

Servus & Grüß Gott im Gasthof Gîgl

Regio, Bio & Mit Herz – Unser Versprechen an Sie

Nachhaltigkeit bedeutet für uns gelebte Verantwortung. Mit unserer Bio-Zertifizierung in **Silber** setzen wir ein klares Zeichen: Über die Hälfte unserer verwendeten Lebensmittel stammt aus kontrolliert biologischem Anbau.

Mit großer Sorgfalt wählen wir alle Zutaten aus – für echte Genussmomente, die Umwelt und Tierwohl in den Mittelpunkt stellen. Unsere Philosophie ist klar: **Regionalität, Bio-Qualität und Transparenz** haben bei uns oberste Priorität.

Wir arbeiten eng mit ausgewählten Partnern aus der Region zusammen, die unsere Werte teilen. Das garantiert kurze Transportwege, höchste Qualität und die Förderung der heimischen Landwirtschaft.

Zudem setzen wir auf liebevoll hausgemachte Gerichte, inspiriert von traditionellen Rezepten und den Aromen unserer Heimat. Ob sonntäglicher Braten, Burgerspezialitäten, bayerische Klassiker oder moderne vegane Gerichte – wir vereinen Tradition und zeitgemäßen Genuss für jeden Geschmack.

Als **Familienbetrieb in vierter Generation** ist es uns ein Anliegen, unseren ökologischen Fußabdruck stetig zu reduzieren und gleichzeitig das Wohl unserer Gäste immer an erste Stelle zu setzen.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage: www.gigl.de

Unsere Öffnungszeiten

Montag – Donnerstag: 17:00 – 22:00 Uhr
(Küche bis 20:30 Uhr)

Sonntag: 11:15 – 14:00 Uhr

Freitag & Samstag: Ruhetag



BIO-ZERTIFIKAT

FÜR DIE AUßER-HAUS-VERPFLEGUNG



Die ABCERT AG, staatlich zugelassene
Öko-Kontrollstelle, bestätigt hiermit, dass der Betrieb

Gasthof Gîgl Inh. Stefan Waldhier
Herzog-Ludwig-Str. 6
93333 Neustadt

nach Bio-Außer-Haus-Verpflegung-Verordnung
(Bio-AHVV) geprüft und zertifiziert wurde.

Das Bio-Zertifikat wird Betrieben der Außer-Haus-Verpflegung verliehen. Dies umfasst Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie und Hotellerie, die zertifizierte Bio-Produkte aus den Kategorien Zutaten (gemäß § 2 Nr. 4 Bio-AHVV) und Erzeugnisse (gemäß § 2 Nr. 5 Bio-AHVV) weiterverarbeiten und anbieten und deren Verwendung kennzeichnen.

Der prozentuale Bio-Anteil bezieht sich auf den geldwerten Anteil der Bio-Lebensmittel am Gesamtwareneinkauf der Lebensmittel.

ABCERT AG
Martinstr. 42-44
73728 Esslingen
www.abcert.de

Kontrollnummer
des Unternehmens
D-BY-006-00456-V



Verzeichnis der Unternehmen mit
Bio-Zertifikat:
<https://abcert-web.de/koekontrollstelle/>
www.bio-zertifikat.de/
spBuche, TracesApp

Zertifikat No. IIIA.JX9XPLQTC
Gültig vom 17.11.2025 bis 31.1.2027

Tamara Heidenreich, Leitung Öko-Kontrollstelle
Esslingen, November 2025

Erfrischend & prickelnd

Grüner Veltliner Frizzante „die österreichische Antwort auf Prosecco!“	0,1 ltr	4,40 €
Martini bianco auf Eis	5 cl	4,20 €
Hugo Holunderblütensirup Perlwein Soda	0,2 ltr	6,40 €
Aperol Spritz Aperol Perlwein Soda	0,2 ltr	6,60 €
Ingwer Spritz Ingwersirup Perlwein Soda	0,2 ltr	6,50 €
Gin Tonic (Tirolikum) GIN OVERPROOF 57% Tonic Water	0,2 ltr	9,80 €

Start in den Genuss

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen (auch vegetarisch möglich)	5,50 €
Gulaschsuppe Rindfleisch Gemüse frisches Brot	7,40 €
Hummus vegan Hummus natur Oliven Paprika Gurken frisches Brot	7,40 €

Frisch & knackig

Gemischter Salatteller frische Salate der Saison Honig-Senf-Dressing	5,20 €
Großer Gemischter Salatteller frische Salate der Saison Honig-Senf-Dressing frisches Brot	10,20 €
wahlweise mit ...	
Feta Oliven Zwiebeln	14,90 €
Putenbruststreifen (Sonnenpute) Thousand-Island-Dressing	16,70 €
Tiger Garnelen (Blue Label) Thousand-Island-Dressing	17,40 €
Falafel Bällchen Kürbiskerne Joghurtdressing	14,90 €

„Unsere Salate sind hausgemacht und frisch zubereitet.“

Für Fleischliebhaber

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites

Schwein 16,50 €

Bio Kalb 24,30 €

Sonnenpute 19,20 €

Schweinelenochen nach Schwäbischer Art

17,50 €

Lenden vom Schweinerücken | Schwammerlrahmsoße | Spätzle | Gemüse

Schwäbischer Filetteller

22,30 €

Medaillons vom Bio-Schweinefilet | Schwammerlrahmsoße | Heumilch Bergkäse | Spätzle | Gemüse

Cordon Bleu

18,50 €

paniertes Schweineschnitzel | Hinterschinken | Edamer | Pommes Frites | Gemüse

Grillteller (vom Schwein, Rind und Pute)

21,90 €

Speck | Kräuterbutter | Pommes Frites | Gemüse

Kalbssteak „Rustico“ vom Bio Kalb

25,30 €

medium gebraten | Speck | Spiegelei | Röstlinchen | Pommes Frites | Gemüse

Rumpsteak vom Bio-Weiderind

25,50 €

medium gebraten | Kräuterbutter | Röstlinchen | Gemüse

Von Bayern inspiriert – vegan & vegetarisch

Käsespätzle

15,80 €

hausgemachte Spätzle | Emmentaler | Heumilch-Bergkäse | Zwiebelringe

Rahmspätzle überbacken

15,90 €

hausgemachte Spätzle | Schwammerlrahmsoße | Heumilch-Bergkäse

Gemüsestrudel

16,60 €

Karotten | Brokkoli | Blumenkohl | Sellerie | Weißkohl

Mais | Lauch | Gouda | Joghurtsoße | Salat

Linsenbolognese vegan

14,90 €

Tagliatelle | Tomatensoße | rote Linsen | Karotten

Gemüsepflanzerl vegan

16,60 €

Gemüsebratlinge vom Grill | gedämpfte Kartoffeln | Gemüse

Grillgemüse vegan

16,20 €

Gegrilltes Gemüse | Kartoffeln | Tomate | Olivenöl

Fischgenuss

Doradenfilet vom Grill

21,50 €

gedämpfte Kartoffeln | Kräuterbutter | Gemüse

Seelachsfilet

15,50 €

gebacken | Kartoffelsalat | Remouladensoße

Gourmet Burger vom Bio-Weiderind

(auf Wunsch auch medium gebraten)



Classic - Speck Käse Jalapeños Zwiebeln Pommes Frites	17,90 €
Bavaria - Senf frischer Meerrettich Speck Obazda Bratkartoffeln Preiselbeeren	18,70 €
Exotik - Marillen-Mango-Konfitüre Almkäse Speck Jalapeños Salatbeilage	18,70 €
Mediterran - Grillgemüse Feta Oliven Salatbeilage	18,70 €

„Alle Burger können Sie auch vegetarisch oder vegan mit Gemüsebratling abzüglich 1€ bestellen.“

Kleine Genießer, große Abenteuer

Kinderschnitzel „Wiener Art“ Pommes Ketchup	11,90 €
Kinderputenstreifen „Wiener Art“ von der Sonnenpute Pommes Ketchup	13,90 €
Spätzle Rahmsauce	5,50 €
Pommes Ketchup	4,90 €
Knödel Reiberknödel oder Semmelknödel (auf Anfrage) Bratensoße	5,50 €
Bunter Becher Zwei Kugeln Eis nach Wahl Smarties Sahne	5,50 €
Eisbiene Zwei Kugeln Schokoladen- und Bourbon-Vanilleeis Schokoladensoße Smarties Sahne	5,70 €

„Fast alle Gerichte können auch als kleine Portion mit 4,00 € Abzug bestellt werden.“

Guten Morgen im Gasthof Gigl



Frühstücksbuffet (täglich von 7.30 – 10.00 Uhr nach Anmeldung)	18,90 €
--	---------

„Starten Sie genussvoll in den Tag mit unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet. Freuen Sie sich auf überwiegend regionale und biologische Produkte, frische Backwaren, eine abwechslungsreiche Müslibar, feine Wurst- und Käseauswahl sowie Bio-Säfte. Frisch zubereitete Bio-Eierspeisen und heiße Getränke in Bio-Qualität runden das Angebot ab. Gerne bieten wir auf Wunsch auch glutenfreie und laktosefreie Alternativen an.“

Eisspezialitäten & Desserts

Unsere Eissorten

Bourbon-Vanille | Schokolade | Haselnuss | Erdbeersorbet | Stracciatella | Eis der Saison

„Ehrlicher Eisgenuss in Demeter-Qualität – natürlich, nachhaltig und frei von künstlichen Emulgatoren und Stabilisatoren, kombiniert mit Schlagsahne von Berchtesgadener Land.“

Kugel Eis nach Wahl 2,50 €
mit Sahne

Gemischtes Eis 6,90 €
Drei Kugeln Eis nach Wahl | Sahne

Feines Schoko-Eis auf cremigem Bio Eierlikör 5,90 €
Kugel Schokoladeneis | Bio Eierlikör | Sahne

Affogato 4,90 €
Espresso | Bourbon-Vanilleeis

Schweizer Schokoladenbecher 8,70 €
Drei Kugeln Schokoladen- und Bourbon-Vanilleeis | Sahne | Schokoladensoße

Coppa Bella Stracciatella 9,30 €
Drei Kugeln Stracciatella- und Schokoladeneis | Eierlikör | Sahne | Schokoladensoße



Haselnussbecher 9,30 €
Drei Kugeln Haselnuss- und Schokoladeneis | Sahne | Haselnusskerne | Haselnusssoße

Bananen-Split 9,10 €
Drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis | Banane | Sahne | Schokoladensoße



Früchtebecher 9,30 €
Drei Kugeln verschiedene Eissorten | frische Früchte | Sahne | Fruchtsoße

Eiskaffee 8,80 €
Aromatischer Kaffee | Drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis | Sahne



Eisschokolade 8,50 €
Trinkschokolade | Drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis | Sahne

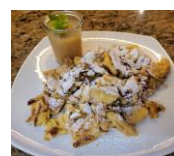


Eis mit heißen Beeren 8,90 €
Drei Kugeln Bourbon Vanilleeis | Sahne | heiße Beeren gemischt | Himbeersoße

Bayerischer Apfelstrudel 9,90 €
Bourbon Vanilleeis | Sahne

Palatschinken Joghurt-Marille 8,90 €
Bourbon Vanilleeis | Sahne

Hausgemachter Kaiserschmarrn 13,50 €
Den Kaiserschmarrn bereiten wir frisch für Sie zu. Wir bitten Sie um Verständnis, wenn dies auch mal etwas länger dauert.



Bayerische Schmankerl & Brotzeit

Bayerischer Wurstsalat Lyoner Zwiebeln frisches Brot	12,20 €
Schweizer Wurstsalat Lyoner Zwiebeln Emmentaler frisches Brot	12,40 €
Brotzeitbrett Geräuchertes Leberkäs Bierschinken Salami Emmentaler Almkäse Obazda frisches Brot	15,70 €
Bayerischer Obazda Zwiebeln frisches Brot	12,40 €
Jägertoast Hinterschinken Champignons Edamer Salatbeilage	12,40 €
Currywurst Pommes Frites Curry-Sauce	12,90 €
Schwarzgeräucherte Bauernbratwürste 1 Paar mittelscharfer Senf frisches Brot	10,70 €
Gebackener Camembert Toast Salatbeilage Preiselbeeren	11,90 €



Unsere Bio-Lebensmittel

Getränke	alle Säfte & Sirupe, Orangenlimo, Sandersdorfer Hell/Dunkel/Alkoholfrei, Lebensbaum Kaffee, Sonnentor Tee, Rapunzel Trinkschokolade, Völkel Glühwein, Kekse, Eierlikör, Grappa, Grüner Veltliner, Grüner Veltliner Frizzante, Landwein weiß für Schorle, Dornfelder trocken, Blauer Zweigelt
Suppen	Pfannkuchenstreifen, Gulaschsuppe, Kürbissuppe, Maronensuppe, Gemüse- & Rinderkraftbouillon
Salate	alle Salate, alle Essige & Öle & Dressing, Falafel, Kürbiskerne, Zwiebeln
Fleisch & Wurst	Burger-Patties vom Rind, Roastbeef, Schweinefilet, Speck ohne Nitrit, Kalbskarree, Leberwurst, Öle
Fisch	Fisch auf der Tageskarte deklariert
Gemüse & Obst	Grillgemüse, Bohnen, Zucchini, Paprika, Champignons, Karotten, Brokkoli, Kürbis, Blaukraut, Sellerie, Essiggurken, Jalapeños, Oliven, Sauerkraut, Preiselbeeren, Äpfel, Wassermelonen, Zitronen
Soßen & Gewürze	Sahne, Weine für Soßen, Kartoffelstärke, Kräuter, Gewürze, Salz, Pfeffer, Zucker, Puderzucker, Tomaten passiert, Tomatenmark, Ketchup, Curry-Ketchup, Mayonnaise, Senf süß & scharf
Beilagen	Kartoffeln, Pommes Frites, Spätzle, Spaghetti und Tagliatelle, Semmelknödel
Milchprodukte	Feta, Emmentaler, Camembert, Frischkäse, Parmesan, Butter, Milch, Joghurt Natur, Fruchtjoghurt
Backwaren	Krustenbrot und alle Brötchen, Toast, Semmelbrösel, Knödelbrot, Weizenmehl
Desserts, Eis & Frühstück	Kaiserschmarrn, Apfelmark, Rosinen, Speiseeis, Sorbet, Schlagsahne, Apfelstrudel, Schokostreußel, Eiswaffel, Bionella & Bayerischer Blütenhonig, Konfitüre, Schokomüsli, Frücthemüsli, Haferflocken, Corn Flakes, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Cornflakes, Altmühltaler Bio Ei, Vegane Butter, Hummus, Aufstriche, Haferdrink
Unsere Lieferanten	Altmühltaler Bio-Ei in Beilngries, Bio-Hof Lenzbauer in Siegenburg, Seeliger in Bad Gögging, Necker in Bad Gögging, Metzgerei Kraus in Neustadt, Brauerei Kuchlbauer in Abensberg, Waltl-Hof in Sandharlanden-, Lugeder-Hof in Pleiskirchen bei Altötting, Wildhof Eggldhausen, Troiber in Pfarrkirchen, Ökoring in Mammendorf bei München, Kröswang aus Österreich

Alkoholfreie Getränke aus der Region

Hauseigenes Wohlfühlwasser spritzig oder still (aufwendig gefiltert und belebt)	0,2 l	2,30 €	0,5 l	3,50 €
Flasche Mineralwasser Stephanie Brunnen medium			0,5 l	4,10 €
Kuchlbauer Cola-Mix / Zitronenlimonade	0,2 l	2,80 €	0,4 l	3,80 €
now Bio Orangenlimonade	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €
Coca Cola	0,2 l	3,00 €	0,4 l	4,20 €
Cola light			0,33 l	4,20 €
Hausgemachte Bio Limonade Holunder / Ingwer (mit Eis)			0,4 l	5,40 €
Heimische Säfte (Apfel naturtrüb / Orange / Traube – 100% Direktsaft)	0,2 l	3,60 €	0,4 l	5,20 €
Saftschorle (Apfel naturtrüb / Orange / Traube / Johannisbeere)	0,2 l	2,90 €	0,4 l	4,20 €

Biere aus der Region

Kuchlbauer Hell / Radler vom Fass	0,25 l	3,00 €	0,5 l	4,20 €
Sandersdorfer Bio Hell / Dunkel			0,5 l	4,30 €
Sandersdorfer Bio Hell alkoholfrei			0,5 l	4,30 €
Kuchlbauer Weisse			0,5 l	4,30 €
Kuchlbauer Weißbier alkoholfrei			0,5 l	4,30 €
Alte Liebe dunkles Weißbier			0,5 l	4,30 €
Alte Liebe alkoholfrei			0,5 l	4,30 €
Sportsfreund leichtes Weißbier			0,5 l	4,30 €
Turm Weisse			0,5 l	4,30 €
Cola-Weizen / Russ Zitrone			0,5 l	4,30 €
Schierlinger Pils Flasche			0,33 l	4,20 €

Heiße Getränke

Café Creme von Lebensbaum	Tasse	3,40 €	Haferl	4,70 €
Café koffeinfrei	Tasse	3,40 €	Haferl	4,70 €
Espresso	einfach	3,30 €	doppelt	4,60 €
Cappuccino	einfach	3,80 €	doppelt	4,90 €
Espresso Macchiato				3,60 €
Milchkaffee / Latte Macchiato				4,80 €
Heiße Schokolade von Rapunzel				4,60 €
Chociatto (heiße Schokolade / Espresso)				4,90 €
Teeauswahl von Sonnentor				4,40 €
Darjeeling Earl Grey Grüner Tee Pfefferminze Kamille Kräuter Rooibos Früchte				
Völkel Glühwein (Oktober – März)				4,80 €

Schnäpse & Liköre

PRINZ			2 cl	4,60 €
Alte Sorten vom Bodensee Williamsbirne Haselnuss Marille Hauszwetschge 41%				
Neustädter Sau-Schwanzl-Beißer 33%			2 cl	4,00 €
Penninger Obstler privat 38%			2 cl	3,90 €
Penninger Rarität Williamsbirne 40%			2 cl	4,40 €
Jägermeister 35%			2 cl	3,70 €
Hallertauer Hopfengold 56%			2 cl	4,20 €
Ramazotti 30%			2 cl	3,70 €
Baileys 17%			2 cl	3,60 €
Bio Grappa „Walcher“ 40%			2 cl	4,20 €
Bio Eierlikör „rothe“ aus Bayern 2cl 20%			2 cl	3,80 €
Edelkirschlikör 2cl 20%			2 cl	3,40 €
Asbach Uralt 38%			2 cl	3,60 €
Rüscherl			2 cl	4,60 €
Wodka Absolut 40%/Bacardi 37,5%	2 cl	3,70 €	4 cl gespritzt	5,60 €
Jack Daniels 40%	2 cl	3,90 €	4 cl gespritzt	5,80 €

Perlwein

Bio Grüner Veltliner Frizzante Weingut Buchmayer (Weinviertel) Perlwein mit weicher Fruchtfülle	0,1 l	4,40 €	0,75 l	25,00 €
---	-------	--------	--------	---------

Weißweine

Pinot Grigio „Soldá“ aus Recoaro Weingebiet Euganeischen Hügeln (Venetien) erinnert an Akazienblüten und reife Zitrusfrüchte	0,1 l	4,10 €	0,2 l	6,60 €
Bio Grüner Veltliner “leicht & fruchtig” trocken Weingut Buchmayer (Weinviertel) würziges Bukett feines Fruchtaroma	0,1 l	4,10 €	0,2 l	6,60 €
Gutswein Silvaner trocken Weingut Klaus Höfling (Franken) exotische Aromatik	0,1 l	4,00 €	0,2 l	6,40 €
Einblick No 1 Riesling Weingut Nick Köwerich (Mosel) leicht spritzig fruchtige Note von Apfel, Birne und Nektarine	0,1 l	4,20 €	0,2 l	6,70 €

Rotweine

Dornfelder halbtrocken Vier Jahreszeiten Winzer (Pfalz) feinfruchtig mit dezenter Restsüße	0,1 l	4,00 €	0,2 l	6,50 €
Bio Dornfelder trocken (Rheinhessen) Weingut Sander fruchtiger Charakter feine Würze	0,1 l	4,20 €	0,2 l	6,70 €
Bio Blauer Zweigelt “leicht & fruchtig” trocken Weingut Buchmayer (Weinviertel) schöne Fruchtintensität runder Abgang	0,1 l	4,10 €	0,2 l	6,60 €
Merlot “Rafale” IGP d’Oc trocken Vignerons Catalans (Rousillon) Aromen reifer Waldbeeren Würze von Pfeffer und Vanille	0,1 l	4,00 €	0,2 l	6,40 €

Weinschorlen

Rotwein / Weißwein gespritzt süß oder sauer	0,2 l	4,00 €	0,4 l	6,10 €
--	-------	--------	-------	--------

Unsere Sonntagsbraten

Krustenbraten vom Holledauer Kornscheun dunkle Biersoße frischer Reiberknödel Kartoffelsalat	16,50 €
Gemischter Braten vom Schwein und Kalb dunkle Biersoße hausgemachter Semmelknödel Kartoffelsalat	17,90 €
Kalbsrahmbraten (Auf Anfrage) hausgemachte Spätzle Preiselbeeren	20,60 €
Sauerbraten vom Weiderind vom Necker aus Bad Gögging hausgemachte Spätzle Preiselbeeren	21,70 €
Sauerbraten vom Hochlandrind vom Necker aus Bad Gögging hausgemachte Spätzle Preiselbeeren	21,70 €
Geflügel & Wild von Oktober bis Januar	
¼ Bauernente vom Luggederhof frischer Reiberknödel Kartoffelsalat Apfelblaukraut	21,50 €
Hirschbraten Hirschkeule aus Eggldhausen Pfifferlingrahmssoße hausgemachte Spätzle Preiselbeerbirne	21,90 €

„Neben unseren hausgemachten Braten finden Sie an Sonn- und Feiertagen auch gegrillte Klassiker, vegetarische Schmankerl, sowie eine Fischspezialität auf unserer Karte!“

