

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 - Samstag	18 Uhr
Sonntag	17 Uhr
Montag	18 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

„Schwäbische Tapas“

(Kleine Köstlichkeiten aus der schwäbischen Küche)

„Oysters and Pearls“ - schwäbisch interpretiert

eine Hommage an das Lieblingsrestaurant unseres Küchenchefs

Tatar vom Eismeersaibling

Krustentiereis

„falsche“ Jakobsmuschel

Wildkräutersalat

Regenbogenforelle

Anna - Kartoffeln

„Saures“ Maishähnchen

Hokkaido - Kürbis

Geschabte Blaubeere

Kaffee - Biskuit / Schokoladeneis

„Naschmarkt“

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

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

Kleine Gaumenfreuden

„Eine Hand voll blättrigem Krafftutter“

Röstkernkrokant / Kresse

5 €

„Betrunkene“ Champignons

Süßkartoffel / Miso / Cola

12 €

Kross gebratenes Saiblingsfilet

Rahmspinat / Chorizoschaum / Schweinepopcorn

14 €

Kalbsbries „Wiener Art“

Sardelle / Kapernäpfel / Preiselbeeren

15 €

Gänsestopfleberterriner „Birne Helene“

18 €

Zum Auslöffeln

Schwäbische Kartoffelsuppe

„Wurstmarkt“

6 €

Ochsenschwanzessenz

Grießklößchen

10 €

Hummerschaumsuppe

Rote Garnele

14 €

Aus dem Netz und von der Angel

Auf der Haut gebratenes Filet und Bäckchen vom Zander

Risi Bisi

23 €

Fleischige Köstlichkeiten

Schweinebauch

Schwarzwurzel / Grießklößchen

18 €

Kalbsleber „fast wie in Berlin“

Rotweinzwiebeln / Apfelscheiben / Kartoffelpüree

22 €

Kalbsfilet

Dreierlei von der Karotte

25 €

Zwiebelrostbraten vom Rinderfilet

Schwäbische Nudeln

30 €

Unser vegetarisches Gericht

Ravioli von Rotkraut und Blaubeeren

Nashi - Birne / Blauschimmelkäse / Haselnuss

15 €

Käse

Geschmolzener Käse

Geröstetes Brot

9 €

Kleine Rohmilchkäseauswahl

Feigensenf / Weintrauben / Kräuterbrot

13 €

Süße Verführung

Grapefruitsorbet

Whiskey Sour

7 €

„Zimtkirschen“

9 €

„Ofenschlupfer“ - Interpretation

9 €

„Aufgehender“ Schokoladenkuchen

Zitrusfrüchte / Passionsfrucht / Mangosorbet

12 €

Wir bitten um Verständnis, das wir ab 10 Personen
nur noch Menüs und einheitliche Gerichte servieren!