



## 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 €

\***Moritz Fiege Zwickel** feinwürzig süffiges naturtrübes Kellerbier 0,25l | 3,00€

\***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

---

### 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‘ für laue Sommerabende in Reinform. Den Weißen cuvettiert aus Chard./M-T/Musk.

Den Roten aus 100% Trollinger-Beeren. Diesen servieren wir ebenfalls gekühlt. Einfach zum Reinlegen.

5,90 € | 28,50 €



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

## Die Küche empfiehlt...

### zuerst

\*Kürbiscremesüppchen mit Apfel & Kürbiskernen (vegi) 7,80€

Beizlachs und Rote Bete mit Wildkräutersalat,  
Orangenfilets & Pinienkernen 13,80 €

### danach

Gebackener Kürbis mit Feta & Kräuterseitlingen,  
süß-scharfem Rosenkohl & gerösteten Kernen 16,80 €

\*Ur-Korn Nocken mit Ziegenfrischkäse, Roter Bete,  
Walnüssen & Feldsalat (vegi) 18,80 €

Schnitzel vom Hirsch mit Kräuter-Panko-Panade,  
Preiselbeeren, Bratkartoffeln & Salat 27,80 €

Konfierte Cloppenburger Barbarie-Entenkeule  
mit Kartoffelklößen, Rotkohl & Orangen-Maronensoße 23,80 €

### Süßes

Schokoladen-Kürbis-Brownie  
mit Tonkabohnen-Sahne & Brombeeren 8,50€



## Vorspeisen & kleine Gerichte

---

Feldsalat mit gebratener Gänseleber, Preiselbeeren  
& Kartoffel-Estragon Dressing 13,80 €

\*Gemüse Tatar mit Bio Eigelb,  
dazu geröstetes Brot & eingelegtes Gemüse  
(vegetarisch/vegan möglich)  
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 €

\*Vegetarische ‚Herrgottsbescheißerle‘ mit gebratenem Kürbis, Pilzen,  
Röstzwiebeln & deftigem Gemüsesud  
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 €

\*Gefüllte Paprikaschoten mit Getreide, Pilzen, Selleriepüree & deftigem Gemüsesud 19,50 €

\*Knusprig gebackenes Rotbarschfilet mit Mangold, Kartoffelstampf & Senfsoße 21,50 €

Filet vom Island Kabeljau mit Zwiebel-Speck-Marmelade, Kartoffelstampf & Rahmsauerkraut 22,80 €

\*Rindsragout mit Zwetschgen-Schmorsoße, Semmelkloß & Wildkräutersalat 19,50

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

\*Zum Grünen Gaul-Hausteller:  
Kotelett, Bratwurst & Herrgottsbescheißerle mit Kartoffel-Kürbisstampf & Soße 23,50€

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

## SÜßES

---

\*Birnenkompott mit Streuseln & Haselnusseis (vegan) 8,50 €