



Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie in der Gerhart's Strausse in Jechtingen begrüßen zu dürfen. Von Obstbäumen, Reben und Spargel umgeben, können Sie hier Ihre kulinarischen Genüsse voll ausleben. Erleben Sie badische Geselligkeit gepaart mit allerlei Köstlichem aus der Region. Viele unserer Produkte stammen aus eigenem Anbau, wie beispielsweise der leckere Spargel und unsere köstlichen Weine, Schnäpse und Liköre. Geselligkeit, Bodenständigkeit, Offenheit und Regionalität liegen uns sehr am Herzen und bilden die Stützen unserer Betriebsphilosophie. Wir wünschen uns, dass der besondere Funke, der die Gerhart's Strausse und ihr Team auszeichnet, auch auf Sie überspringt. Lassen Sie sich von uns begeistern und genießen Sie die tolle Atmosphäre.



Ihre Familie Gerhart



Kontakt & Infos

Gerhart's Strausse • Wein-und Vesperstube Adolf und Ulrike Gerhart GbR
Sponeckstr.102 • 79361 Jechtingen
Tel. +49 (0)7662 6117 • info@gerhart-strausse.de • www.gerhart-strausse.de

Öffnungszeiten

Wir haben für Sie geöffnet vom 07.04.2023 – 11.06.2023

Dienstag – Samstag	17.00 – 23.00 Uhr
Sonn-& Feiertags	12.00 – 23.00 Uhr

Warme Küche	bis 20.30 Uhr
Hofladen	17.00 - 20.00 Uhr
Montag	Ruhetag

Falls Sie reservieren möchten, rufen Sie uns bitte an unter Tel. +49 (0)7662 6117 oder schicken Sie uns eine E-Mail auf reservierung@gerhart-strausse.de

Reservierungen per Email sollten mindestens 24h vorher bei uns eingehen, damit wir Zeit haben, ihre Anfrage zu bearbeiten.

Informationen zu unseren Veranstaltungen finden Sie unter www.gerhart-strausse.de, auf www.facebook.de/gerhart.strausse, Instagram oder auf ihrem Tisch in der Strauße.

Informationen für Allergiker

Wenn Sie Allergiker sind oder bestimmte Zutaten nicht vertragen, fragen Sie unsere Mitarbeiter oder Mitarbeiterinnen. Wir halten Informationen für Sie bereit und beraten Sie gerne.

Zahlungsinformationen

Keine Kartenzahlung möglich

Speisen

Spargelgerichte

Portion Spargel ohne Beilagen	15,-	€
Portion Spargel mit Schinken, Kratzete und Sauce Hollandaise	22,-	€
Portion Spargel mit 2 Schweinerückenschnitzel, Kratzete und Sauce Hollandaise	29,-	€
Portion Spargel mit 1 Schweinerückenschnitzel, Kratzete und Sauce Hollandaise	24,-	€
Portion Spargel mit Wildschinken, Kratzete und Sauce Hollandaise	24,-	€
Portion Spargel mit Wildschweinrückensteaks, Kratzete und Sauce Hollandaise	30,-	€
Portion Spargel mit Hirschrückensteaks, Kratzete und Sauce Hollandaise	32,-	€
Nachschlag Sauce Hollandaise pro Portion	1,50	€

Dienstags bis Freitags

Spargeltoast	11,-	€
--------------	------	---

Samstags und Sonntags

Wildburger mit Spargelspitzen, Sauce Hollandaise und Pommes	11,-	€
---	------	---



GERHART'S STRAUSSE

Wein- & Vesperstube

Speisen

Salate

Gemischter Salat

groß

8,00 €

klein

5,50 €

Flammenkuchen

Flammenkuchen

7,00 €

Tomate-Mozarella Flammenkuchen

7,00 €

Apfelflammenkuchen

8,50 €

Apfelflammenkuchen flambiert

10,00 €

Speisen

Tagesgerichte	groß	klein
2 Schweinerückenschnitzel paniert mit selbstgebackenem Bauernbrot	11,00€	5,50€
2 Schweinerückenschnitzel paniert mit Brägili	14,00€	8,50€
Bibiliskäse mit Bauernbrot	6,00€	4,50€
Bibiliskäse mit Brägili	8,50€	7,00€
Wurstsalat mit selbstgebackenem Bauernbrot	7,00€	5,50€
Elsässer Wurstsalat mit selbstgebackenem Bauernbrot	8,00€	6,50€
Wurstsalat mit Brägili	9,50€	8,00€
Elsässer Wurstsalat mit Brägili	10,50€	9,00€
Wurstsalat mit Brägili und Bibiliskäse	9,50€	8,00€
Elsässer Wurstsalat mit Brägili und Bibiliskäse	10,50€	9,00€
Wildbrettle mit selbstgebackenem Bauernbrot (mit verschiedenen Wildwurstspezialitäten aus eigener Jagd)	10,00€	
Spagheetti Wildbolognese	10,00€	8,50€

Extras und Desserts

Extras

Portion Brägili	3,00€
Portion Pommes	3,00€
Portion Wildschweinschinken	5,00€
Portion Schinken (roh/gekocht)	3,00€
Portion Krazete	3,00€
Portion Sauce Hollandaise	1,50€

Desserts

Vanilleeis mit Schokoüberguß	5,50€
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,50€
Apfelkuchen	8,50€
Apfelkuchen flambiert	10,00€

Weinempfehlung zum Dessert

Scheurebe Beerenauslese (0,1 L)	4,50€
---------------------------------	-------



GERHART'S STRAUSSE

Wein- & Vesperstube

Getränke

Alkoholfreie Getränke

	0,3 L	0,5 L	1 L
Sinalco Cola, Sinalco Orange, Sinalco Spezi	3,00€	4,50€	
Apfelsaft pur	3,00€	4,50€	
Apfelsaftschorle	3,00€	4,50€	
Sauerkirschsaft pur	3,00€	4,50€	
Sauerkirschsaftschorle	3,00€	4,50€	
Traubensaft pur	3,00€	4,50€	
Traubensaftschorle	3,00€	4,50€	
Bad Dürrheimer Mineralwasser (0,7 L)		3,00€	
Bad Dürrheimer Still (0,5 L)		3,00€	
Tafelwasser im Krug (kohlenensäurehaltig)	1,30€	1,80€	2,50€

Warme Getränke

	Tasse
Kaffee	2,50€
Espresso	2,50€
Tee (Pfefferminze, Kamille, Früchte, Schwarz)	2,50€
Cappuccino, Latte Macchiato	2,80€



GERHART'S STRAUSSÉ

Wein- & Vesperstübche

Getränke

Sekt/Secco/Aperitif/Cocktails	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Gersecco trocken	2,50€		15,00€
Pinot Blanc Sekt - Extra Brut (Weißburgunder+Chardonnay)	3,50€		20,00€
Pinot Rosé Sekt - Brut (Spätburgunder)	3,50€		20,00€
Hugo (Gersecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette)		6,00€	
Hauscocktail (Gersecco mit Likör nach Wahl)	3,50€		
Scheurebe Beerenauslese (Edelsüß)	4,50€		



GERHART'S STRAUSSE

Wein- & Vesperstube

Getränke

Weine aus eigenem Anbau

Traditions-Weine**	0,25 L	0,5 L	1 L
Müller-Thurgau**trocken/lieblich	4,00€	8,00€	15€
Weißburgunder***trocken	4,50€	9,00€	16€
Grauburgunder***trocken	4,50€	9,00€	16€
Spätburgunder Weißherbst**lieblich	4,50€	9,00€	16€
Spätburgunder Rotwein**trocken/lieblich	4,50€	9,00€	16€
Schorle Weiß sauer/süß	2,50€	5,00€	
Schorle Rot sauer/süß	2,80€	5,60€	
Selektions-Weine***	0,25 L	0,5 L	0,75L
Weißburgunder***trocken	6,50€	13,00€	18,00€
Grauburgunder***trocken	6,50€	13,00€	18,00€
Spätburgunder***trocken	6,50€	13,00€	18,00€
Spätburgunder***Barrique trocken	6,50€	13,00€	
Grauburgunder***G-Punkt - Barrique trocken	8,00€	16,00€	
Scheurebe***lieblich	6,50€	13,00€	18,00€
Scheurebe Beerenauslese – Burkheimer Winzer (Edelsüß)	8,50€	17,00€	



GERHART'S STRAUSSE

Wein- & Vesperstube

Schnäpse & Liköre

Liköre

2 cl

Sauerkirsche	1,50€
Pfirsich	1,50€
Johannisbeere	1,50€
Rotwein	1,50€

Schnäpse

Obstler*	1,50€
Hefe*	1,50€
Zwetschge**	2,00€
Mirabelle**	2,00€
Williams-Christ Birne**	2,00€
Pinot Noir Tresterbrand**	2,00€
Scheurebe Tresterbrand**	2,00€
Gewürztraminer Tresterbrand**	2,00€
Muskateller Tresterbrand**	2,00€
Williams-Christ Birne***	3,00€
Rotweinbrand***	3,00€
Quitte***	3,00€
Gewürztraminer URREBE****(aus dem ältesten Weinberg der Welt)	5,00€
Zibärtele****	5,00€



GERHART'S STRAUSSE

Wein- & Vesperstube

Hofladenpreise

Weine

Traditions-Weine**

1l

Müller-Thurgau** trocken/lieblich	4,00€
Weißburgunder** trocken	5,50€
Grauburgunder** trocken	5,50€
Spätburgunder Weißherbst** lieblich	5,50€
Spätburgunder Rotwein** trocken/lieblich	5,50€

Selektions-Weine***

0,75 l

Weißburgunder*** trocken	7,80€
Grauburgunder*** trocken	7,80€
Grauburgunder***G-Punkt „Barrique“	14,00€
Spätburgunder*** trocken	7,80€
Spätburgunder*** trocken „Barrique“	12,00€
Scheurebe*** Lieblich	7,80€
Scheurebe***Beerenauslese –Burkheimer Winzer (Edelsüß)	14,00€

Schaum- und Perlweine***

Secco Rosé „Lazarus von Schwendi“ – Burkheimer Winzer	6,00€
Pinot Rosé (Brut)-Gerhart´s Strausse Sekt	11,00€
Pinot Blanc Sekt (Extra Brut) -Gerhart´s Strausse Sekt	11,00€



GERHART'S STRAUSSE

Wein- & Vesperstube

Hofladenpreise

Schnäpse und Liköre

Liköre	0,2 l	0,5 l
Sauerkirsch	6,00€	13,00€
Pfirsich	6,00€	13,00€
Johannisbeere	6,00€	13,00€
Rotwein	6,00€	13,00€

Schnäpse*/**

Williams-Christ**	6,00€	13,00€
Mirabelle**	6,00€	13,00€
Zwetschge**	6,00€	13,00€
Pinot Noir Trester**(im Eichenfass gereift)	5,50€	12,00€
Muskateller Trester**	5,50€	12,00€
Gewürztraminer Trester**	5,50€	12,00€
Scheurebe Trester**	5,50€	12,00€
Obstler*	5,00€	11,00€
Hefe*	5,00€	11,00€

Schnäpse***

Williams-Christ***	20,00€
Rotweinbrand***(9 Jahre im Eichenfass gereift)	20,00€
Quitte***	20,00€
Sauerkirsch***	18,00€

Gewürztraminer URREBE Trester****(aus dem ältesten Weinberg der Welt)	25,00€
Zibärtele****	25,00€



Hofladenpreise

Wildprodukte aus eigener Jagd

Wildschwein-Gulasch	6,00€
Hirsch-Gulasch	6,00€
Wild-Bolognese	5,50€
Wild-Lyoner	4,50€
Wild-Jagdwurst	4,50€
Wild-Salami	6,00€
Wildschweinschinken	9,00€

In unserem Hofladen finden Sie außerdem noch weitere saisonale und regionale Köstlichkeiten aus eigenem Anbau oder von befreundeten Bauernhöfen.