



## 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 & Olli**

## Trinkt!

---

### \*MessWine 2022 Export Ltd. Edition

exklusiv für uns präsentieren wir Euch zusammen mit unseren Kumpels von Mücke dieses wunderbar süffige ungefilterte MW Export. Kurz gesagt: das Beste vom Pils und das Beste vom Hellen. Probst.“

Fl. 0,33l | 3,90 €

### \*Grevensteiner Bockbier 0,25l | 3,30€

Süffig, üppig & lecker, dunkles Bockbier von der Grevensteiner Landbierbrauerei. Spannende Herbness trifft auf wärmende, malzige Süße.

\***Johannes** - Green Horse Gin, Zitrone, Johannisbeerlikör, Tonic 7,90 €

\***Gespritzter Wacholder ‘sauer’** - Green Horse Gin, Zitrone, Leuterzucker, Soda 7,90 €

\***ZweiGe alkoholfrei** - Ingwer, Zitrone, Ginger Ale, Sprite 5,00 €

\***DreiGe** - Green Horse Gin, Ingwer, Zitrone, Ginger Ale, Sprite 7,90 €

## Aktionswein

5,90 € | 28,50 €

---

### \*2021 MessWine Cuvée weiß oder Trollinger rot | Weingut Beurer

Jochen hat uns ebenfalls zum Anlass unserer Weinmesse diese beiden fantastischen Weine gemacht. Beide Weine sind leicht und belebend, animierender ‚Trinkfluss‘ in Reinform. Den Weißen cuvettiert aus Chard./M-T/Muskateller, den Roten aus 100% Trollinger-Beeren. Diesen servieren wir ebenfalls gekühlt. Einfach zum Reinlegen.



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

## Die Küche empfiehlt...

### zuerst

\*Pilzrahmsüppchen mit gerösteten Haselnüssen  
& Crème Fraîche (vegi) 7,80€

\*Feldsalat mit Blauschimmelkäse, Birne,  
Walnüssen & Granatapfel-Dressing 13,80 €

### danach

\*Linsenbraten mit Ofenkarotten,  
Kartoffelgratin & Gemüsejus (vegan) 16,80€

\*Filet vom Island Seesaibling auf lauwarmem  
Linsen-Gurkensalat mit konfierten Tomaten  
& Wildkräutern 27,80 €

\*Sous-Vide gegarte Entenbrust  
mit Rotkohlpüree, gegrilltem Semmelkloß & Kressesalat 24,80 €

### Süßes

\*Süß-sauer eingelegter Kürbis mit Zimteis & Butterstreuseln  
8,50€



## Vorspeisen & kleine Gerichte

---

\*Feiner Rinderschinken mit gehobeltem Deichkäse,  
Wildkräutern, konfierten Tomaten &  
altem Balsam-Essig 13,80€

\*Gemüse Tatar mit Bio Eigelb,  
dazu geröstetes Brot & eingelegtes Gemüse  
(vegetarisch/gerne auch vegan)  
klein 11,50 € // groß 18,50 €

\*Rindertatar „klassisch angemacht“  
mit Bio Eigelb, dazu Haus-Brot & eingelegtes Gemüse  
14,50 € // groß 20,50 € //  
-gerne auf Wunsch mit Bratkartoffeln + 4,00 €

\*Rostbeff vom Allgäuer Ochsen  
mit Meerrettichcreme,  
gebuttertem Hausbrot & Salat 14,50 € //  
gerne mit Bratkartoffeln + 4,00 €

\*Geschmelzte Schwäbische „Herrgottsbescheißerle“  
mit Kartoffelsalat & Schmorzwiebeln  
gefüllt mit Kalbfleisch  
**oder** vegetarisch mit Spinat & Ricotta  
als Vorspeise 13,50 € // groß mit gemischtem Salat 20,50 €

\*Salat der Saison „Zum Grünen Gaul“  
mit Möhre, Rotkraut, Sellerie, Bete, Bohnen, Ur-Getreide & Backensholzer  
Deichkäse  
-wahlweise mit Joghurt-Salatsoße  
oder Essig & Öl  
klein 11,50 € // groß 18,50 €

-gerne auf Wunsch mit: gekräuterten Kikok-  
Hähnchenfiletstreifen + 5,50



## Hauptspeisen

---

- \*Großer Semmelknödel in Pilzrahm & frischer Gartenkresse (vegi) 18,80 €
- \*Gratinierter Blumenkohl am Stück mit Hollandaise, Semmelbröseln & Salat (vegan) 16,50 €
- \*Filet vom Winterkabeljau (Skrei) mit Kartoffel-Karottenpüree, Ofenkarotten & Weißweinsauce 24,80 €
- \*Hausgemachte Urkorn-Nocken mit Rinderfiletspitzen & gebratenen Pilzen in Rahm 22,50€
- \*Gebratene Kalbsleber mit bayerisch Kraut, Kartoffelstampf, Apfelchutney & Malzjus 22,80€
- \*Paniertes Kotelett vom Wollschwein mit Kartoffel-Karotten-Stampf & Schwerter Honig-Senfsoße 19,50 €
- \*Deftige Ochsenfetzen in Schmorsoße mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat 25,50€
- \*Zum Grünen Gaul Hausteller  
1 Kotelett, 1 Bratwurst & 1 Herrgottsbescheißerle (Kalb) mit Kartoffel-Karotten-Stampf & Soße 23,50€

## SÜßES

---

- \*Feine Schokotarte im Glas mit Himbeeren (vegan) 8,50 €