

Pfarrstüble

*Wir begrüßen Euch recht herzlich bei uns
im geschichtsträchtigen **Alten Pfarrhaus** und wünschen
Euch ein paar angenehme Stunden!*



*Vahida
Bankkauffrau
& Restaurantfachfrau*



*Karl-Günter
Elektrotechniker FH &
Hotelmeister IHK i.R.*



*Marcus
Abteilungsleiter Finanzen
Stadt Waldkirch OAR*

*Das Pfarrstüble ist kein „normales“ Restaurant, es ist
vielmehr eine gemütliche Wohnstube mit guten Getränken,
traditionellen Speisen und für Gruppen für Treffen oder Feierlichkeiten
ab 10 bis 30 Personen bestens geeignet.*

Vahida, Karl-Günter und Marcus GRUBER

*Wir öffnen täglich auf Vorbestellung unsere gemütlichen Räume
aber nur für Gruppen ab 10 Erwachsene bis 30 Personen
zum vorbestellten, einheitlichem Essen & Genießen.*

~außer an Heilig Abend, Silvester und 3 Wochen über Fastnacht~

An Sonn- & Feiertagen von Mai bis Okt. 2025 leider noch nicht fest reservierbar.

Wir sind bei schönem Wanderwetter mit dem ganzen Team auf der Hintereck,

*~Feiern wie Zuhause aber ohne Arbeit und umständliches Organisieren!~
Sprecht uns einfach an, wir finden sicher eine gute Lösung.*

Freuen uns auf Eure Reservierungen unter
0 77 23 - 92 97 600 oder grubers-einkehrstuben@web.de
Aktuelle Info's unter www.Pfarrstüble.de & www.Hintereck.de

Unser Speiseangebot für Gruppen

*Ab 20 Pers. seid Ihr eine geschlossene Gesellschaft,
Alle Gerichte als Buffet oder Plattenservice ~aber nur zum hier essen!
Spätestens 1 Woche vor dem reservierten Termin teilt uns bitte die verbindliche
Gästekzahl und euer ausgesuchtes Gruppenessen mit, Danke!*

Z`nine-Frühstück Buffet-Auswahl von 9.00 -13.00 Uhr **€ 19,00**
*Filterkaffee ~ab 14.00 Uhr geschlossen~
in Kannen auf dem Tisch, Tee und heiße Schokolade auf Wunsch
Brot, Brötchen, Croissant, Laugenstange
Butter, Margarine, Marmeladen, Honig, Nutella, Joghurt, Quark,
Schinken, Wurstsorten, Käseplatte,
Rauchlachs mit Sahnemeerrettich
Warmes Frühstück Cerealien
Rührei, Würstchen, Speck, Müsli, Cornflakes, Haferflocken etc.
Weißwurst Karaffe Schwarzwald-Milch dazu
Frischer Obstsalat, Tomaten mit Mozzarella*

pro 5-6 Pers./Tisch je 1 Liter Orangensaft, ½ Liter Tomatensaft, Wasser 0,75

Z`nine-Frühstück und Nachmittagskaffee **33,00**
mit hausgemachtem Kuchen ~bis 17.00 Uhr geöffnet

*Alle sonstigen und auch alkoholhaltigen Getränke, Kaffeespezialitäten,
weiteres Wasser, Säfte und Sonderwünsche kommen zur Abrechnung.*

Fondue ab 8 Personen ~nur in den Wintermonaten~ **27,00**
Salatteller mit Ackersalat und Croutons

*Rinderhüfte, magerer Schweinrücken und zarte Putenbrust
in der Fleischbrühe zu garen*

~ab 3 Personen zusätzliches Käsefondue~

*Grill-Kartöffeln, Herzoginkartoffel, Kartoffel-Käse-Gratin
würziges mediterranes Grillgemüse, gebratene Champignons
Tomaten mit Mozzarella,
verschiedene Dips und Brotauswahl*

Gruppengerichte: ~keine à la carte-Karte~

<u>Salatplatte</u> -nach Saison- mit Kartoffel-Käse-Taschen	12,50
<u>Wurstsalat</u> mit Bergkäse, Holzofenbrot und Kartoffel -Wedges, mit Zwiebeln und Gurke garniert	12,50
<u>Gruber's Spinatknödel</u> -vegetarisch- hausgemachte Knödel mit Bergkäsesoße Salatteller nach Saison	15,00
<u>Pfarrstüble's Vesperplatte</u> Bauernspeck, Gütenbacher Bio-Käse, Hausmacher Wurst, Geräucherte, reich garniert mit Wedges und Holzofenbrot	20,00
<u>Rindergulasch</u> -vom heimischen Rind- mit Kartoffelknödeln und Spätzle Salatteller nach Saison	21,00
<u>Schlachtplatte</u> -das typische Herbstgericht- frische Blut- und Leberwürstchen, geselchter Schweinebauch auf Sauerkraut und Kartoffelstampf	21,00
<u>Schwarzwälder Schäufele</u> -angeräucherte Schweineschulter- mit Röstzwiebeln, Soße, Sauerkraut und Kartoffelstampf Portion Krautsalat	21,00
<u>Ochsenbrust</u> -vom Schwarzwälder Weiderind- mit Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, Preiselbeer-Kompott Rote Bete-Salat	21,00
<u>Sophie's Fleischküchle</u> mit Zwiebel- und Champignonsoße, Kartoffelbeilagen, Buttererbsen, Salatteller nach Saison	23,00

Gruppengerichte: ~keine à la carte-Karte~

Gruber's Gütenburger 23,00

Hausgemachter Burger aus 100% regionalem frischem Rindfleisch mit heimischen Zutaten, dazu Wedges und Dip's Salatteller nach Saison

Rinder- und Schweinebraten 25,00

mit Rotkraut, Klößen und Kartoffelgratin Salatteller nach Saison

Schweinelendchen 29,00

mit Champignonrahm, Buttergemüsen, Kartoffelgratin, Kroketten Salatteller nach Saison

Vegetarisch: Spinatknödel mit Käsesoße, Salatteller 15,00

Vegan: Salatplatte mit Falafel-Bällchen & Kräuterschnitzel 15,00

Kinder: Schnitzelchen mit Pommes und Buttererbsen 12,00

Diese Tellergerichte können Einzel im Voraus dazu gebucht werden, natürlich nicht beim Z`nine Frühstück.

Dessert:

Schwarzwälder Dessert im Glas mit Sahne 6,00

Dessertteller mit Apfelküchlein, Marillenfruchtknödel, 9,00
~bis 15 Pers.~ frischem Obstpotpourri, Vanillesoße und Sahnetupfer

Käseauswahl mit Trauben und Baguette 6,00 p.P.

Allergenhinweise und Info zu Inhaltsstoffen stehen in unserer Allergen-Speisen-Mappe.

Sektempfang, Kaffee, Kuchen etc. nach Absprache

Kinderpreis: von 5 bis einschließlich 12 Jahre 50%

Der Preis für 10 Hauptgerichte kommt auf jeden Fall zur Abrechnung!

Wir schließen spätestens um 24.00 Uhr unser Pfarrstübli.

~Gruber's Einkerstuben~

„Ferienwohnung Hinterzæk“ & „Wohnen am Pfarrdobel“

78148 Gütenbach Kirchstr.45 Tpl.: 07723-92 97 600

grubers-einkerstuben@web.de

Stand: 15.10.24