta, ^{1,2,5} Cola, ^{1,9} Spezi ^{1,2,5,9}	€ 1.80	€ 3.60	
Apfelsaft pur	€ 1.80	€ 3.60	
Apfelsaftschorle	€ 1.50	€ 3.–	
Sauerkirschsaft pur	€ 1.80	€ 3.60	
Sauerkirschsaftschorle	€ 1.50	€ 3.–	
Traubensaft pur	€ 1.80	€ 3.60	
Traubensaftschorle	€ 1.50	€ 3.–	
Zwetschgensaft pur	€ 1.80	€ 3.60	
Zwetschgensaftschorle	€ 1.50	€ 3.–	
	0,25 l	0,7 l	1 l
Tafelwasser im Krug (kohlesäurehaltig)	€ 1.–	–	€ 2.50
Freyersbacher Mineralwasser	–	€ 3.–	–

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁹	€ 1.50
Tasse Espresso ⁹	€ 1.50
Tee (Pfefferminz, Kamille, Früchte, Schwarz)	€ 1.50
Cappuccino ⁹	€ 2.–
Latte Macchiato ⁹	€ 2.–

Weine aus eigenem Anbau

	0,25l	1,0l
Müller Thurgau trocken/lieblich	€ 2.–	€ 8.–
Weißburgunder trocken	€ 2.50	€ 10.–
Grauburgunder trocken	€ 2.50	€ 10.–
Rosé	€ 2.50	€ 10.–
Spätburgunder Rotwein trocken/lieblich	€ 2.50	€ 10.–

Schorle

Schorle Weiß	€ 1.50
Schorle Rot	€ 1.80
Neuer Süßer	€ 1.50



...was Prickelndes und Erfrischendes

	0,1	0,75
Weißburgunder Sekt brut (Champagnerverfahren)	€ 3.–	€ 17.–
Gersecco (Perlwein)	€ 2.–	€ 12.–
Hauscocktail (mit Gersecco) je nach Wahl mit Holunderblütensirup, Pfirsich- o. Johannisbeerlikör	€ 2.50	

Was Besonderes aus unserer GS-Serie

	0,25 l	Flasche
Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken (0,75 l)	€ 4.–	€ 12.–
Spätburgunder Rotwein »Barrique« trocken (0,5 l)	€ 5.–	€ 10.–
Weißburgunder Selektion trocken (0,75 l)	€ 4.–	€ 12.–
Grauburgunder Selektion trocken (0,75 l)	€ 4.–	€ 12.–
Scheurebe Kabinett lieblich (0,75 l)	€ 4.–	€ 12.–
Rieling Auslese (0,5 l)	€ 6,50	€ 13.–

... ein Schnäpsle zum Verdauen?

	0,2cl
Williams Christ	€ 2.–
Williams Christ *** GS	€ 3.–
Obstler	€ 1.50
Mirabellenschnaps	€ 2.–
Sauerkirschnaps	€ 2.–
Marc-Gewürztraminer	€ 1.50
Hefeschnaps	€ 1.50
Topinambur	€ 1.50
Rotweinbrand im Eichenfaß (min.3 Jahre gelagert)	€ 3.–

... ein Likör zum Dahinschmelzen

Sauerkirschlikör, Pfirsichlikör	€ 1.50
Johannisbeerlikör, Rotweinlikör	€ 1.50

...für Zuhause

Schnäpse

	0,5cl	0,7cl
Williams Christ		€ 15.-
Williams Christ *** GS	€ 25.-	
Obstler		€ 11.-
Mirabellenschnaps		€ 15.-
Sauerkirschnaps		€ 18.-
Marc-Gewürztraminer		€ 11.-
Hefeschnaps		€ 11.-
Topinambur		€ 11.-
Rotweinbrand im Eichenfaß (min.3 Jahre gelagert)	€ 25.-	

Liköre

	0,33cl
Sauerkirschlikör	€ 8.-
Pfirsichlikör	€ 8.-
Johannisbeerlikör	€ 8.-
Rotweinlikör	€ 8.-

Inhaltsstoffe

¹ mit Farbstoff

² mit Konservierungsstoffen

³ mit Geschmacksverstärker

⁹ koffeinhaltig

⁴ mit Stabilisator

⁵ mit Antioxodationsmittel

⁶ mit Zuckerstoffen

⁷ mit Tannenrauch



Weine für Zuhause

	0,75l	1,0l
Müller Thurgau trocken/lieblich		€ 3.00
Weißburgunder trocken		€ 5.-
Grauburgunder trocken		€ 5.-
Rosé		€ 5.-
Rosé lieblich		€ 5.-
Spätburgunder Rotwein trocken/lieblich		€ 5.-
Rotwein Barrique (0,5l.)	€ 10.-	
Grauburgunder Selektion trocken	€ 7.-	
Weißburgunder Selektion trocken	€ 7.-	
Spätburgunder Rotwein trocken Spätlese	€ 7.-	
Scheurebe lieblich	€ 7.-	
Riesling Auslese (0,5l.)	€ 8.-	

Sekt

Gersecco trocken	€ 6.-
Weißburgunder Sekt brut	€ 9.-

Wild

Wildschweingulasch oder Hirschgulasch verzehrfertig in der Dose (380g Fleisch und Soße)	€ 5.50
Wildschweinlyoner in der Dose (380g Inhalt)	€ 3.-
Wildschweinsalami geschnitten und vakuumiert (200g)	€ 4.-
Wildschweinschinken geschnitten und vakuumiert (200g)	€ 7.-

Diese und weitere Spezialitäten sind in unserem Hofladen erhältlich.