



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- Pomegrante** - Wermuth, Zitrone, Schweppes Granatapfel 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
- *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.



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

Die Küche empfiehlt...

zuerst

*Spitzkohl-Cremesüppchen mit geröstetem Knoblauch & feiner
Kalbsbratwurst 8,90 €
(auch vegi möglich)

*Fenchel-Carpaccio mit Roter Bete, Wildkräutersalat,
gerösteten Kernen & Orangenvinaigrette (vegan) 14,80 €

danach

*Schaschlik vom Münsterländer Landschwein mit Paprikasoße &
Kartoffelkrapfen & Jus 21,80 €

*Gekräuterte, rosa Lammhüfte mit klassischem Stielmus,
Portweinsoße & Kartoffeln 24,80 €

*Heringsfilets mit eingelegten Bohnen, Drillingen, Kräuter-Schmand &
Zwiebeln 19,80 €

Süßes

*Herrencreme mit Krokant-Likör, geweckten Kirschen & Schlagsahne 9,80 €



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 €

*Vegan 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 €

*Gebackener Camembert (vegan) mit Honig-Nuss-Panade,
Zwiebelmarmelade & Wildkräutersalat 18,80 €



Hauptspeisen

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

*Fetakäse (vegan) mit Grünkern-Graupen-Risotto
& Röstgemüse aus dem Ofen 19,90 €

*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 klassischem Stielmus & Soße 26,50 €

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

SÜßES

* Schokoladensorbet mit Apfelkompott &
Vanille-Crumble (vegan) 9,80 €