



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 29.08. – 09.11.2025

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

Warme Küche	bis 20.30 Uhr
Hofladen	bis 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/veranstaltungen, 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

Wochenangebote

Dienstag

Leberle mit Bauernbrot	11,00€
Leberle mit Brägili	14,50€

Mittwoch

Schweinehaxen mit:	
- Sauerkraut und Kartoffelpüree	15,50€
- mit Brot	11,50€
Schlachtplatte	14,50€
Kesselfleisch mit	
- Sauerkraut und Kartoffelpüree	14,50€
- mit Brot	10,00€

Donnerstag

1/2 Hähnchen vom Holzgrill mit Bauernbrot	11,50€
---	--------

Freitag

Wildschwein vom Holzgrill mit Kartoffelsalat	22,50€
--	--------

Samstag & Sonntag

Nudelsuppe	5,00€
Nudelsuppe mit Rindfleischstreifen	6,50€
Rindfleisch mit Meerrettich und Bauernbrot	15,00€
Wildschweinbraten + Damhirschbraten mit Spätzle und Wildsauce	22,50€

Kleinen Portionen kosten jeweils 1,50€ weniger



Speisen

Salate

	groß	klein
Feldsalat/gemischter Salat (je nach Saison)	9,00€	6,50€

Flammenkuchen

Flammenkuchen	8,00€	
Tomate-Mozzarella Flammenkuchen	8,00€	
Zwiebelkuchen	8,00€	
Apfelflammenkuchen	9,50€	
Apfelflammenkuchen flambiert	11,00€	

Wildgerichte

Spaghetti Wildbolognese	13,00€	11,50€
Wildbrettle mit selbstgebackenem Bauernbrot (mit verschiedenen Wildwurstspezialitäten aus eigener Jagd)	11,00€	
Wild-Burger mit Pommes (nur dienstags bis freitags)	12,00€	
Wildschweinrückensteak mit Spätzle und Wildsauce	27,50€	
Hirschrückensteak mit Spätzle und Wildsauce	30,00€	

Speisen

Tagesgerichte

	groß	klein
2 Schweinerückenschnitzel paniert mit selbstgebackenem Bauernbrot	13,00€	6,50€
2 Schweinerückenschnitzel paniert mit Brägili	16,50€	10,00€
Bibiliskäse mit selbstgebackenem Bauernbrot	6,50€	5,00€
Bibiliskäse mit Brägili	9,50€	8,00€
Wurstsalat mit selbstgebackenem Bauernbrot	8,00€	6,50€
Wurstsalat mit Brägili	11,00€	9,50€
Wurstsalat mit Brägili und Bibiliskäse	11,50€	10,00€
Elsässer Wurstsalat mit selbstgebackenem Bauernbrot	9,00€	7,50€
Elsässer Wurstsalat mit Brägili	12,00€	10,50€
Elsässer Wurstsalat mit Brägili und Bibiliskäse	12,50€	11,00€
Rollschinken mit Kartoffelsalat und Bauernbrot	13,50€	12,00€
Rindfleischsalat mit selbstgebackenem Bauernbrot	12,50€	11,00€

Extras und Desserts

Extras

Portion Kartoffelsalat	3,50€
Portion Pommes	3,50€
Portion Brägli	3,50€
Portion Wildschweinschinken	5,50€
Nachschlag Sauce	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 (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€	
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)		4,00€	
Bad Dürrheimer 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	3,00€
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-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)	4,50€		
Neuer Süßer	0,25 L		
Neuer Süßer	3,00€		

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)	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€
Pinot Noir Tresterbrand**	3,00€
Scheurebe Tresterbrand**	3,00€
Gewürztraminer Tresterbrand**	3,00€
Muskateller Tresterbrand**	3,00€
Sauerkirsche***	4,00€
Williams-Christ Birne***	4,00€
Rotweinbrand***	4,00€
Quitte***	4,00€
Gewürztraminer URREBE****(aus dem ältesten Weinberg der Welt)	5,00€
Zibärtle****	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€
Grauburgunder*** G-Punkt „Barrique“ (0,5 L)	14,00€
Spätburgunder*** trocken	8,00€
Spätburgunder*** trocken „Barrique“ (0,5 L)	12,00€
Scheurebe*** Lieblich	8,00€
Gewürztraminer*** Auslese (0,5 L)	15,00€

Schaum- und Perlweine***

Gersecco trocken – Gerhart's Strauß's Perlwein	6,50€
Pinot Rosé (Brut) – Weingut Briem Sekt	11,00€
Pinot Blanc Sekt (Extra Brut) – Burkheimer Winzer eG	11,00€

Hofladenpreise

Schnäpse und Liköre

Liköre	0,2 l	0,5 l
Sauerkirsche	7,00€	14,00€
Pfirsich	7,00€	14,00€
Johannisbeere	7,00€	14,00€
Rotwein	7,00€	14,00€

Schnäpse*/**

Williams-Christ**	7,00€	14,00€
Mirabelle**	7,00€	14,00€
Zwetschge**	7,00€	14,00€
Pinot Noir Trester**(im Eichenfass gereift)	7,00€	14,00€
Muskateller Trester**	7,00€	14,00€
Gewürztraminer Trester**	7,00€	14,00€
Scheurebe Trester**	7,00€	14,00€
Obstler*	6,50€	13,00€
Hefe*	6,50€	13,00€

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

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