



# Gerberstube

HERZLICH. GASTLICH. LECKER.



In der historischen Gerberstube in Waiblingen  
möchten wir ein Stück Stadtgeschichte mit feiner Gastlichkeit verbinden.

Das Gebäude, dessen Wurzeln bis ins 17. Jahrhundert zurückreichen, war einst ein bedeutender Ort des traditionellen Gerberhandwerks. Wo früher Häute gegerbt und Leder für Handwerk und Handel vorbereitet wurden, schaffen wir heute Raum für Begegnung, Genuss und lebendige Gastlichkeit.

Herzlich willkommen in der Gerberstube  
Unter dem Motto „Herzlich. Gastlich. Lecker.“ laden wir Sie ein, die besondere Atmosphäre dieses einzigartigen Hauses zu erleben – ein Ort, an dem Geschichte spürbar bleibt und neue Geschichten entstehen.

### **Öffnungszeiten**

#### **Montag**

Ruhetag

#### **Dienstag - Freitag**

17:30 Uhr bis 21:30 Uhr warme Küche

#### **Samstag - Sonntag**

11:30 Uhr bis 21:30 Uhr warme Küche



# Gerberstube

HERZLICH. GASTLICH. LECKER.

Wir freuen uns sehr, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben, und möchten, dass Ihr Aufenthalt bei uns nicht nur ein gutes Essen, sondern ein echtes Erlebnis wird.

Lassen Sie den Alltag draußen und tauchen Sie ein in die besondere Atmosphäre unserer Gerberstube. Ob beim gemütlichen Beisammensein oder einfach beim Entdecken neuer Lieblingsgerichte. Wir wünschen Ihnen entspannte Stunden, viele kulinarische Höhepunkte und vor allem:  
einen unvergesslichen Genussmoment bei uns.

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, sprechen Sie uns bitte an,  
Wir helfen Ihnen gerne weiter.  
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen können Sie der gesonderten Karte entnehmen.

Die Gerberstube und das gesamte Team bedankt sich für Ihren Besuch  
und wünscht Ihnen einen angenehmen Abend  
In traditioneller Atmosphäre an der Waiblinger Stadtmauer.



**Gerberstube**

HERZLICH. GASTLICH. LECKER.

## **Schwapas "Schwäbische Tapas"**

Unsere Schwapas sind kleine schwäbische Leckerbissen im Tapas-Stil  
perfekt zum Teilen, Durchprobieren und Genießen.

Ackersalat   Kürbiskerne   Kräuter Vinaigrette	5,50€
Schwäbischer Kartoffelsalat   Schnittlauch	5,50€
Kürbissuppe   Kürbiskerne   Kokossahne	5,50€
Rote Bete   Ziegenkäse   Ackersalat	7,50€
Griebenschmalz   Rosa Zwiebeln   Bauernbrot	6,50€
Kalbstatar   Senf Mayonnaise   Toastbrot	14,50€
Wurstsalat   Schinkenwurst   Rosa Zwiebeln	7,50€
Maultaschen   Schmorzwiebeln   Trollingersoße	9,50€
Linsen   Saitenwürstle   Speck	8,50€



## Gerberstube

HERZLICH. GASTLICH. LECKER.

Gerne unterstützen wir euch bei der Auswahl der passenden Schwapas.  
Damit Ihr die perfekte Kombination bestellen könnt.

Saure Kutteln   Rind   Schwein   Balsamico	8,50€
Ochsenbacken   Selleriepüree   Schmorsoße	12,50€
Geschnetzeltes   Kalb   Champignons   Rahmsauce	14,50€
Rostbraten   Schmorzwiebeln   Röstzwiebeln   Trollingersoße	16,50€
Fleischküchle   Schmorzwiebeln   Trollingersoße	10,50€
Spätzle   Rahm   Bergkäse   Schmorzwiebeln	7,50€
Gnocchi   Kürbis   Ziegenkäse	8,50€
Spätzle   Butterschmelze   Schnittlauch	5,50€
Bratkartoffeln   Speckwürfel   Petersilie	6,50€



## Schwäbische Klassiker

Wir stehen für Tradition  
deshalb servieren wir unsere schwäbischen Klassiker auch als eigenständige Gerichte.

### Vorspeisen

Flädle Streifen   Rinderbrühe   Schnittlauch	7,00€
Kürbissuppe   Kürbiskerne   Kokossahne	8,50€
Ackersalat   Kürbiskerne   Kräuter Vinaigrette	12,50€
Rote Bete   Ziegenkäse   Ackersalat	14,50€
Kalbstatar   Senf Mayonnaise   Toastbrot	18,50€

### Vegetarische Hauptgerichte

Spätzle   Rahm   Bergkäse   Schmorzwiebeln	14,50€
Gnocchi   Kürbis   Ziegenkäse	16,50€



## Schwäbische Klassiker

Wir stehen für Tradition  
deshalb servieren wir unsere schwäbischen Klassiker auch als eigenständige Gerichte.

### Hauptgerichte

Wurstsalat   Schinkenwurst   Rosa Zwiebeln	15,50€
Maultaschen   Schmorzwiebeln   Trollingersoße   Kartoffelsalat	16,50€
Linsen   Saitenwürstle   Speck   Spätzle	16,50€
Saure Kutteln   Röstkartoffeln	16,50€
Geschnetzeltes   Kalb   Champignons   Rahmsoße   Spätzle	26,50€
Ochsenbacken   Selleriepüree   Schmorsoße   Spätzle	24,50€
Rostbraten   Schmorzwiebeln   Trollingersoße   Bratkartoffel	28,50€



**Gerberstube**

HERZLICH. GASTLICH. LECKER.

## Ausklang

Lasst uns den Abend mit einer süßen Versuchung abschließen!  
Wir stellen gerne eine Auswahl für den ganzen Tisch zusammen.

### Nachtisch

Sorbets   Frische Früchte	6,50€
Apple Crumble   Vanilleeis   Butterbrösel	7,50€
Lava Cake   Walnuss   Schlagsahne	7,50€
Kaiserschmarrn   Rumrosinen   Zwetschgenröste	8,50€

### Kaffeespezialitäten

Café Crème	3,50€
Espresso	2,90€
Doppelter Espresso	4,40€
Cappuccino	3,90€



**Gerberstube**

HERZLICH. GASTLICH. LECKER.

### **Schnäpse der Fein Brennerei Prinz**

Alte Williams Christbirne aus dem Holzfass

2cl 4,20€ | 4cl 7,50€

---

Alte Haus-Zwetschge aus dem Holzfass

---

Alte Kirsche aus dem Holzfass

---

Marille feiner Hausschnaps

---

### **Teespezialitäten**

3,50€

---

Darjeeling

mit Schuss + 4,20€

---

Pfefferminztee

---

Früchteauslese

---



# Gerberstube

HERZLICH. GASTLICH. LECKER.

## Wasser

0,5l 4,50€

Ensinger Gourmet

Classic

Still

## Stuggi Schorle aus Kernen im Remstal

0,33l 4,90€

Apfel - Direktsaft aus kaltgepressten heimischen Äpfeln

Johannisbeere - Direktsaft aus schwarzen Johannisbeeren

Quitte - Basierend auf dem Geschmack einer uralten Obstart

## Aperitif

Winzersekt vom Weingut Singer - Bader  
Rosé de Saignée, extra trocken

0,1l 6,50€

Aperol | Secco | Orange | Soda

0,2l 8,50€

Holunder | Secco | Minze | Limette

0,2l 8,50€

Sarti | Secco | Tarocco | Soda

0,2l 8,50€



**Gerberstube**

HERZLICH. GASTLICH. LECKER.

---

### **Alpirsbacher Bierspezialitäten vom Fass**

0,5l 4,90€

---

#### **Klosterbräu Helles**

Brillante, helle Goldfärbung mit feinporiger Schaumkrone

Feine Malzaromen und eine angenehm blumige, fruchtige Hopfennote

---

#### **Klosterbräu Hefeweizen Hell**

Naturtrübes, obergäriges Hefeweizen

Ausgeglichener Charakter mit hochwertigen Weizenmalzen

---

### **Flaschenbiere**

0,5l 4,90€

---

#### **Alpirsbacher Klosterbräu Kristallklar**

Kristallklar, spritzig und belebend

Echte Schwarzwaldfrische mit fruchtigem Geschmack

---

### **Weine**

**Eine umfangreiche Auswahl an offenen Weinen sowie unsere**

**Flaschenweine finden Sie in unserer separaten Weinkarte**