

Herzlich Willkommen im „Gmünderle“,

unserem Restaurant im Stadtgarten der Stadt Schwäbisch Gmünd,
wo wir Ihnen unter der Leitung von Michael Rudolph und Benjamin Müller
ein paar genussvolle Stunden bereiten wollen.

Wir freuen uns darauf, Ihnen aus Produkten, die wir wertschätzen
und den Ideen, die in unseren Köpfen entstehen,
leckere Gerichte und Getränke anbieten zu dürfen.

Unsere Öffnungszeiten:

Donnerstag - Montag 17 Uhr

Unser Überraschungsmenü

Sagen Sie uns, worauf Sie verzichten möchten oder sollten
und wir überraschen Sie gerne mit unseren Kreationen...

Glutenfrei, Laktosefrei, Vegetarisch, Vegan,
Sie essen heute keinen Fisch, keine Krustentiere,
keine Innereien, Lämmer, Wild oder ähnliches?
Sprechen Sie mit uns!

Nur über Fruchtzuckerunverträglichkeiten
müssen wir nochmal Nachdenken...

3 - Gänge - Menü	39,- €
4 - Gänge - Menü	49,- €
5 - Gänge - Menü	59,- €
6 - Gänge - Menü	69,- €

Benjamin Müller empfiehlt...

Unser Menü des Monats April

„Schwäbische Tapas“

(Kleine Köstlichkeiten aus der schwäbischen Küche)

Tatar vom Saibling

Bergamotteeis

Spargelsuppe

Eigelb / Blutsauerampfer

„falsche“ Jakobsmuscheln

Gurke / Gin / Knoblauch

Knurrhahn

Dreierlei von der Karotte

Filet und Backe vom Iberico Schwein

Erbse / Kohlrabi / Speckkartoffeln

Rhabarber / Sauerklee / Himbeere

„Naschmarkt“

3 - Gänge - Menü	49 €
4 - Gänge - Menü	59 €
5 - Gänge - Menü	69 €
6 - Gänge - Menü	85 €

Gerne servieren wir Ihnen unsere Weinbegleitung je 0,1 l 6 €

Kleine Gaumenfreuden

„Eine Hand voll blättrigem Krafftutter“

Röstkernkrokant / Kresse

5 €

Ravioli von Bärlauch und Wollschwein

Eigelb / Kaviar / Schweinepopcorn

14 €

Allerlei vom Bio - Ziegenkäse

Aubergine / Ananas / Wildkräutersalat

17 €

Gänsestopfleberterrine

Rhabarber / Grüner Spargel / Hefebrot

18 €

Zum Auslöffeln

Bärlauchsuppe

Bachkrebsmaultasche

8 €

Krustentierschaumsuppe

Oktopus / Rote Garnele

14 €

Aus dem Netz und von der Angel

Steinbutt

Spargel / Morcheln / Safrankartoffeln

30 €

Fleischige Köstlichkeiten

Maishähnchenbrust im Rohschinkenmantel

Blattspinat in Texturen

18 €

Geschmortes Kalbsbäckle

Vanillekarotten / Kräuterspätzle

24 €

Zwiebelrostbraten vom Rinderfilet

Schwäbische Nudeln

30 €

Unser vegetarisches Gericht

Schwäbisches Risotto

Grüner Spargel / Paprika / Ziegenkäse

17 €

Käse

Geschmolzener Käse

Geröstetes Brot

9 €

Süße Verführung

Regenbogensorbet

8 €

„a Gosch voll Zitrone“

Buddha's Hand und Bergamotte in Texturen

9 €

„Kalte Liebe“

Allerlei von der Himbeere

10 €

Milchschnitte

Tonkabohne / Schokolade / Hibiskusblüte

10 €