

TEILE!

Unser TEILE! Konzept ist einfach: bestellt verschiedene „Teile“ und genießt die Vielfalt der Aromen unserer Kreationen zusammen mit Freunden und Familie. Teilt eure Gerichte, teilt die Gesellschaft und habt eine wunderbare Zeit gemeinsam mit unserem Gaunerei-Team.

Von Mittwoch bis Samstag.



kleine TEILE!

Gegrilltes Romanaherz 🍃 13.5 €

Wildkräutersalat, Gurke, Tomate, Brotchips, Parmesandressing.

Upgrade:

Feta +4€
Karaage Chicken +6€
Black Tiger Garnelen +7,5€

Homemade Roastbeef-Carpaccio 18

Balsamico-Soße, Parmesanchip, Wildkräutersalat.

Sous-Vide Schweinebauch 12

Teriyaki-Glace, Lauchzwiebel, Sesam, gepickelte Gurke.

Gegrillte Salsiccia 9.5

Honig-Senf-Glace, Senf-Linsen, Röstzwiebeln.

Geschmorte Ofentomaten 🍃 12

Balsamico-Butter-Sud, Stracciatella, Basilikumöl, Geröstetes Brot.

Patata Bravas 🍃 12

Brava-Sauce, Spiegelei, Parmesan.

Mediterranes Grillgemüse 🍃 9.5

Pimientos de Padron, Kräuteröl, Zitronenzeste.

Upgrade:

+Büffelmozzarella +5.5€

Fries 🍃 7

+Chiliöl +0,5€
+Parmesan +1,5€

große TEILE!

Roastbeef (ARG) 200g 28 €

Entrecôte-Ribeye (ARG) 250g 36

Rinderfilet (ARG) 180g 35

Chimichurri, Chiliöl, kleine Pommes.

Tunasteak an Sesamkruste 29

Wasabi, Chimichurri.

Pulpo an Maispüree 30

Popcorn, geröstete Maiskörner, Chilifäden, gepickelte Zwiebel.

Miesmuscheln im Tomaten-Weißwein-Sud 20

Knoblauch, Chili, Schalotte, Kräuter, geröstetes Brot.

Blumenkohl-Bites im Panko-Cornflakes-Mantel 🍃 18

Wasabi-Mayo, Limette, Koriander, Sesam-Crunch.

süße TEILE!

Dessert of the Week

Tagesempfehlung!

Wende dich an unser Team.

Alte Schule.

Klassiker der schwäbisch-deutschen Küche nach Gauner-Art.
Regional, saisonal, nachhaltig & zeitgemäß interpretiert.
Von Mittwoch bis Samstag

€

Rostbraten "Gäuner-Art"

Roastbeef (ARG) 200g	35
Rinderfilet (ARG) 180g	42
Rib-Eye Entrecote (ARG) 250g	43

serviert mit:

*Kalbsjus.
dreierlei Zwiebel.
halbe Maultasche.
hausgemachte Spätzle.
Beilagensalat (+5€)*

Putenschnitzel an Panko-Cornflakes-Panade

25

*Jägerrahm-Jus.
Preiselbeere.
Crunchy Fries.
Beilagensalat (+5€)*