



*Handwerk und Leidenschaft*



[www.gaisbock.com](http://www.gaisbock.com)



## **Nicht nur Motto, sondern Lebenseinstellung**

Wir wollen, dass unsere Gäste erleben,  
wie viel Hingabe,

Geschmack und Qualität in den regionalen Produkten stecken,  
die unsere Köche im Gaisbock für Sie zubereiten.

Und weil es uns ebenso wichtig ist, an die kommenden Generationen zu denken,  
engagieren wir uns täglich dafür, nachhaltig zu arbeiten  
und unterstützen die heimische Landwirtschaft.

Aus diesen Gründen geben wir  
regionalen Produkten voller Überzeugung den Vorrang.

Die Welt können wir nicht verändern, aber unseren kleinen Beitrag werden wir  
leisten.

[www.gaisbock.com](http://www.gaisbock.com)



## SUPPEN

### Klare Ochsen Brühe

mit Allgäuer Käse-Speck-Knödel, Wurzelgemüse 8, d Weizen, a, j, k, g

€ 5,20

### Allgäuer Käserahmsuppe



im Brottopf serviert mit Heuschnaps verfeinert d Weizen & Roggen, a, j, k, g, h Walnüsse

€ 6,80

## VORSPEISEN, KLEINE GERICHTE

### Fischvariation Allgäuer Rauchforelle und Räucherlachs

auf hausgemachtem Hokaido-Süßkartoffel Rösti

dazu Kren und Salatbeet c, g, j, d Weizen

€ 12,90 €

### Gegrillter Ziegenkäse



Camembert in Allgäuer Rauchschenken auf Kürbis-Süßkartoffel Rösti mit Waldhonig gewürzte Pinienkerne dazu Wildkräutersalat 20, d Weizen & Roggen, a, j, k, g, h

€ 14,20 €

## SALATE

### Kleiner gemischter Salat



vom Buffet, Rohkost, Blattsalate, Dressing „ Deklaration auf Anfrage „

€ 4,80

### Salat Ziegenkäse

knackig bunte Blattsalate mit eingelegtem Ziegenkäse, Oliven, Tomaten, Zwiebelringe dazu Körnerbaguette d Weizen, a, j, k, g,

€ 13,50

### Lauwarmer Sherrytomatensalat

mit gerösteten Pinienkernen, dazu gebackene Bergkäseecken, Wildkräutersalat und Körnerbaguette d Weizen, a, j, k, g, c

€ 13,90 €

### Gaisbock Salatteller

großer bunt gemischter Salat mit gegrillten Putenbruststreifen, Allgäuer Rauchschenken dazu eine Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip €15,90

[www.gaisbock.com](http://www.gaisbock.com)



## KLASSIKER AUS D`R HEIMAT

### Allgäuer Heumilchkäsespätzle

im Pfännle mit Zwiebeln und Salat d Weizen, a,g „Salat auf Anfrage“ € 12,00

### Schnitzel vom Landschweinerücken

von der Metzgerei Baur aus Ronsberg

- mit Kartoffelsalat a,d, Weizen ,f,g,j,k € 11,80
- mit Pommes a,d, Weizen ,f,g,j,k € 11,80
- mit Käsespätzle a,d, Weizen ,f,g,j,k € 14,80

### Wiener Schnitzel

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren  
und Petersilienkartoffeln 2,11, a,d Weizen ,f,g,j,k € 19,80

### „Dorfsau“

gegrilltes Schweinerückensteak überbacken,  
Bergkäse und Tomate, Bratensaft,  
Speckbohnen und Pommes 16, d Weizen f,g,j,k € 13,90

### Gaisbock Schmankerl Teller

Roastbeef und Puten Spieß, rosa Schweinefilet Medallions auf  
Heumilchkäsespatzen an einer feinen Pfefferrahmsoße  
garniert mit Röstzwiebeln 2, d Weizen f,g,j,k € 19,80

### Geschmorte Ochsenbacken

in Portwein-Charlotten Soße mit Wurzelgemüse und Zwiebel-  
Kartoffelstampf 2,d Weizen f,g,j,k € 18,20

### Putenschnitzel in Kürbis-Braumalzkruste

mit Butter-Petersilien-Kartoffeln und buntem Gemüse 2,d Weizen f,g,j,k  
€ 16,90



## S`BOCKIGE WIRTSHAUS

### Zwiebelrostbraten vom Allgäuer Weiderind

Rosa gebraten an Dunkelbiersoße auf Heumilchkäsespatzen d Weizen, f,j

€ 20,50

### Das Rindvieh „Wirtshaus Burger“

230 g gegrilltes Allgäuer Färsenfleisch im Bockbier Brioche,

Zwiebeln, Speck, Tomaten & mit Bergkäse garniert, d Weizen& Malz ,f,g,j,k € 14,90

### Gulasch vom Allgäuer Weiderind

In würziger Rotwein-Paprika-Soße mit glasierten Champignons, buntes

Buttergemüse und Eierspätzle d Weizen, a,j,k,g, € 15,20

## Aus´m Wasser

### Allgäuer Lachsforelle

am Stück auf der Haut gebraten mit zerlassener Mandelbutter,

Petersilienkartoffeln dazu einen gemischten Salat d Weizen, a,j,k,g, € 17,90

### Pochiertes Welsfilet

in Dillbutter mit sautierten Cherrytomaten auf mediterranem Gemüse

und Sesamkartoffeln c,g,j, d Weizen, a Mandel € 18,20



## Für Veganer

### Perlgraupen Gemüse Risotto

dazu ein Vollkorn Küchlein d Weizen, a,j,k,g,16

€ 15,50

## Vegetarisch

### Nudelteller Sennerin

Safran Papa delle Nudeln an Allgäuer Bergkäsesoße mit Mediterranem Gemüse und Heumilchkäse überbacken d Weizen, a,j,k,g,16

€ 14,90

### Karamellierter Grießschmarren

mit Apfelmus und einer Kugel Vanilleeis, dazu Früchte der Saison d Weizen, a,g, MAndeln

€ 7,00

## Gaisbock's Eisbombe

gebackenes Vanilleeis in Biskuit Mandel Mantel auf rote Grütze, Sahne und Früchte der Saison

€7,00

## FÜR UNSERE LIEBSTEN KINDER (nicht für die Erwachsenen)

### Jim Knopf

hausgemachte Spätzle, etwas Gemüse und Soße a, d Weizen,j

€ 4,50

### Kleiner Vampir

Pommes Fritz mit Ketschup und Mayonnaise 1,2,3,11

€ 3,80

### Wilde Henne

Gockel Streifen „Nuggets“ mit Pommes a,d Weizen ,f,g,k

€ 7,80

### Schnitzeljagd

Kinderschnitzel vom Schwein, mit Pommes a,d Weizen ,f,g,k

€ 7,80

### Soßenkasper

Schweineschnitzel in Rahmsauce dazu Spätzle

€7,80

### Sennerin

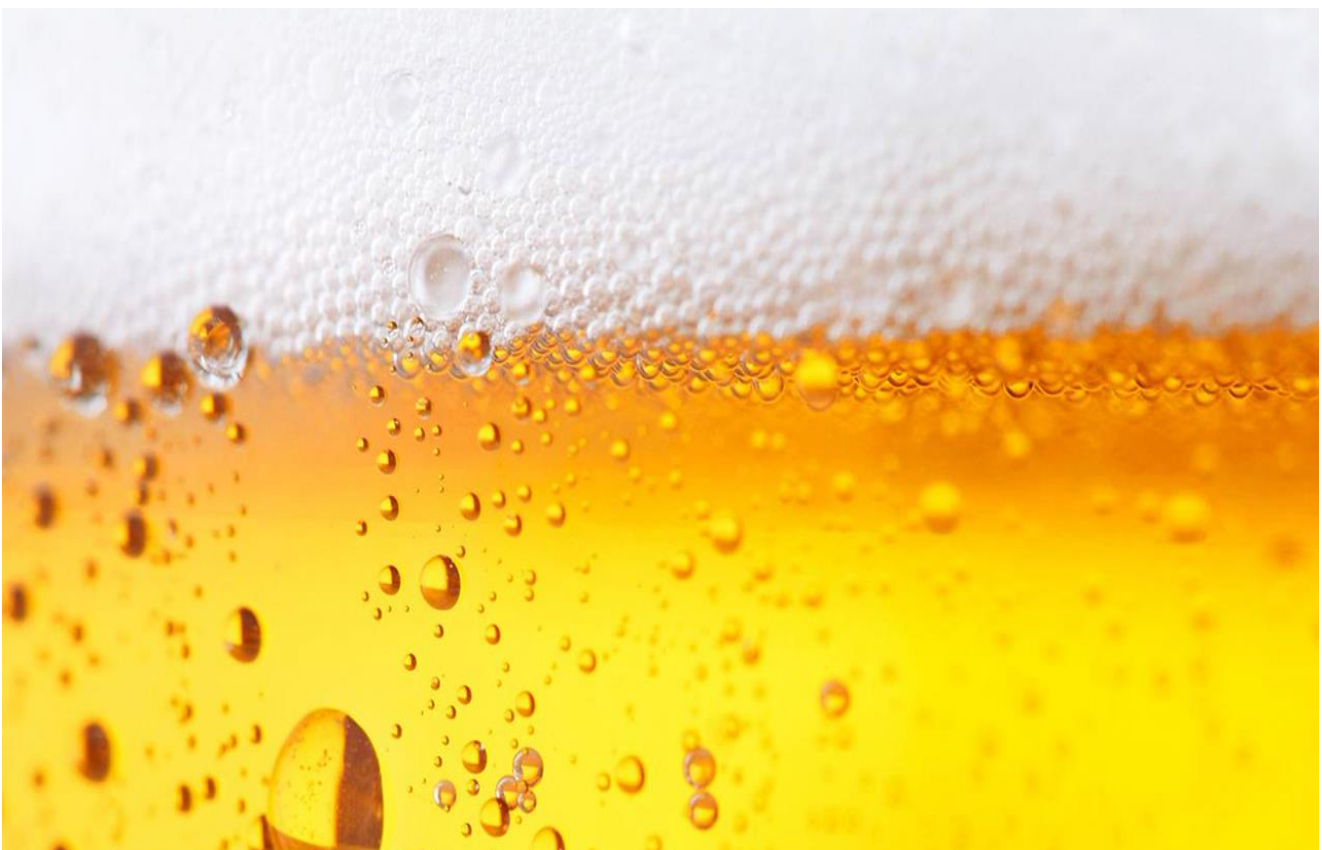
Allgäuer Heumilch Kässpätzchen ohne Zwiebeln

€6,80





# Getränkekarte auch im Glas gibt's unsere Heimat





<b>Hefeweizen</b> (d)	0,5l 3,50	0,3l 2,80
<b>Radler</b> 2/3 (d)	0,5l 3,40	0,3l 2,80
<b>Dunkler Radler</b> (d)	0,5l 3,50	0,3l 2,80
<b>Russ Weizen</b> 2/3 (d)	0,5l 3,50	0,3l 2,70
<b>Cola Weizen</b> 1/3/9 (d)	0,5l 3,50	

d = Malz, Weizen & Gerste

### **Bierspezialitäten aus der Flasche...**

<b>Teutsch Pils</b> (d)	0,33 l 3,20
<b>Dunkler Hefeweizen</b> (d)	0,5l 3,60
<b>Leichter Hefeweizen</b> (d)	0,5l 3,50
<b>Dunkler Bock Bier Spezialität</b> (d)	0,5l 3,70

d = Malz, Weizen & Gerste

### **Alkoholfreie Biere**

<b>Alkoholfreies Büble Hefeweizen</b> (d)	0,5l 3,50
<b>Alkoholfreies Bier</b> (d)	0,33l 3,20

von der Zötler Brauerei aus Rettenberg

d = Malz, Weizen & Gerste

### **Alkoholfreie Getränke...**

<b>Sodawasser</b>	0,5l 2,60	0,3l 2,40
<b>7 up</b> 2/3	0,5l 3,40	0,3l 2,70
<b>Mirinda</b> 1/3	0,5l 3,40	0,3l 2,70
<b>Schwipp Schwapp</b> 2/3/9	0,5l 3,50	0,3l 2,80

[www.gaisbock.com](http://www.gaisbock.com)





<b>Pepsi Cola</b> <small>1/3/9</small>	0,5l 3,50	0,3l 2,80
<b>Almdudler</b>		0,35l 3,80
<b>Pepsi Cola Light</b> <small>1/3/9</small>	0,33l	2,90
<b>Malztrunk</b> <small>1/3/9</small>	0,33l	2,90
<b>Bitter Lemon</b> <small>1/10</small>	0,2l	2,90
<b>Allgäuer Mineralwasser medium</b>		
	0,75l	4,90
<b>Allgäuer Mineralwasser Natur</b>		
	0,75l	4,90
<b>Saftschorlen &amp; Saft Bar ...</b>		
<b>Apfelsaftschorle</b> „naturtrüb“	0,5l 3,40	0,3l 2,70
<b>Johannisbeersaftschorle</b>	0,5l 3,60	0,3l 2,90
<b>Maracujasaftschorle</b>	0,5l 3,60	0,3l 2,90
<b>Orangensaftschorle</b>	0,5l 3,60	0,3l 2,90
<b>Lindauer Fruchtsaft</b>	<sup>11</sup>	0,3l 3,40
Orangen, Apfel		
<b>Frucht Nektar</b> „Saftgetränk“ <sup>11</sup>		0,3l 3,40

#### Johannisbeere, Maracuja

**Alte Marille** 41% 2 cl 3,80€  
zweijährig im Holzfass gereifter  
Marillen Brand

**Alte Waldhimbeere** 41% 2 cl 3,80€  
Himbeere langjährig im Holzfass  
gereift unvergleichbar im Geschmack  
und Geruch.

**Alte Williams-Birne** 41% 2 cl 3,80€  
feines Destillat von der Williams-  
Christbirne mit fruchtig leichter  
Duftnote

**Alte Zwetschge (h\*)** 41% 2 cl 3,80€



Aromatische Zwetschgen mit einem Hauch Maronen langjährig in einem Holzfass gereift

**Alte Haselnuss** (h\*/b)40% 2 cl 3,80€  
fein gehackte Haselnüsse leicht angeröstet gibt diesem Destillat die feine Haselnussnote

**Haus Schnaps Marille** 34% 2 cl 3,10€  
Spirituose mit fruchtigem Aroma von Bodensee Marillen

**Obstler „ Holzfass“** 40% 2 cl 3,10€  
Holzfassveredelung, , angenehme Holzfassnote

**Allgäuer Enzian** 40% 2 cl 3,10€  
„soll bei Magenbeschwerden und Appetitlosigkeit helfen“

**(h\*) Erdnuss, Haselnuss & Walnuss Gebirgs Kräuter** 38% 2 cl 3,10€  
Wertvolle Kräuterdestillate, „ein Schluck nach deftigen Essen“

**Williams-Schnaps** 40% 2 cl 3,10€  
feines Destillat von der Williams-Christbirne mit fruchtig leichter Duftnote

### **Offene Rotweine:**

**Bodensee Spätburgunder ,**  
Spätburgunder, fein herb  
*Kirsch- und Pflaume im Bukett, gaumenfüllend und weich.*

**Gaisblut** (11)23% 2 cl 3,20€  
Köstlicher Waldbeeren Likör mit Schlehe verfeinert,  
„Achtung Bockig“

**Dorfkräuter** 48% 2 cl 3,90  
Mit der Kraft von über 60 Kräutern und 48% vol. ist der Dorfkräuter ein besonders starker Vertreter seiner Zunft, den  
„Kräuterspirituosen“  
Schmeckt warm „Brennend & und Kalt“

**Wildkirschlikör** (11) 16% 2 cl 3,80€  
fruchtiger Likör hergestellt aus dem Saft feiner Wildkirschen

**Praline Trüffel** (g/a/11)15% 2 cl 3,80€  
zart schmelzender Likör mit feinem Sahnetrüffel

**Eierlikör** (g/a) 15% 2 cl 3,80€  
nach alter Tradition, Heu Milch , Freilandeier, Allgäuer Alp Rahm

Staats Weingut Meersburg,  
Badischer Bodensee  
0,25l € 5,90

**Uhlbacher Götzenberg**  
Wirtemberg,



Württemberg Lemberger mit  
Trollinger, trocken  
*passend zu allen Anlässen.*  
Collegium  
0,25l € 5,10

**Cleebronner Michaelsberg**  
Schwarzriesling, trocken  
*Reife Johannisbeere, feine Würze .*  
Cleebronn & Güglingen  
0,25l € 5,10

**Winzerschorle Rot**, trocken  
0,25 l 3,50 €  
0,5 l 5,10 €

**Bodensee Roseschorle**  
0,25 l 3,70 €  
0,5 l 5,80 €

**Spätburgunder Weißherbst**,  
*anregend, frisch, fruchtig.*  
Staatsweingut Meersburg, Badischer  
Bodensee  
0,25l € 5,60

**Offene Weißweine:**  
**Rotenberger Schlossberg**  
Riesling, trocken  
*Geschmack nach Pfirsich und*  
Collegium Wirtemberg,  
Württemberg

Meersburger Bengel Müller-Thurgau

Qualitätswein halbtrocken

Unser „süßer Bengel“ überrascht jedes Jahr ungläubige Weingenießer, die es nicht fassen können, dass ein Müller-Thurgau mit natürlicher Rebsüße soo lecker schmeckt!! Das Spiel von Süße und Säure macht's möglich.

**Salwey**

*Grauer Burgunder, trocken*  
Weingut Salwey Oberrotweil, Baden  
0,25l € 4,90

**Meersburger**

Müller-Thurgau,  
*Leichter, fruchtiger Wein.*  
Staatsweingut, Badischer Bodensee  
0,25 l 4,60

**Wegeler Riesling**

Riesling, trocken  
*Geschmack von Pfirsich und*  
*Physalis, frisch und fruchtig.*  
Weingut Wegeler, Rheingau  
0,25 l 5,90

**Juliusspital Silvaner**

Silvaner,  
*Belebend, leicht mineralisch,*  
*Grapefruit, frisches Heu und Minze.*  
Juliusspital Weingut Würzburg,  
Franken  
0,25l € 5,80

**Winzerschorle Weiß**, trocken  
0,25 l 3,50 €  
0,5 l 5,10 €



Wir empfehlen diesen Wein zu Crevetten mit Salat, Geflügel, passt zu Vinaigrette und Asiatisch, Pikante Gerichte.

11,0% vol. 0,75l 25,00€

### Collegium Württemberg Riesling „Alte Reben“

Qualitätswein trocken

Seine Mineralität und Würze verdankt der Riesling den tief in der Erde verzweigten Wurzeln alter Reben, die aus der Tiefe des Bodens die Kraft dafür holen.

Mittleres Gelb mit grünen Reflexen. In der Nase Noten von Äpfeln, Birnen, Mandeln, Pfirsich und Zitrusfrüchten. Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig und stoffig. Der Wein hat eine schöne Frucht und bleibt animierend. Die Säure ist animierend und gut eingebunden.

Wir empfehlen diesen Wein zu, Lachs Spinatgemüse, Garnelen oder Zwetschgenknödel.

13,0% Vol 0,75l 24,00€

### Collegium Württemberg Chardonnay

Qualitätswein trocken

Ausgesuchte Weinberge rund um den Württemberg.

Mittleres Gelb mit grünen Reflexen, strahlend. In der Nase hat der Wein feine Hefenoten, Mandeln, Äpfel, buttrige Noten sowie Ananas. Am Gaumen ist er animierend mit einer schönen Struktur und Komplexität. Hier finden sich Nuancen von Ananas, reifen Äpfeln, Birnen, Nüssen, Honig und feines Holz. Der Wein elegant und doch anhaltend.

Wir empfehlen diesen Wein zu Kalbsgeschnetzeltes, Schweinefilet, Seeteufel

13,0%Vol 0,75l 28,00€

### Grüner Veltliner Heiliger Stein

Weingut Hofbauer/Weinviertel Österreich

Helles Grüngelb; Zarter **Grapefruit-**, **Limetten-** und **Quittenduft** mit würziger Note nach Brotkruste und Pfeffer. Die Würze dominiert den Geschmack; Pfeffer, Kümmel, ein Hauch Anis mit einer darüber schwingenden Zitrusfrucht. **Vollmundig** bei mittlerem Körper, endet anregend herb, macht Lust auf einen weiteren Schluck und das immer aufs neue.

Wir empfehlen diesen Wein zu, Hausmannskost, Vorspeisen.

12,5% Vol 0,75l 29,00€

### Meersburger Bengel Spätburgunder Weißherbst

Qualitätswein trocken

Ein sehr Aromatischer Weißherbst mit den Typischen Noten des blauen Spätburgunders: Himbeeren, Erdbeeren und Veilchen. ein Rose der Extraklasse.

[www.gaisbock.com](http://www.gaisbock.com)





Die Trauben dieser „Klassizistischen“ Rotwein- Cuvée stammen aus den besten Lagen rund um die Württembergische Grabkapelle.

Strahlendes Dunkelrot. In der Nase von Pflaumen, Pfeffer, Lakritze, dunkler Schokolade und feinem Holz. Am Gaumen ist der Wein fruchtig - pfeffrig mit Aromen von Pfeffer, Schokolade, Süßkirsche und Brombeeren, ergänzt um eine feine Tanninstruktur.

Wir empfehlen diesen Wein zu Gulasch, Pampikasoße, Reh, Nudeln mit Salsiccia und Tomaten

13,5% Vol

0,75l

29,00€

### Zweigelt Classic

Weingut Hofbauer/Weinviertel Österreich

Qualitätswein trocken

Nur die besten Trauben gehen in diesen Wein ein, der durch Lagerung in großen Holzfässern seine geradezu cremige Struktur erhält. Delikate Aromen von Weichsel-Kirschen, Kräutern und ein Hauch Eukalyptus hinterlassen einen bleibenden Eindruck.

Wir empfehlen diesen Wein zu Wild, Pizza und Pasta.

13,5% Vol

0,75l

23,00€

### Epicuro Montepulciano d'Abruzzo DOC

Qualitätswein Italien

Epicuro präsentiert ein fruchtiges, aromatisches Bukett roter Früchte, sowie einen würzigen Charakter. Die 4 monatige Lagerung im Holzfass trägt zur Struktur und einer leichten Vanille Note bei. Sehr weich und aromatisch.

Wir empfehlen diesen Wein zu, dunklem Fleisch, Wild, kräftigen Soßen, gehaltvollem Käse Pizza und Pasta.

13,0 % Vol

0,75l

21,00€

### Epicuro Appassimento Pugila IGP

Qualitätswein Italien

Apulien im Südosten gelegen, zählt zu den produktivsten Weinregionen Italiens. In den Weinbergen, die teilweise bis ans Meer reichen, wachsen unter dem heißen Klima wahrhaftig tiefrote, kraftvolle Weine, voll intensiver Aromen. Der äußerst gehaltvolle Wein präsentiert sich mit einem intensiven Bukett getrockneter Früchte, würzig, vollmundig und warm am Gaumen mit kräftiger Struktur und langem Nachhall.

Betörende Kombination reifer dunkler Beerenfrüchte mit mediterranen Kräuternoten. Warmblütig, voluminös, mit fast schon süßlicher Opulenz.

Wir empfehlen diesen Wein zu gehaltvollen, kräftigen Fleischgerichte, gerne auch vom Grill. Oder solo als Wein zum Philosophieren.

14,5 % Vol

0,75l

21,00€

[Wir hoffen auf Ihre Mitarbeit, sollten Sie](#)

[www.gaisbock.com](http://www.gaisbock.com)



allergisch auf ein Produkt reagieren,

Bitte sprechen Sie uns Im Vorfeld an

Für Allergiker ist es sehr wichtig, auf Auskünfte über die Inhaltsstoffe von Speisen vertrauen zu können. Besonders Menschen mit Allergien, die sich sehr stark bemerkbar machen, etwa als anaphylaktischer Schock oder akuter Atemnot, trauen sich oft nicht in Gastronomiestätten zu speisen, da sie nicht sicher sind, wie gut die Mitarbeiter auf Ihre Anfragen geschult sind.

Einerseits ist für die Gastronomie die Erfüllung der Kennzeichnungspflicht nicht einfach zu meistern, da Köche oft mehr nach Gefühl und Geschmack kochen als nach Rezept, andererseits wird sich aber auch ein neuer Gästekreis öffnen. Allergiker werden erstmals überall ohne Bedenken von der Karte bestellen können.

Zusätzlich zu deklarationspflichtigen Inhaltsstoffen müssen, laut Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) VO 1169/2011, zukünftig auch die 14 Hauptallergene kenntlich gemacht werden.

1 mit Farbstoffen - 2 mit Konservierungsstoffen - 3 mit Antioxidationsmittel - 4 mit geschmacksverstärker - 5 geschwefelt - 6 geschwärzt - 7 Phosphat - 8 mit Milcheiweiß - 9 Koffeinhaltig - 10 chininhaltig - 11 mit süßungsmitteln - 12 enthält eine Phenylalaninquelle - 13 gewachst - 14 mit taurin - 15 hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus genetisch verändertem soja -

16 mit geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz - 17 mit geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Phosphat und Konservierungsmittel - 18 mit Farbstoff, Antioxidationsmittel und Koffeinhaltig - 19 mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, Koffeinhaltig, mit süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle - 20 mit Nitritpökelsalz

In all unseren Angeboten Speisen, Getränken und Tagesgerichten können folgende Allergene enthalten sein ( auch in Spuren ):

a                    b                    c                    d                    e                    f                    g

Eier 	Erdnuss 	Fisch 	Gluten 	Krebstiere 	Lupinen 	Milch 
Nüsse 	Schwefeldioxid 	Sellerie 	Senf 	Sesam 	Soja 	Weichtiere 

h                    i                    j                    k                    l                    n                    o