



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 Cuvée Weiß ‚Keuper & Kalk‘**

Ökolog. Weinbau Kraemer | Taubertal | Franken 0,15l 6,80 € | Fl. 32,00 €

Spannender, im Einklang mit der Natur erzeugter Wein für „jeden Tag“ mit nur 11% Alkohol, voller Frische, mit feinem Gerbstoff und anregender Saftig- und Fruchtigkeit. Cuvée aus Bacchus, Müller-Thurgau und Johanniter

***Cuvée Perpetuelle Rosé, Extra Brut**

Champagne 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 gelkeltert..



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

Die Küche empfiehlt...

zuerst

*Apfel-Selleriesuppe mit gerösteten Haselnüssen & Croutons 8,90 €

*Forellen-Carpaccio mit Apfel, Fenchel, Radieschen, Erbsen & Zitronenvinaigrette 14,80 €

danach

*Kikok Maishähnchen mit Maispüree, Paprika € Jus 21,80 €

*Gaulburger mit Maultasche (Kalb oder vegi) im Laugenbrötchen mit Schmorzwiebeln, Honig-Senfsoße, kleinem Salat & Käsespätzlegratin 22,80 €

*Deftige Lachsfrikadelle mit Kartoffelstampf, Rahmkohlrabi & Erbsen 19,50 €

Süßes

*Schokoladen-Windbeutel mit Kirschen & gerösteten Haselnüssen 9,80 €



Vorspeisen & kleine Gerichte

*Knuspriger Blumenkohl mit grünem Pesto & Wildkräutersalat
(vegan) 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-SalatsöÙe 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 €

*Kohlrabischnitzel auf geschmorten bunten Tomaten
mit Kräuter-Rahmsauce & kleinem Salat (vegan) 19,90 €

*Zart gegarte Lammhüfte mit Sonnenweizen, Spargelbrokkoli
& Bratensoße 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-Endivienstampf & Soße 26,50 €

*Schollenfilet mit Senfsoße & Bratkartoffel-Gurkensalat 22,80 €

SÜßES

*Vegane Panna Cotta mit Himbeeren, Blaubeeren &
Karamellsoße 9,80 €