



## 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 & Isabell, Patrick & Dustin**

## Trinkt!

---

**\*Klosterbrauerei Andechs – Spezial hell vom Fass** 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.

Auch als **alkoholfreies Spezial hell** 0,5l Fl. | 4,90€

und **Andechs Export Dunkel 4,9Vol%** 0,5l Fl. | 4,90€

**\*Johannisbeere-Virgin-Gin-Tonic – mit Tanqueray 0,0% alkoholfrei** 6,90 €

**\*Rosmarin-Gimlet–Green Horse Dry Gin, Limette & Rosmarin-Sirup** 8,50 €

## Aktionswein

---

**\*2022 Dolcetto d’Alba „Bric del Salto“,  
Azienda Sottimano | Neive | Piemont** 7,50 € | 33,50 €

Die Trauben für diesen Dolcetto d'Alba vom Piemonter Top-Winzer Sottimano stammen aus drei verschiedenen Weinlagen in Neive. Die Weinberge sind auch für hochwertigste Nebbiolo bekannt, die alten Dolcetto-Reben bringen ebenfalls ausgezeichnete Weine hervor. Nach schonender Handlese baut Sottimano den Dolcetto wie seine berühmten Barbaresci aus. Der sanft angepresste Dolcetto bleibt circa 12 Tage auf der Maische, wo er spontan mit weinbergs eigenen Hefen vergärt. Malolaktische Gärung und anschließende Reife finden im Edelstahltank für ein halbes Jahr statt. Danach wird der Wein unfiltriert und ungeschönt gefüllt. Er erscheint in einem intensiven Rubinrot im Glas und duftet nach roten Beeren, Süßholz und Minze sowie leicht nach Nelken. Der Körper ist kräftig und damit perfekt zum Gänsebraten!



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

**Die Küche empfiehlt...**

### **zuerst**

Wild-Consommé mit Hirsch-Wan Tan 8,90 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Birne, Zwiebelmarmelade,  
Walnüssen & Feldsalat 14,80 €

### **danach**

Konfierte Gänsekeule mit Rotkohl,  
Kartoffelklößen & Maronensauce 25,80 €

Veganer Linsenbraten auf Kartoffel-Erbсенstampf,  
mit Miso-Möhren & Gemüse-Jus 19,80 €

Filet vom Kabeljau mit Graupen-Kürbis-Risotto  
& geröstetem Rosenkohl 22,80 €

### **Süßes**

Süße Schupfnudeln mit Apfelkompott,  
Spekulatiuscrumble & Soja-Joghurt 9,80 € (vegan)



## Vorspeisen & kleine Gerichte

---

\*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 €

\*Planted.Chicken + 6,80 €

\*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 €

\*Hausgemachte geschmelzte Schwäbische „Herrgottsbescheißerle“  
mit Kartoffelsalat & Schmorzwiebeln  
gefüllt mit Kalbfleisch  
oder vegetarisch gefüllt mit Pilzen  
als Vorspeise 15,00 € // groß mit gemischtem Salat 22,80 €



## Hauptspeisen

---

\*Semmelknödel mit Spinat und Käse dazu Bergkäsesauce, geröstete Kerne & kleiner gemischter Salat (vegi) 19,90 €

\*Filet vom Island Rotbarsch mit Maisgrieß & halbtrockneten Tomaten, dazu Wildkräutersalat mit Balsamessig-Honig-Vinegar 21,80 €

\*Rindsroulade auf Rotkohl  
mit Kartoffelstampf & Bratensoße 23,80 €

\*Maultaschen-Burger (Kalb oder vegi) im Laugen-Briochebrötchen  
mit Rotkohl, Bergkäse, Schmorzwiebeln & Preiselbeer-Mayo,  
dazu Käsespätzle-Gratin 22,80 €

\*Knuspriges Hirschschnitzel mit Jägersoße,  
Bratkartoffeln & Preiselbeeren 27,80 €

\*Deftige Ochsenfetzen vom Simmentaler Rind in Schmorsoße  
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat 28,80 €

\*Zum Grünen Gaul Hausteller  
1 Kotelett, 1 Käsekreiner vom Grill & 1 hausgeamchte Herrgottsbescheißerle  
(Kalb) mit Kartoffel-Erbсен-Stampf & Soße 26,80 €

## Süßes

---

Saftiger Schokoladenkuchen mit Bratapfeleis; Glühwein-Schmand &  
,beschwipsten‘ Rosinen 9,80 €