



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!

- *Klosterbrauerei Andechs – Spezial hell** 0,25l | 3,00€
goldgelb hell - strahlend im Glas. Angenehm spritzig, voller runder Malzkörper. Süß - bittere Noten stehen im Vordergrund bei diesem klassisch bayrisch gebrautem Festbier.
- *Johannes** - Green Horse Gin, Zitrone, Johannisbeerlikör, Tonic 7,90 €
- *Gespritzter Wacholder ‘sauer’** -
Green Horse Gin, Zitrone, Leuterzucker und 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 Tout Blanc, Domaine Rietsch, Elsass** 5,90 € | (1 L) 36,50 €
Jean Pierre Rietsch’ beschwingte, lebendige Cuvée aus Riesling, Auxerrois und einem Hauch Silvaner. Leicht, saftig und trocken leistet dieser elsässische Durstlöcher keinen Teibkwiederstand. Gott sei Dank wird der Tout Blanc nur in 1 Liter Flaschen gefüllt!



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

Die Küche empfiehlt...

zuerst

*Kartoffelsuppe mit geröstetem Knoblauch
& krosser Kalbsbratwurst 8,80 €

*Geräucherte Forelle mit Apfel-Fenchel-Salat & Schwarzbrot
(klein/groß) 14,50 € / 19,50 €

*Rote Bete aus dem Ofen mit veganem Camembert, Walnüssen,
Kräutersalat & Birnenspalten 12,80 €

Danach

*Gebackener Kürbis mit Quinoa Salat, Cranberrys, Aprikosen und
gerösteten Kernen (vegan) 16,80 €

*Knuspriges Rotbarschfilet auf Kartoffel-Radieschen Salat &
Remoulade 18,50 €

*Kalbsragout mit grünem Spargel, Morcheln, Kirschtomaten & Kartoffel-
Kräuter-Krapfen 21,50 €

Süßes

*Brownie mit Vanillecreme & Kirschgrütze 8,80 €



Vorspeisen & kleine Gerichte

*Kartoffel-Zwiebelquiche mit Fetakäse, Thymian,
Pinienkernen & Creme 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 & Backensholzer 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 in Pilzrahm &
frischer Gartenkresse (vegi) 18,80 €

*Filet vom Schellfisch mit Mandelkruste auf 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 €

*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

*Eierlikör-Tiramisu im Glas 8,80€