

FO
OD

Burrata | Paprika-Tomaten-Marmelade | Rucola –
Pinienkerne A,G,L,H *vegetarisch
burrata | pepper-tomato-jam | pine nuts € 17,90

Beef Tatar | Hausbrioche | Trüffelmayonnaise |
Kartoffelstroh | Schmelzzwiebel | Trüffelei A,C,G,M,N
beef Tartare | homemade brioche buns | truffelmayonnaise
truffle egg € 22,90

Gerl's Antipasti | Prosciutto | Salami | Parmesan |
Hausbrioche | eingelegtes Gemüse A,C,G,N
Gerl's antipasti | prosciutto | salami | parmesan |
homemade brioche buns | pickled vegetables € 22,50

Garnelen im Weißweinsud | Chili | Knoblauch |
Pizzaeck A,B,G,H,L € 21,90
prawns in white wine sauce | chili | garlic | pizza corner

Tuna Tataki | Mango-Marillen-Chutney | Rucola |
Hausdressing | gebackenes Wachtelei A,C,D,F,G,L,N
tuna tataki | mango and apricot chutney | rocket salad |
house dressing | baked quail egg € 24,50

Tagliatta de manzo von der Beiried | Pizzaeck | Rucola |
Pinienkerne | Parmesan | Balsamico-Jus A,G,H,L,M,O
tagliatta de manzo from the sirloin | pizza slice | rocket
salad | pine nuts | parmesan | balsamico-jus € 28,50

**Unsere Speisen servieren wir von Montag bis Sonntag
von 12:30 Uhr bis 18:00 Uhr**

FO
OD

Ceasar Salat Romana Herzen Parmesan Croutons Avocado A,C,G,D,M *vegetarisch ceasar salad romaine lettuce parmesan croutons avocado	€ 16,90
mit Huhn chicken G	€ 22,90
mit Garnelen prawns B,G	€ 24,90

Beilagen | sides

Pommes Frites A,C,G	€ 5,50
Süßkartoffel Pommes sweet potato fries A,C,G	€ 7,50

Saucen | dips

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

**PO
KE**

BASIS | BASE* klein/groß A,F,N € 8,50 / € 10,50

Reis | Salat | Avocado | Edamame | Karotte | Radieschen |
eingelegte Zwiebel | Heidelbeeren | Wakame
rice | lettuce | avocado | edamame | carrot | radish |
pickled onion | blueberries | wakame

*in jeder Bowl ist die Basis inkludiert

*the base is included with every bowl

PROTEINE | PROTEINS*

Huhn | chicken A,E,F,N,O + € 6,-

Garnelen | prawns A,E,F,N,O + € 8,-

Tofu + € 6,-

DRESSING*

Sesam | sesame A,F,G,O

Trüffel-Soja | truffle-soy A,F,G,O

Mango-Kokos | mango-coconut A,E,F,L,M,N

*wähle ein Dressing deiner Wahl

*choose a dressing of your choice

TOPPING*

Crispy seaweed N

Erdnüsse | peanuts E

Röstzwiebel | fried onion A

Rosa Ingwer | pickled ginger

Sesam | sesame N

*wähle zwei Toppings deiner Wahl

*choose two toppings of your choice

DRI NKS

Refreshing

Gerl` s Limonade	€ 5,50
Rauch Granatapfel Eistee	€ 5,50
Fresh drink of the day	€ 7,50

Cool & Fresh

€ 5,20

Organics by Red Bull (diverse Sorten)
Red Bull Klassik | Sugarfree | Summer Edition

Water

Thalheim prickelnd Still 0,75l	€ 7,50
Karaffe Soda 1,0l	€ 4,50

Coffee

Verlängerter	€ 4,50
Cappuccino	€ 4,70
Espresso / Espresso doppio	€ 3,70 / € 4,80
Espresso Affogato	€ 6,50
Eiskaffee	€ 7,50
Hafer-, Soja- oder Mandelmilch	+ € 0,50

Cleanse

Gerl's Klassiker	€ 6,50
Apfel Limette Minze Ingwer	
Ingwer Limette	€ 4,00

DRI NKS

Simple & Classy

€ 8,50

Pfirsich Spritz*

Organics Fizzy Peach | Prosecco

Limoncello Spritz*

Limoncello | Organics Bitter Lemon | Prosecco

Red Bull Summer Spritz*

Red Bull Summer Edition | Prosecco

Lillet Purple Berry*

Lillet Rosé | Organics Purple Berry | Prosecco

Aperol Spritz*

Aperol | Prosecco | Soda

*als Karaffe

€ 32,-

Beer o'clock

Gösser Märzen 0,3l

€ 4,40

Gerl's Zwickl 0,33l

€ 4,70

Gösser Naturradler 0,33l

€ 4,40

DRI NKS

Strong & Fresh

Margarita Tequila Cointreau Zitrone	€ 13,50
Gerl's Mule Gerl's Gin Zitrone Organics Ginger Beer	€ 13,50
Moscow Mule Vodka Zitrone Organics Ginger Beer	€ 13,50
Paloma Tequila Grapefruit Soda Limette	€ 14,50
Vodka Wellness Vodka Zitrone Soda	€ 9,80

Shots

Yuzu Sweet & Sour	€ 5,-
Espresso Martini	€ 5,-
Mango, Tropical Fruit	€ 5,-
Berliner Luft 0,02	€ 4,50

WI NE

WHITE WINE

2024 Grüner Veltliner "am Berg", Weingut Ott, Österreich	
0,75l	€ 43,-
1,5l	€ 86,-
2024 Gelber Muskateller „Sand & Schiefer“, Weingut Tement, Österreich	
0,75l	€ 45,-
2023 Weissburgunder, Dr. Bürklin-Wolf, Deutschland	
0,75l	€ 43,-

ROSÈ WINE

2024 Rosé Coteaux d´ Aix en Provence, Frankreich	
0,75l	€ 45,-
1,5l	€ 90,-
2024 Whispering Angel, Château d´ Esclans, Frankreich	
0,75l	€ 62,50
1,5l	€ 125,-
2023 Château Minuty Prestige Rosé, Frankreich	
0,75l	€ 64,-
1,5l	€ 128,-

BUB BLES

SPARKLING WINE

Prosecco Le Contesse 0,75l	€ 39,-
Cremant de Loire Rosé 0,75l	€ 48,-
Chandon Garden Spritz 0,75l	€ 54,-
Sparkling Tea No.7 (alkoholfrei) 0,75l	€ 39,-

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Ice Imperial 0,75l	€ 152,-
Moët & Chandon Ice Imperial 1,5l	€ 305,-
Moët & Chandon Ice Imperial Rosé 0,75l	€ 160,-
Ruinart Rosé Brut 0,75l	€ 175,-
Ruinart ´R´ Brut 0,75l	€ 152,-
Dom Perignon 2012 0,75l	€ 410,-

SPECIAL

Aperol Tub

1 Flasche Aperol 1,0l, 3 Flaschen Prosecco, 2 Karaffen Soda	€ 175,-
--	---------

Ladies Tub

1 Flasche Lillet Rosé 0,75l, 3 Flaschen Prosecco, 5x Organics Purple Berry	€ 175,-
---	---------

Gentleman Tub

1 Flasche Dom Perignon 2012, 1 Flasche Belvedere Vodka 0,75l, 6 Beigetranke nach Wahl (0,25l)	€ 565,-
--	---------

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