



## 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!

---

### **\*Veltins – Helles Pülleken**

0,25l | 3,00€

Das helle Pülleken ist das Bier für den besonderen Genuss. Ein sehr süffiges Hell-Bier, das die goldene Mitte zwischen den herberen Pilsener Bieren und den malzig-süßlichen Bieren bayerischer Herkunft trifft. Gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot.

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

## Aktionswein

---

### **\*2022 Bric del Salto, Dolcetto d’Alba | Sottimano**

6,60 € 0,15l | 33,00 €

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€ 0,11l | 69,50 €

Eleganter und zugleich kraftvoller Schäummer. 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 kelkeltet..



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

## Die Küche empfiehlt...

### zuerst

\*Hokkaido-Kürbissuppe mit karamellisierten Kürbiskernen  
& Kürbiskernöl (vegan) 8,00€

\*Hausgebeizter Lachs mit gebackenen Kartoffelplätzchen,  
Wildkräutersalat & Meerrettichcreme  
(als Vorspeise / als Hauptgang) 13,50€ / 20,50€

\*Carpaccio vom Knollensellerie mit gezupftem Gänsefleisch,  
Cranberrymayo & Röstzwiebeln 12,50€

### Danach

\*Konfierte Gänsekeule mit Apfelrotkohl,  
Kartoffelklößen & Maronensoße 28,50€

\*Hausgemachte vegane Gänsekeule aus Jackfruit und Austernpilzen mit  
Rotkohlsalat, Kartoffelklößen & Gemüsejus (vegan) 23,50€

\*Gekräutertes Kabeljaufilet auf Kartoffelsalat mit frittierten  
sauren Gurken 19,50€

\*Gemüse-Wirsing Roulade mit Gemüsesud & Wurzelgemüsepuree  
(vegan) 19,50€

### Süßes

\*Saftiger Schokoladenkuchen mit Glühweinpfäulen  
und Vanilleschmand 8,80€



## Vorspeisen & kleine Gerichte

---

\*Kürbisquiche mit Kartoffel, Walnüssen, veganem Hack  
und Crème Fraîche (vegi) 12,50 € // groß mit gemischtem Salat 19,50 €

\*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 €

\*Rosa gebratenes Roastbeef vom Simmentaler Rind mit  
Meerrettichcreme, gebuttertem Hausbrot & Salat 14,50 € //  
> gerne auf Wunsch mit Bratkartoffeln + 4,00 €

\*Geschmelzte Schwäbische „Herrgottsbescheißerle“  
mit Kartoffelsalat & Schmorzwiebeln  
gefüllt mit Kalbfleisch  
oder vegetarisch gefüllt 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 & Backenscholzer Deichkäse -wahlweise mit  
Joghurt-Salatsoße oder Essig & Öl  
klein 11,50 € // groß 18,50 €  
> gerne auf Wunsch mit:

\*gekräuterten Kikok-Hähnchenfiletstreifen + 5,50 €

\*Vegi Planted.Chicken + 5,50 €



## Hauptspeisen

---

\*Großer Semmelknödel mit Pilzrahm & frischer Gartenkresse (vegi) 18,80 €

\*Filet vom Zander auf der Haut gebraten mit Kartoffel-Spinat-Stampf & weißer Tomatensoße 19,50 €

\*Rote Bete Gnocchi mit gerösteten Kernen, Ziegenfrischkäse & Wildkräutern (vegi) 16,80 €-  
gerne zusätzlich auf Wunsch mit:

\*Vegi Planted.Chicken 5,50 €

\*gebratenen Rindsstreifen 6,50 €

\*Gegrillte Schweinshaxe mit Dunkelbiersoße, Speck-Kartoffel-Stampf & Krautsalat 19,50 €

\*Geschmortes Rindsragout mit Zwetschgensoße, Semmelkloß & Wildkräutern 19,50€

\*Paniertes Kotelett vom Wollschwein  
mit Bratkartoffeln, Krautsalat  
& Schwerter Honig-Senfsoße 19,50 €

\* Deftige Ochsenfetzen vom Simmentaler Rind in Schmorsoße  
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat 25,50 €

\*Zum Grünen Gaul Hausteller  
1 Kotelett, 1 Kalbs-Bratwurst & 1 Herrgottsbescheißerle (Kalb)  
mit Speck-Kartoffel-Stampf & Soße 23,50 €

## SÜßES

---

\*Weihnachtlicher Apfelkompott mit Spekulatius-Crumble & Zimteis  
(vegan) 8,80€