



Liebe Gäste!

Wir begrüßen Euch ganz herzlich und freuen uns sehr, unsere Speisen- und Schankwirtschaft an diesem gastronomisch betrachtet fast schon ‚historischem‘ Ort betreiben zu dürfen.

Wir freuen uns auch, wenn wir Euch mit unserer Idee von Essen & Trinken überzeugen und mit Euch neue Freundinnen & Freunde gewinnen. In der Küche machen wir das meiste selbst, manches zusammen mit guten Freunden und dabei immer alles ganz frisch. Die allermeisten Lebensmittel kommen aus der unmittelbaren Gegend, bzw. möglichst aus unserer Region. Uns geht es dabei nicht um vordergründige Political Correctness, sondern in erster Linie um den Spaß an der Arbeit und am verantwortungsvollen Umgang mit Tieren, Produkten und Lebensmitteln. Wir wünschen Euch ganz viel Vergnügen und besonders viel Spaß. Im Namen des Teams freuen sich über Euren Besuch **Saskia & Jana, Patrick & Dustin**

Trinkt!

***Klosterbrauerei Andechs – Spezial hell** 0,25l | 3,00€

goldgelb hell - strahlend im Glas. Angenehm spritzig, mit vollem runden Malzkörper. Süffige und mild herbe Noten stehen im Vordergrund, die den Durst erst richtig entfachen. Klassisch bayrisch gebrautes Festbier. Jeder Schluck macht Lust auf den nächsten.

***Johannes - Green Horse Gin, Zitrone, Johannisbeerlikör, Tonic** 7,90 €

***Maracuja-Mimosa -** Frisches Maracujapüree, Passoa & Sekt auf Eis 6,90 €

Aktionswein

***2022 Bric del Salto, Dolcetto d’Alba | Sottimano** 6,80 € 0,15l | 34,00 €

Unsere Empfehlung, nicht nur zur Gans! Hedonistischer Dolcetto von Andrea Sottimano aus biodynamischem Anbau. Cassis, Brombeere, Holunder, dazu etwas Zimt und Veilchen – das beste aus dem Piemont.

***Cuvee Perpetuelle Rosé, Extra Brut | Bonnet-Ponsot** 11,90€ 0,1l | 69,50 €

Eleganter und zugleich kraftvoller Schäumer. Waldhimbeere, roter Pfirsich und ein Hauch Feige in der Nase. Sehr feine Perlage, durch 5 Jahre Lagerung auf der Hefe. Hauptsächlich aus Pinot Noir aus dem Jahrgang 2016 kelkeltet..



Zehn sind geladen, zwanzig gekommen, gieß Wasser zur Suppe, heiß alle WILLKOMMEN.

Die Küche empfiehlt...

zuerst

*Spargelcremesüppchen mit Bärlauch & Croutons 8,80 €

*Gebratene Spargelröllchen von grünem und weißem Spargel mit
Kochschinken vom Wollschwein, Bärlauchschmand, Ofentomaten &
Kräutersalat 14,80 €

danach

Portion Münsterländer Spargel (250g geschält)
mit neuen Kartoffeln & Sauce Hollandaise (auch vegan möglich) 20,80 €
Auf Wunsch serviert mit:

*Roastbeef + 10,50 €

*Gebeiztem Lachs + 10,50

*Filet vom Label-Rouge Lachs + 14,50 €

*Paniertem Kotelett vom Wollschwein + 14,50 €

*Kochschinken vom Wollschwein + 9,50 €

Süßes

*Weißer Schokoladenkuchen mit Himbeeren und Spargel-Eis 8,80 €



Vorspeisen & kleine Gerichte

*Halber Flammkuchen mit grünem und weißem Spargel,
Ziegenfrischkäse, Kräuterpesto & Wildkräutersalat 14,80 €

*Gemüse Tatar mit Bio Eigelb,
dazu geröstetes Brot & eingelegtes Gemüse
(vegetarisch/gerne auch vegan)...12,80 € // groß 20,80 €
> gerne auf Wunsch mit Bratkartoffeln + 4,50 €

*Rindertatar „klassisch“
angemacht mit Bio Eigelb, Kräutern,
dazu geröstetes Brot & eingelegtes Gemüse...16,50 € // groß 22,80 €
> gerne auf Wunsch mit Bratkartoffeln + 4,50 €

*Gebackene Kartoffelplätzchen mit Wildkräutersalat
& Meerrettichcreme mit wahlweise:
*hausgebeiztem Lachs oder
*rosa gebratenem Roastbeef vom Simmentaler Rind
(als Vorspeise / als Hauptgang) 15,80 € / 22,80 €

*Geschmelzte Schwäbische „Herrgottsbescheißerle“
mit Kartoffelsalat & Schmorzwiebeln
gefüllt mit Kalbfleisch
oder vegetarisch gefüllt mit Spinat & Ricotta
als Vorspeise 15,00 € // groß mit gemischtem Salat 22,80 €

*Salat der Saison „Zum Grünen Gaul“
mit Möhre, Rotkraut, Sellerie, Bete, Bohnen,
Ur-Getreide & Backensholzer Deichkäse -wahlweise mit
Joghurt-Salatsoße oder Essig & Öl,
klein 12,80 € // groß 20,80 €
> gerne auf Wunsch mit:
*gekräuterten Maishähnchen-Filetstreifen + 6,80 €
*Vegi Planted.Chicken + 6,80 €



Hauptspeisen

*Großer Semmelknödel mit Pilzrahm
& frischer Gartenkresse (vegi) 19,90 €

*Veganes Fried Chicken mit Blumenkohlpüree,
Kräuterpesto & Spitzpaprika 19,80 €

*Geschmorte Kalbsstelze in eigener Soße
mit Blumenkohlpüree & gebratenem Bimi 24,80 €

*Paniertes Kotelett vom Münsterländer Landschwein
mit Bratkartoffeln, Krautsalat & Schwerter Honig-Senfsoße 22,80 €

*Deftige Ochsenfetzen vom Simmentaler Rind in Schmorsoße
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat 28,50 €

*Zum Grünen Gaul Hausteller
1 Kotelett, 1 Kalbs-Bratwurst & 1 Herrgottsbescheißerle (Kalb)
mit Kartoffel-Stampf mit Apfel und Zwiebel & Soße 26,50 €

*Royal Dorade als ganzer Fisch
mit bunten Ofenmöhren, pikanten gebackenen Drillingen & Honig-
Zitronen-Vinaigrette 27,80 €

SÜßES

*Veganes Baiser mit marinierten Beeren & Erdbeersorbet 9,80 €