

UNSERE AKTUELLE SPEISEKARTE



VORSPEISE | STARTERS

Ziegenkäse im Brickteig gebacken | Kürbis-Mango-Chutney A,C,G *vegetarisch 14,90
goat cheese baked in brick dough | pumpkin mango chutney

Lachs-Zander Carpaccio | Wildkräutersalat | Haus Brioche | Zitrus Vinaigrette D,H,L,M 24,90
salmon pike-perch carpaccio | wild herb salad | homemade brioche buns | citrus vinaigrette

Beef Tatar mit Hausbrioche | Trüffelmayonnaise | Kartoffelstroh | gebackenes Trüffelei | Schmelzzwiebel A,C,G,M,N 22,90
beef tartare with homemade brioche buns | truffle mayonnaise | potato straw | baked truffle egg | melted onion

SUPPE | SOUP

€

Tagessuppe - bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot 9,50
soup of the day - please ask for our current offer

Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert A,C,G,O *vegetarisch 11,90
French onion soup au gratin with cheese

SALAT | SALAD

Kleiner gemischter Salat | Kartoffel | Gurke | Karotte | Wildkräutersalat | Hausdressing G,M*vegetarisch 7,50
small mixed salad | potato | cucumber | carrot | wild herb salad | house dressing

Ceasar Salat mit Romana Herzen, Parmesan, Croutons, Avocado A,C,G,D,M *vegetarisch 16,90
ceasar salad with romaine lettuce | parmesan | croutons | avocado

mit Huhn | chicken sous vide gegart 22,90

mit Garnele | prawns B 24,90



Gerl's Klassiker

Gerl's Burger I Rind I würziges Kraut I Cheddar I Speck I Schmelzzwiebel I Pommes
*mit Süßkartoffelpommes + € 2,- A,C,G,N 18,90

Gerl's burger I beef I spicy cabbage I cheddar cheese I bacon I braised onions I
french fries *with sweet potato fries + € 2,-

Gerl's Meeresfrüchte Platte I Jakobsmuschel I Garnelen I Oktopus I Grillgemüse
B,D,G

Gerl's seafood platter I scallops I prawns I octopus I grilled vegetables G,L,O,R 28,80

Original Wiener Schnitzel vom Kalb I Petersilienkartoffel I Kapernbeere und
Sardelle I Preiselbeeren A,C,G,D 25,50

original „wiener Schnitzel“ veal I parsley potatoes I caperberry I anchovy I
cranberries

Lady Wiener Schnitzel vom Kalb I Petersilienkartoffel I Kapernbeere und Sardelle I
Preiselbeeren A,C,G,D 17,80

Lady „wiener Schnitzel“ veal I parsley potatoes I caperberry I anchovy I cranberries

Zwiebelrostbraten I Butternockerl I Speckbohnen I Schmelzzwiebel A,C,G,L,M,O 29,50
rib eye with onion I butter dumplings I bacon beans I melted onion

Gerl's Cordon Bleu, Petersilienkartoffel, Preiselbeeren A,C,G 28,50

Gerl's Cordon Bleu I parsley potato I cranberries

*gefüllt mit Bergkäse, Speck, Backofenschinken, Champignons, Junglauch

*filled with mountain cheese, bacon, ham, mushrooms, spring onion

HAUPTGÄNGE I MAINS €

Pasta Surf & Turf A,B,C,D,G,O 26,80

Pasta Fresca I Hummersauce I I kleines Rinderfilet I Garnelen I Schmortomaten
pasta fresca I lobster sauce I small fillet of beef prawns I stewed tomatoes

Rotes Curry I Gemüse I Jasminreis *vegan A,E,F,H,L,N 16,90
red curry I vegetables I jasmine rice

mit Huhn I with chicken 21,90

mit Rinderfilet I fillet of beef G 24,90

mit Garnelen I prawns B 24,90

Thai Wok I Pak Choi I Sprossen I Jasminreis *vegan A,E,F,H,L,N 16,90
thai wok I pak choi I sprouts I jasmine rice

mit Tofu I with tofu 21,90

mit Rinderfilet I fillet of beef G 24,90



STEAKS *serviert mit Blattgold

vom Rind:

Ladysteak 180 g G	29,80
Gentlemencut 250 g G	35,50
Rib Eye 300g	38,50
Rib Eye 400g	45,50
„Surf and Turf“ mit Rinderfilet, Garnelen und Grillgemüse B,G	42,80
„surf and turf“ with fillet of beef, prawns and grilled vegetables	

BEILAGEN I SIDES

€

Pommes frites A,C,G	5,50
Süßkartoffel Pommes I sweet potato fries A,C,G	7,50
Rosmarin Kartoffel I rosemary potatoes G	5,50
Ofen Kartoffel mit Sauerrahm I baked potato with sour cream G	7,50
Garnelenspieß – 3 Stück I prawn skewer – 3 pieces B	8,00
Gebratenes Gemüse I roasted vegetables G	5,50
Sauce Bordelaise A,G,L,O	6,50
Haus Brioche A,C,G I homemade brioche buns	4,50

BUTTER

Chili Butter G	2,50
Knoblauch Butter I garlic butter G	2,50
Kräuter Butter I herb butter G	2,50
Trüffel Butter I truffle butter G	3,50

SAUCEN I DIPS

Sour Cream G	2,50
Mayonnaise C,M	1,50
Ketchup A	1,50
Trüffel Mayonnaise I truffle mayonnaise C,M	3,50
Guacamole	3,50

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass wir ab einer Gruppe von vier Personen nur eine Gesamtrechnung ausstellen können und separate Zahlungen nicht möglich sind.



DESSERT | SWEETS

Tiramisu nach Saison – bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Angebot A,C,G
tiramisu according to season – please ask for our current offer 9,90

2erlei Mousse von Toblerone und weißer Schokolade | Himbeere | Passionsfrucht
A,G,C,E,H 11,80
2 kinds of mousse of Toblerone and white chocolate | raspberry | passion fruit

Kaiserschmarrn | Vanilleeis | Zwetschgenröster A,C,G 14,50
chopped pancake | vanilla ice cream | plum roaster
*bis 21:30 möglich

Die 14 Allergene im Überblick

- A – Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C – Eier und Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D – Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F – Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G – Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H – Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O – Schwefeldioxid und Sulfite
- P – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R – Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass wir ab einer Gruppe von vier Personen nur eine Gesamtrechnung ausstellen können und separate Zahlungen nicht möglich sind.



SOFTDRINKS SÄFTE WASSER		€
Franz Josef Rauch Apfelsaft Naturtrüb		
Mit Wasser	0,5l	4,80
Mit Soda	0,5l	4,80
Franz Josef Rauch Fruchtsäfte *diverse Sorten	0,2l	4,80
Rauch Eistee Granatapfel	0,33l	5,50
Carpe Diem Kombucha Classic	0,33l	5,50
RED BULL		
RED BULL Energy		5,20
RED BULL Energy Sugarfree		5,20
RED BULL saisonale Edition		5,20
Organics by RED BULL		5,20
Simply Cola Ginger Ale Purple Berry Ginger Beer		
Bitter Lemon Tonic Water Black Orange Easy Lemon		
<hr/>		
Thalheim Limonaden	0,33l	4,80
Uhudler Waldbeere Himbeere		
Coca Cola Zero	0,33l	4,80
<hr/>		
Römerquelle Prickelnd oder Still	0,33l	4,20
	0,75l	5,70
Thalheim Heilwasser Prickelnd oder Still	0,75l	7,50
<hr/>		

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass wir ab einer Gruppe von vier Personen nur eine Gesamtrechnung ausstellen können und separate Zahlungen nicht möglich sind.



WEINE PROSECCO (1/8l Ausschankmaß)	€
Prosecco Le Contesse Brut	6,50
Cremant de Loire Château Langlois Brut Rosé	8,-
Schlumberger White Ice Rosé Ice	8,20
Chandon Garden Spritz	9,-
´22 Grüner Veltliner Am Berg Bernhard Ott Feuersbrunn	6,80
´20 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide Tement	7,50
´22 Weissburgunder Dr. Bürklin-Wolf Pfalz	6,80
´21 Riesling Rainer Wess Kremstal	6,90
´21 Gelber Muskateller Sand & Schiefer Tement	7,50
´22 Rosé Coteaux d'Aix Provence	7,50
´22 Rosé Whispering Angel Château d'Esclans	10,40
´21 Wild Wux Birgit Braunstein Purbach	6,50
´19 Mosaik A. Egermann Illmitz	6,80
´18 Wiener Trilogie Wieninger Wien	7,20
´20 Zweigelt Rubin Carnuntum DAC Riedmüller	6,80
´19 Heideboden Hannes Reeh Andau	6,90

WEINE | PROSECCO (0,75l)

Prosecco Le Contesse Brut	39,-
Cremant de Loire Château Langlois Brut Rosé	48,-
Schlumberger White Ice Rosé Ice	49,-
Chandon Garden Spritz	54,-
´22 Grüner Veltliner Am Berg Bernhard Ott Feuersbrunn	41,-
´20 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide Tement	45,-
´22 Weissburgunder Dr. Bürklin-Wolf Pfalz	41,-
´21 Riesling Rainer Wess Kremstal	41,-
´21 Gelber Muskateller Sand & Schiefer Tement	45,-
´22 Rosé Coteaux d'Aix Provence	45,-
´22 Rosé Whispering Angel Château d'Esclans	62,50
´21 Wild Wux Birgit Braunstein Purbach	39,-
´19 Mosaik A. Egermann Illmitz	41,-
´18 Wiener Trilogie Wieninger Wien	43,-
´20 Zweigelt Rubin Carnuntum DAC Riedmüller	41,-
´19 Heideboden Hannes Reeh Andau	44,-

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass wir ab einer Gruppe von vier Personen nur eine Gesamtrechnung ausstellen können und separate Zahlungen nicht möglich sind.



KÜHLES VOM FASS I BIER

€

Gösser Märzen	0,3l	4,20
	0,5l	5,70
Weihenstephaner Weizen Bier	0,3l	4,20
	0,5l	5,70

AUS DER FLASCHE

Thalheim Pils	0,33l	4,70
Gösser Naturradler	0,33l	4,20
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,33l	4,20
Weihenstephaner Weizen alkoholfrei	0,5l	5,70
*GERL's Zwickl Bier All time favorite	0,33l	4,70

AFTER DINNER DRINKS

Brände von der Walser Brennkammer

Marille	2 cl	6,50
Haselnuss	2 cl	6,50
Speckbirne	2 cl	6,50
Zwetschke	2 cl	6,50

Liköre von der Walser Brennkammer

Johannisbeere	2 cl	6,50
Zirbe	2 cl	6,50

Liebe Gäste, wir möchten Sie höflich darauf hinweisen, dass wir ab einer Gruppe von vier Personen nur eine Gesamtrechnung ausstellen können und separate Zahlungen nicht möglich sind.

