



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 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€

***Martini- Pomegranate** - Wermuth, Zitrone, Schweppes Granatapfel 7,90 €

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

Aktionswein

***2021 Tout Blanc, Domaine Rietsch, Elsass** 5,90 € | (1 L) 36,50 €
Jean Pierre Rietsch' beschwingte, lebendige Cuvée aus Riesling, Auxerrois und einem Hauch Silvaner. Leicht, saftig und trocken leistet dieser elsässische Durstlöcher keinen Teibkwiederstand. Gott sei Dank wird der Tout Blanc nur in 1 Liter Flaschen gefüllt!

***Champagne De Sousa (EB) | Chemins des Terroirs** 11,90€ 0,1l | 69,50 €
Eleganter und zugleich kraftvoller Schäumer. Brioche, Birne und ein Hauch Feige in der Nase. Sehr feine Perlage, durch Lagerung auf der Hefe.

Änderungen und Korrekturen behalten wir uns vor.



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

Die Küche empfiehlt...

zuerst

Pilzessenz mit Flädle und Kräutern 8,90 €

Veganer Fetakäse im Teigmantel mit süß-saurem Kürbis, Feldsalat,
Preiselbeeren & gerösteten Kürbiskernen 13,80 €

danach

Klassische Quiche Lorraine mit Speck, Lauch, Röstzwiebelschmand & Salat
18,80 €

Rindsroulade mit getrüffeltem Rahmwirsing, Kartoffelstampf & Bratensoße
23,80 €

Gebratenes Filet vom Island Rotbarsch
mit Speckbohnen & Kartoffelgratin 21,80 €

Süßes

Karamellierte Feige mit Pistaziencreme &
Portwein-Gelee 9,80 € (vegan)

Änderungen und Korrekturen behalten wir uns vor.



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 €

*Vegi 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 €

*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 €



Hauptspeisen

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

Gefüllte Spitzpaprika mit veganem Hack, Buchweizen & Gemüsejus 19,80 €

Filet vom Island Kabeljau mit Bandnudeln, Blattspinat, Erbsen & Weißwein-
Kräutersoße 21,80 €

*Maultaschen-Burger (Kalb oder vegi) im Laugen-Briochebrötchen
mit Schmorzwiebeln, Honig-Senfsoße, kleinem Salat
& Käsespätzlegratin 22,80 €

*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 Zwiebel-Speck-Stampf & Soße 26,50 €

SÜßES

Saftiger Schokoladenkuchen mit Waldbeereis und Milchreiscrème 9,80 €

Änderungen und Korrekturen behalten wir uns vor.