



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 & Olli**

Trinkt!

*MessWine 2022 Export Ltd. Edition

exklusiv für uns präsentieren wir Euch zusammen mit unseren Kumpels von Mücke dieses wunderbar süffige ungefilterte MW Export. Kurz gesagt: das Beste vom Pils und das Beste vom Hellen. Probst.“

Fl. 0,33l | 3,90 €

*Brewdog Kiez Keule - Dry Hopped Export 0,25l | 3,50€

goldgelb strahlendes, gehopftes Export Lager. Aromen von Zitrusfrüchten und floralen Noten treffen auf kräftigen, malzigen Körper – unbedingt probieren!

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

***Gespritzter Wacholder ‘sauer’** -

Green Horse Gin, Zitrone, Leuterzucker und Soda 7,90 €

***ZweiGe alkoholfrei** -Ingwer, Zitrone, Ginger Ale, Sprite 5,00 €

***DreiGe** - Green Horse Gin, Ingwer, Zitrone, Ginger Ale, Sprite 7,90 €

Aktionswein

5,90 € | 28,50 €

*2021 MessWine Cuvée weiß oder Trollinger rot | Weingut Beurer

Jochen hat uns ebenfalls zum Anlass unserer Weinmesse diese beiden fantastischen Weine gemacht. Beide Weine sind leicht und belebend, animierender ‚Trinkfluss‘in Reinform. Den Weißen cuvettiert aus Chard./M-T/Muskateller, den Roten aus 100% Trollinger-Beeren. Diesen servieren wir ebenfalls gekühlt. Einfach zum Reinlegen.



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

Die Küche empfiehlt...

zuerst

*Spargelcremesüppchen mit Bärlauch-Grießnocken 8,80 €

*Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelplätzchen, Meerrettichcreme & Salat
(klein/groß) 13,50 € / 19,50 €

*Gebratene Spargelröllchen von grünem und weißem Spargel mit Schinken
vom Wollschwein, Bärlauchschmand, Tomaten aus dem Ofen &
Kräutersalat 13,80 €

danach

Portion Münsterländer Spargel (250g geschält)
mit neuen Kartoffeln & Sauce Hollandaise (auch vegan möglich) 18,80 €

Auf Wunsch serviert mit:

Roastbeef + 9,50 €

Filet von der Scholle + 12,50 €

paniertem Kotelett vom Wollschwein + 12,50 €

Kochschinken vom Wollschwein + 8,50 €

Süßes

*Frische Erdbeeren mit Luftschokolade, Erdbeersorbet und altem
Balsamico (auch vegan möglich) 8,80 €



Vorspeisen & kleine Gerichte

*Quiche mit grünem Spargel, Fetakäse,
veganem Hack & Tomaten-Kräuterschmand 12,50 € // groß mit
gemischtem Salat 19,50 € (vegi)

*Gemüse Tatar mit Bio Eigelb,
dazu geröstetes Brot & eingelegtes Gemüse
(vegetarisch/gerne auch vegan)
klein 11,50 € // groß 18,50 €

*Rindertatar „klassisch angemacht“
mit Bio Eigelb, dazu Haus-Brot & eingelegtes Gemüse
14,50 € // groß 20,50 € //
> gerne auf Wunsch mit Bratkartoffeln + 4,00 €

*Roastbeef vom Simmentaler Rind mit Meerrettichcreme,
gebuttertem Hausbrot & Salat 14,50 € //
> gerne mit Bratkartoffeln + 4,00 €

*Geschmelzte Schwäbische ‚Herrgottsbescheißerle‘
mit Kartoffelsalat & Schmorzwiebeln
gefüllt mit Kalbfleisch
oder vegetarisch mit Spinat & Ricotta
als Vorspeise 13,50 € // groß mit gemischtem Salat 20,50 €

*Salat der Saison ‚Zum Grünen Gaul‘
mit Möhre, Rotkraut, Sellerie, Bete, Bohnen,
Ur-Getreide & Backensholzer Deichkäse -wahlweise mit
Joghurt-Salatsoße oder Essig & Öl
klein 11,50 € // groß 18,50 €
> gerne auf Wunsch mit:

*gekräuterten Kikok-Hähnchenfiletstreifen + 5,50 €

*Vegi Planted.Chicken + 5,50 €



Hauptspeisen

*Großer Semmelknödel in Pilzrahm &
frischer Gartenkresse (vegi) 18,80 €

*Gebratenes Filet von der Scholle mit Bratkartoffeln,
Speck-Zwiebel-Stippe & Salat 19,50 €

*Hausgemachte Urkorn-Nocken mit Tomaten & Spargelragout in Rahm
(*ohne Beilage auch vegan möglich) & Rinderfiletspitzen 22,50 €
oder mit Vegi Planted.Chicken 18,50 €

*Wildschweinragout in Portwein-Preiselbeersoße
mit Wurzelgemüse & Semmelknödel 19,50 €

*Paniertes Kotelett vom Wollschwein
mit Bratkartoffeln, Krautsalat
& Schwerter Honig-Senfsoße 19,50 €

*Deftige Ochsenfetzen vom Simmentaler Rind in Schmorsoße
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat 25,50 €

*Zum Grünen Gaul Hausteller
1 Kotelett, 1 Bratwurst & 1 Herrgottsbescheißerle (Kalb)
mit Kartoffel-Zwiebel-Stampf & Soße 23,50 €

SÜßES

*Rhabarberkompott mit Butterstreuseln und Vanilleeis
(auch vegan möglich) 8,80€