



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!

***Moritz Fiege – Pilsbock** 0,25l | 3,00€

Die Rezeptur dieses Pilsbock basiert auf der originalen Moritz Fiege Pils-Rezeptur. Durch die zusätzliche Kalthopfung bei null Grad im Lagerkeller entshet ein ganz besonderes Hopfen-Aroma. Durch die 8 wöchige Lagerzeit kommen das furchtige Aroma und die solide Würze besonders zur Geltung. Vollmundig & Komplex – unbedingt probieren!

***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 kelkeltert..



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

Die Küche empfiehlt...

zuerst

*Steckrübensüppchen mit knusprigem Schwarzwälder Schinken
(auch vegetarisch) 8,90 €

*Heringsstip mit Apfel, Zwiebel & Gewürzgurke auf geröstetem
Schwarzbrot als Vorspeise 13,80 € // groß mit Bratkartoffeln 19,80 €

Danach

*Knuspriges Schnitzel vom Hirschrücken mit Bratkartoffeln, Preiselberen
& gemischtem Salat 24,80 €

*Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmpilzen, Kartoffelplätzchen & Wildkräutern
19,80 €

*Filet vom Winterkabeljau (Skrei)
mit Honig-Senf-Vinaigrette & Rote Bete-Kartoffelstampf 23,80 €

*Gemüse-Wirsing Roulade mit Gemüsesud & Wurzelgemüsepuree
(vegan) 21,80 €

Süßes

*Pfannkuchen mit Heidelbereren und Vanille-Eis 9,80 €



Vorspeisen & kleine Gerichte

*Halber Flammkuchen Elsäßer Art mit Lauch, Speck, Schmand & kleinem gemischtem Salat 13,80 €

*Gemüse Tatar mit Bio Eigelb,
dazu geröstetes Brot & eingelegtes Gemüse
(vegetarisch/gerne auch vegan)
klein 12,80 € // groß 20,60 €

*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

*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 20,60 €
> gerne auf Wunsch mit:

*gekräuterten Kikok-Hähnchenfiletstreifen + 6,20 €

*Vegi Planted.Chicken + 6,20 €



Hauptspeisen

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

*Filet vom Label-Rouge Lachs mit pikanten gebackenen Drillingen, Gurkensalat & Joghurt 24,80 €

*Urkornnocken mit Grünkohl, Kohlwurst vom Wollschwein, Pinienkerne & Senf-Crème-Fraîche (auch vegetarisch) 18,80 €

*Gegrillte Schweinshaxe mit Dunkelbiersoße, Kartoffel-Stampf mit Apfel und Zwiebel & Krautsalat 21,80 €

*Paniertes Kotelett vom Wollschwein mit Bratkartoffeln, Krautsalat & Schwerter Honig-Senfsoße 21,80 €

*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 €

SÜßES

*Schokoladenkuchen mit Birne & Mokka (vegan) 9,80 €