



ABENDKARTE

gültig ab 18. Oktober 2017

Kunst bis in die Küche

Am Naturpark Schönbuch

IM GÄRTLE
RESTAURANT · KUNSTMUSEUM

EIN HERZLICHES WILLKOMMEN!

Liebe Genussfreunde, sehr verehrter Gast,

über Ihren Besuch im Gärtle freuen wir uns sehr. Wir hoffen, unsere ambitionierte Küche und das einzigartige, von einem Künstlerleben geprägte Ambiente wird Ihnen in angenehmer Erinnerung bleiben.

Bei unseren Speisen legen wir Wert auf Qualität und regionale Produkte, beim Service auf eine familiäre, freundliche Bedienung.

Wir sind zertifizierter „Schmeck-den-Süden“-Partner und Mitglied bei den Schönbuch-Köchen. Lassen Sie es sich schmecken und genießen Sie eine schöne Zeit hier bei uns, wo Natur, Kunst, Küche und Menschen zusammenfinden.

Ihr

Christian Luz
und das Gärtle-Team

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Regionaler Anbau, kurze Transportwege und frische Produkte: Das sind die Kernpunkte der „Schmeck den Süden“-Philosophie. Regionale Küche ist saisonale Küche: Die Komposition der Speisen orientiert sich daran, was die Jahreszeit gerade hervorbringt.



Jedes „Schmeck den Süden“-Gericht, gekennzeichnet mit dem Löwen, besteht ausschließlich aus Produkten unserer Region – nachweislich und kontrolliert!

Information für Allergiker:

Auch Ihnen soll Ihr Aufenthalt im Gärtle wohlbekommen! Bitte sprechen Sie uns an, wenn Sie eine Speisekarte mit Allergeninformationen wünschen.

Alle Preise in dieser Karte in Euro
inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN UNSERES „À LA CARTE“-RESTAURANTS (ab 1.11.):

Mittwoch – Donnerstag: 18.00 – 21.30 Uhr

Freitag – Samstag: 11.30 – 22.30 Uhr

Sonn-/Feiertage: 11.30 – 21.00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und bitten um Reservierung.

Für Veranstaltungen und Feiern – privat wie geschäftlich – stehen wir Ihnen von Montag bis Sonntag nach Vereinbarung von 9.00 – 23.00 Uhr zur Verfügung.

KLEINIGKEITEN

Arrangement von hausgemachten Rohkostsalaten
mit Blattsalaten der Saison, Joghurt-Kräuter-Dressing
und Gewürznüssen 7,50

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsejulienne 6,50



Heimische Lachsforelle aus der Streuobstbeize
mit mariniertem Kräutersalat und Meerrettich verfeinert 12,50

Kleines, glasiertes Ochsenbäckle
mit getrüffeltem Selleriepüree und geschmolzener Schalotte,
dazu Weyers Kirschbalsamreduktion 12,50

SALATVARIATIONEN

Großes Arrangement von hausgemachten Rohkostsalaten
mit Blattsalaten der Saison, Joghurt-Kräuter-Dressing
und Gewürznüssen 10,50

Wahlweise zusätzlich dazu:



• Gebratener Zander, gebackene Scholle, Garnele 10,50

• Zwei geschmälzte Maultaschen
nach Hans Joachim Luz' Rezept 6,50



• Tranche vom Baden-Württemberger Weiderindrücken 11,50

APERITIFEMPFEHLUNG

Alkoholfreier Spritz mit Mirabelle, Apfel und Zitronenlimonade 0,2l	4,00
Pinot Haussekt mit Haselnuss und Grand Marnier	5,50

KLEINES VITALMENÜ

Lauwarmer Linsensalat
mit karamellisiertem Chicoree und Kumquats

*

Filet vom heimischen Zander mit Schwarzrieslingsauce,
Kartoffel-Kürbisstampf und getrüffeltem Rahmwirsing

*

Kleine Crème Brûlée

Menü 3 Gänge 29,00

Weinempfehlung zum Menü

*0,2l 2016er Hundt vom Saulheimscher Hof
Grauburgunder trocken, St. Martin Pfalz*

6,50

Die Entdeckung eines neuen Gerichts macht die Menschen
glücklicher als die Entdeckung eines neuen Sterns.

Jean Anthelme Brillat-Savarin, französischer Schriftsteller und Gastrosoph

GENUSS-MENÜ

Leberterrine mit Portweingelee und Kräutersalatbukett
0,11 2016er Bechtheimer Gewürztraminer feinherb, Rheinhessen

*

Zitronensorbet mit Schwarzwaldcider

*






Hirschsteak aus der Hüfte geschnitten mit Vanille-Kürbis,
dazu Spätzle, Kroketten und Pfefferkirschenjus
0,11 2015er Hundt vom Saulheimscher Hof
St. Laurent trocken, St. Martin Pfalz

*

Lauwarmer Ofenschlupfer mit eingemachten Zwetschgen
und Tonka-Bohnen Panna Cotta
0,11 2015er Hundt vom Saulheimscher Hof
Ortega Beereauslese edelsüß, St. Martin Pfalz

Alle vier Gänge (ohne Weine) 39,00
Drei Gänge (ohne Sorbet) 33,00
Drei begleitende Weine zzgl. 13,00

GÄRTLE KLASSIKER

-  Blankett vom Schönbuchwild in Wildrahmsoße,
dazu gebratene Pilze, Spätzle und Kroketten,
Preiselbeerbirne und kleiner Salat 23,00
- Rosa gebratener Hirschrücken
an pikanter Pfefferkirschensauce mit gebratenen Waldpilzen,
geschabten Spätzle und Kroketten, dazu Preiselbeerbirne
und Salate 31,00
-  Zwiebelrostbraten in Lembergersauce
mit geschmorten Zwiebeln, geschabten Spätzle
und gemischtem Salat 25,50
-  Schwabenteller
Schweinelachse in Rahm, Rostbrätle mit Lembergersauce
und Maultäschle, dazu geschabte Spätzle 24,50
-  Baden-Württemberger Forelle im Ganzen gebraten
mit Kartoffeln aus dem Aromatendampf,
dazu Rahmspinat und Schwarzrieslingsoße 20,00
-  Eine hausgemachte Maultasche
nach Hans Joachim Luz' Rezept in der Brühe oder
mit Käse überbacken, kleiner Salat 8,50
zusätzliche Maultaschen je 2,50
- Gemüseteller mit dem Besten der Markthalle
und Kartoffel-Kürbisstampf 19,50
- Perlgraupen-Trüffelrisotto mit gebratenen Waldpilzen
und gereiftem Parmesan 16,50