



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 03.04.2026 – 07.06.2026

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	17,-	€
Portion Spargel mit Schinken, Kratzete und Sauce Hollandaise	25,00	€
Portion Spargel mit 2 Schweinerückenschnitzel, Kratzete und Sauce Hollandaise	33,-	€
Portion Spargel mit 1 Schweinerückenschnitzel, Kratzete und Sauce Hollandaise	26,50	€
Portion Spargel mit Wildschinken, Kratzete und Sauce Hollandaise	26,50	€
Portion Spargel mit Wildschweinrückensteak, Kratzete und Sauce Hollandaise	33,-	€
Portion Spargel mit Hirschrückensteak, Kratzete und Sauce Hollandaise	35,-	€
Nachschlag Sauce Hollandaise pro Portion	1,50	€

Dienstags bis Freitags

Spargeltoast	12,50	€
Wildburger mit Spargelspitzen, Sauce Hollandaise und Pommes	12,50	€

Kleine Portionen kosten 1,50€ weniger als die normalen Portionen



Speisen

Salate

Gemischter Salat

groß

9,00 €

klein

6,50 €

Flammenkuchen

Flammenkuchen

8,00 €

Tomate-Mozarella Flammenkuchen

8,00 €

Apfelflammenkuchen

9,50 €

Apfelflammenkuchen flambiert

11,00 €

Speisen

Tagesgerichte	groß	klein
2 Schweinerückenschnitzel paniert mit selbstgebackenem Bauernbrot	13,00€	6,50€
2 Schweinerückenschnitzel paniert mit Brägili/Pommes	16,50€	10,00€
Bibiliskäse mit Bauernbrot	6,50€	5,00€
Bibiliskäse mit Brägili	9,50€	8,00€
Wurstsalat mit selbstgebackenem Bauernbrot	8,00€	6,50€
Elsässer Wurstsalat mit selbstgebackenem Bauernbrot	9,00€	7,50€
Wurstsalat mit Brägili	11,00€	9,50€
Elsässer Wurstsalat mit Brägili	12,00€	10,50€
Wurstsalat mit Brägili und Bibiliskäse	11,50€	10,00€
Elsässer Wurstsalat mit Brägili und Bibiliskäse	12,50€	11,00€
Wildbrettle mit selbstgebackenem Bauernbrot (mit verschiedenen Wildwurstspezialitäten aus eigener Jagd)	11,00€	
Spaghetti Wildbolognese	13,00€	11,50€
Nachschlag Rahmsauce/Hollandaise pro Portion	1,50€	

Extras und Desserts

Extras

Portion Brägili	3,50€
Portion Pommes	3,50€
Portion Wildschweinschinken	6,00€
Portion Schinken (roh/gekocht)	3,50€
Portion Kratzete	3,50€
Portion Sauce Hollandaise	1,50€

Desserts

Vanilleeis mit Schokoüberguß	5,50€
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,50€
Apfelkuchen	9,50€
Apfelkuchen flambiert	11,00€

Weinempfehlung zum Dessert

Gewürztraminer Auslese – Edelsüß (0,1 L)	4,50€
--	-------

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€	
Johannisbeernektar pur	3,50€	5,00€	
Johannisbeerschorle	3,50€	5,00€	
Traubensaft pur	3,00€	4,50€	
Traubensaftschorle	3,00€	4,50€	
Bad Dürkheimer Mineralwasser (0,7 L)		4,00€	
Bad Dürkheimer Still (0,5 L)		4,00€	
Tafelwasser im Krug (kohlenensäurehaltig)	1,50€	2,00€	3,00€

Warme Getränke

	Tasse
Kaffee	2,50€
Espresso	2,50€
Tee (Pfefferminze, Kamille, Früchte, Schwarz)	2,50€
Cappuccino, Latte Macchiato	3,00€



Getränke

Sekt/Secco/Aperitif/Cocktails	0,1 L	0,2 L	0,75 L
Gersecco trocken	3,00€		16,00€
Pinot Blanc Sekt - Extra Brut (Weißburgunder+Chardonnay)	4,50€		24,00€
Pinot Rosé Sekt - Brut (Spätburgunder)	4,50€		24,00€
Hugo (Gersecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette)		7,50€	
Aperol Spritz		7,50€	
Hauscocktail (Gersecco mit Likör nach Wahl)	4,00€		
Gewürztraminer Auslese – Edelsüß (0,1 L)	4,50€		

Getränke

Weine aus eigenem Anbau

Traditions-Weine**	0,25 L	0,5 L	1 L
Müller-Thurgau***trocken/lieblich	4,50€	8,50€	15€
Weißburgunder***trocken	5,00€	9,50€	18€
Grauburgunder***trocken	5,00€	9,50€	18€
Spätburgunder Weißherbst**lieblich	5,00€	9,50€	18€
Spätburgunder Rotwein**trocken/lieblich	5,00€	9,50€	18€

Schorle Weiß sauer/süß	2,50€	5,00€	
Schorle Rot sauer/süß	3,00€	6,00€	

Selektions-Weine***	0,25 L	0,5 L	0,75L
Weißburgunder***trocken	7,00€	13,00€	19,00€
Grauburgunder***trocken	7,00€	13,00€	19,00€
Spätburgunder***trocken	7,00€	13,00€	19,00€
Spätburgunder***Barrique trocken	7,00€	13,00€	
Grauburgunder***G-Punkt - Barrique trocken	8,00€	16,00€	

Scheurebe***lieblich	7,00€	13,00€	19,00€
Gewürztraminer Auslese – Edelsüß	8,50€	17,00€	

Schnäpse & Liköre

Liköre

2 cl

Sauerkirsche	2,50€
Pfirsich	2,50€
Johannisbeere	2,50€
Rotwein	2,50€

Schnäpse

Obstler*	2,50€
Hefe*	2,50€

Zwetschge**	3,00€
Mirabelle**	3,00€
Williams-Christ Birne**	3,00€
Scheurebe Tresterbrand**	3,00€
Gewürztraminer Tresterbrand**	3,00€
Muskateller Tresterbrand**	3,00€

Williams-Christ Birne***	4,00€
Rotweinbrand***	4,00€
Quitte***	4,00€

Gewürztraminer URREBE****(aus dem ältesten Weinberg der Welt)	5,00€
Zibärtele****	5,00€

Hofladenpreise

Weine

Traditions-Weine**

1l

Müller-Thurgau** trocken/lieblich	4,50€
Weißburgunder** trocken	6,00€
Grauburgunder** trocken	6,00€
Spätburgunder Weißherbst** lieblich	6,00€
Spätburgunder Rotwein** trocken/lieblich	6,00€

Selektions-Weine***

0,75 l

Weißburgunder*** trocken	8,00€
Grauburgunder*** trocken	8,00€
Spätburgunder*** trocken	8,00€
Spätburgunder*** trocken „Barrique“ (0,5 L)	12,00€
Scheurebe*** Lieblich	8,00€
Gewürztraminer*** Auslese – (fruchtsüß - 0,5 L)	15,00€

Schaum- und Perlweine***

Gersecco trocken – Gerhart's Strausse Perlwein	6,50€
Pinot Rosé (Brut) - Gerhart's Strausse Sekt	11,00€
Pinot Blanc Sekt (Extra Brut) - Gerhart's Strausse Sekt	11,00€

Hofladenpreise

Schnäpse und Liköre

Liköre	0,2 l	0,5 l
Sauerkirsch	8,00€	15,00€
Pfirsich	8,00€	15,00€
Johannisbeere	8,00€	15,00€
Rotwein	8,00€	15,00€

Schnäpse*/**

Williams-Christ**	8,50€	16,00€
Mirabelle**	8,50€	16,00€
Muskateller Trester**	8,00€	15,00€
Gewürztraminer Trester**	8,00€	15,00€
Scheurebe Trester**	8,00€	15,00€
Obstler*	7,00€	14,00€
Hefe*	7,00€	14,00€

Schnäpse***

Williams-Christ***	20,00€
Rotweinbrand***(9 Jahre im Eichenfass gereift)	20,00€
Quitte***	20,00€
Sauerkirsch***	20,00€
Gewürztraminer URREBE Trester****(aus dem ältesten Weinberg der Welt)	25,00€
Zibärtele****	25,00€



Hofladenpreise

Wildprodukte aus eigener Jagd

Wildschwein-Gulasch (380g Dose)	6,50€
Hirsch-Gulasch (380g Dose)	7,00€
Wildschwein-Bolognese (380g Dose)	6,50€
Hirsch-Bolognese (380g Dose)	7,00€
Wild-Salami (Preis/kg)	30,00€
Wildschweinschinken (Preis/200g)	9,00€

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