



Handwerk und Leidenschaft



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.

Ein Glas oder Tasse vorweg?

Unsere Aperitif – Empfehlung

»Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.«

(Winston Churchill)

Aperol Sprizz ¹	0,2 l	4,90 €
Hugo Sprizz ¹	0,2 l	4,90 €
Wintersprizz mit hausgemachten Glühwein Sirup	0,2 l	4,90 €

Zum Aufwärmen?

Jagertee nach unserem Hausrezept	0,2 l	4,20 €
Glühwein ¹¹ Roter Winzerglühwein	0,2 l	3,90 €
Früchte Punsch nach unserem Hausrezept	0,2 l	3,20 €

www.gaisbock.com





SUPPEN

Klare Ochsen Brühe

Brätstrudel 8, d Weizen, a, j, k, g

€ 4,40

Bergkäsesuppe

mit alten Allgäuer Bergkäse



d Weizen & Roggen, a, j, k, g, h Walnüsse € 5,90

VORSPEISEN, KLEINE GERICHTE

Haus gebeizter Lachs

dünne Scheiben von der Lachsforelle in Wachholderbeeren und Zimt gebeizt.

dazu einen hausgemachten Kartoffelpuffer 20

(k/j/c)

€ 12,90

Ziegenkäse auf Baguette

mit Allgäuer Bergblütenhonig und frischen Kräutern gratiniert

d = Roggen



(a/c/d/g/j)

€ 6,90

Kalbsbries

die wohl leckerste Variante, Allgäuer Kalbsbries gebacken auf Kartoffel –Salat und einer Remoulade

d = Weizenmehl



(j/g/d/a/f/k)

€ 15,90

SALATE

Salat Variation

vom Buffet, Rohkost, Blattsalate, Dressing

„ Deklaration auf Anfrage „

€ 3,90

Maishendel

von bayrischen Freiland Hähnchen, mit Kürbiskernen knusprig paniert auf hausgemachten Kartoffelsalat und einer Remoulade

d Weizen, a, j, k, g,

€ 12,80

www.gaisbock.com





KLASSIKER AUS D`R HEIMAT

Allgäuer Käsespätzle

im Pfännle mit Zwiebeln mit Salat



d Weizen, a,g „Salat auf Anfrage“

€ 9,80

Schnitzel vom Landschweinerücken

von der Metzgerei Baur aus Ronsberg

- mit Kartoffelsalat a,d, Weizen ,f,g,j,k
- mit Pommes a,d, Weizen ,f,g,j,k
- mit Käsespätzle a,d, Weizen ,f,g,j,k



€ 11,80

€ 11,80

€ 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, Jus,
Wintergemüse und Pommes g,

€ 13,90

Kurzgebratene Leber

vom Allgäuer Jung Rind von der Metzgerei Baur aus Ronsberg

Jus, Apfel, Zwiebeln

Wintergemüse und Kartoffelstampf 2,d Weizen f,g,j,k



€ 15,90

Medaillons vom Schweinefilet,

von der Metzgerei Baur aus Ronsberg, auf Pfefferrahm
mit Bandnudeln und frischem Gemüse 2,d Weizen f,g,j,k



€ 16,90

Schwäbische Maltaschen,

hausgemachte Maltaschen, abgeschmolzen
mit Speck und Zwiebeln angerichtet
auf Kartoffelsalat 2,d Weizen f,g,j,k

€ 10,90

www.gaisbock.com





S`BOCKIGE WIRTSHAUS

D´r Veganer

Getreide Pilz-Laibchen mit Bergkräutern,
Schmor Gemüse und veganer Distel-Mayonnaise Weizen, f,j € 12,90


Das Rindvieh „Wirtshaus Burger“

230 g gegrilltes Allgäuer Färsenfleisch im Bockbier Brioche,
Perlzwiebeln, Speck, Allgäuer Bergkäse gratinert a, d Weizen& Malz ,f,g,j,k € 15,90


Der Südtiroler

hausgemachte Käse-Spinat-Knödel mit
Tomaten -Schmor Gemüse und Parmesan Weizen, f, € 9,90

Ofenfrischer Schweinebraten

aus dem Bauch, von der Metzgerei Baur aus Ronsberg,
mit Dunkelbiersoße, 
hausgemachtes Rotkohl und Semmelknödel a, d Weizen& Malz ,f,g,j,k € 11,90

Zwiebelrost


vom Allgäuer Weiderind rosa gebraten 
Wintergemüse und Käsespatzen a, d Weizen& Malz ,f,g,j,k € 19,90

AUS´M WASSER

Kabeljaufilet

gegrillt auf südländischem Schmorgemüse
dazu gibt´s hausgemachte Kartoffelpuffer € 14,90

Heimisches Bachsaibling Filet

auf der Haut gebraten, Mandelbutter dazu gibt´s 
Wintergemüse und Petersilienkartoffel c,g,j, D Weizen, a Mandel € 17,90

www.gaisbock.com





Brotzeit ist die schönste Zeit

Gaisbock´s Brotzeitfest

Griebenschmalz, Allgäuer Bergkäse, Kaminwurz,
Alpbutter, Allgäuer Speck & Haxensülze

dazu gibt's eine kleine Brotauswahl 17/16 (a/d/f/g/l)



€ 12,40

Wurstsalat

16

(a/d/f/g/l/i)

€ 6,90

vom Allgäuer Schübling mit Zwiebeln und Sauren Gurken

dazu gibt's eine kleine Brotauswahl

Allgäuer Wurstsalat

16

(a/d/f/g/l/i)

€ 7,90

vom Schübling mit Allgäuer Heumilch- Käs, Zwiebeln und

Sauren Gurken dazu gibt's eine kleine Brotauswahl

Allgäuer Bergkäse

2

(a/c/d/f/g/j/n)



€ 11,90

ein Stück Heu Milch Bergkäse mit Träuble

dazu gibt's eine kleine Brotauswahl

Speck Brettle

17/16

(a/c/d/f/g/j/n)

€ 9,90

dünn aufgeschnittener Speck Luftgetrocknet

dazu gibt's eine kleine Brotauswahl

d = Weizen-Gersten & Roggenmehl & Spuren aller Nuss Arten

FÜR UNSERE LIEBSTEN KINDER (nicht für die Erwachsenen)

Räuberteller

leerer Teller, zum Räubern bei den anderen am Tisch

€ 0,00

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

www.gaisbock.com





Wir hoffen auf Ihre Mitarbeit, sollten Sie 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 Phenylalninquelle - 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
						
						
h	i	j	k	l	n	o

