



Liebe Gäste!

Wir freuen uns sehr an diesem, gastronomisch betrachtet fast schon ‚historischem‘ Ort, unsere Speisen- und Schankwirtschaft betreiben zu dürfen und begrüßen Sie ganz herzlich!

Ein bisschen sehen wir uns wie ein neuer alter Nachbar, da ja in den letzten 60 Jahren auf dieser schönen Ecke des Ehrenfeldes immer Gastwirtschaft betrieben wurde.

Wir freuen uns, wenn wir Sie mit unserer Idee von Essen & Trinken überzeugen und mit Ihnen neue Freundinnen & Freunde gewinnen.

Wir machen das meiste selbst, manches machen wir zusammen mit guten Freunden und dabei machen wir immer alles frisch. Die allermeisten Lebensmittel kommen aus der unmittelbaren Gegend, bzw. 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 und Lebensmitteln.

Wir wünschen Ihnen ganz viel Vergnügen und Spaß.

Im Namen des Teams freuen sich über Ihren Besuch:

Anne & Jana & Johanna



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

Die Küchenchefin empfiehlt:

Zuerst

*Geflämmter Raumlachs mit warmem Pfifferling-Salat &
Schnittlauchschmand 12,80 €

*Kürbissuppe mit eingelegtem Kürbis und Kernen 7,50 €
(vegetarisch)

Danach

*Sommerliche Vegi-Bowl
mit lauwarmer Hirse, grünem Gemüse, Zitronen-Joghurt &
gekochtem Bio-Ei (auch vegan möglich) 17,50 €

*Ragout von Pfifferlingen in der Blätterteigpastete mit Feldsalat &
Himbeeren (vegetarisch) 14,80 €

*Minutensteaks vom Bio-Wollschwein mit breiten Nudeln,
Pfifferlingen & Salbei 22,50 €

*Rumpsteak von der Allgäuer Färsche mit
Bratkartoffel, Kräuterbutter & Salat 28,50 €

SÜßES

*Apfelkompott mit Butterstreuseln, Karamell und Estragon 7,50 €



Vorspeisen

*Salat der Saison „Zum Grünen Gaul“
mit Möhre, Rotkraut, Sellerie, Bete, Böhnchen, Ur- Getreide &
Backensholzer Deichkäse
wahlweise mit Joghurt-Salatsoße oder Essig & Öl
klein 8,50 € // groß 14,50 €

Auf Wunsch: mit gekräuterten Kikok Hähnchenfiletstreifen
klein 11,50 € // groß 17,50 €

*Matjes mit Schalotten-Apfelvinaigrette, gebuttertem Pumpernickel &
Feldsalat 12,80 €

*Gemüse Tatar mit Bio Eigelb & geröstetem Brot
(vegetarisch/vegan möglich) 10,50 € // groß 17,50 €

*Rindertatar „klassisch angemacht“ mit Bio Eigelb,
dazu Haus-Brot & eingelegtes Gemüse
klein 13,50 € // groß 20,50 € //
gerne mit Bratkartoffeln + 4,00 €

*Rostbeff vom Allgäuer Ochsen mit Meerrettichcreme, gebuttertem
Hausbrot & Salat 13,50 € //
gerne mit Bratkartoffeln + 4,00 €

*Herrgottsbscheißerle mit kräftigem Kalbs-Sud,
Zwiebelschmelze & Petersilie
klein 9,50 € // groß mit gemischtem Salat 18,50 €



Hauptspeisen

*Kürbis mit gebratenem Spitzkohl, Walnuss & Preiselbeeren
(vegan) 17,50 €

*Urkorn-Nocken mit roter Beete, Ziegenfrischkäse, Spinat &
Blaubeeren (vegetarisch) 16,50 €

* Wirsing Roulade (mit Walnuss) mit Selleriepüree,
Rauke & Rübenkrautsud (vegan) 16,50 €

*Schellfisch mit Zitronen-Senfsoße, Nordsekrabben, kleinen
Kartoffeln & Schnittlauch 22,50 €

*Unser Hausteller: Kotelett, Wollschweinwurst &
Herrgottsbscheißerle mit Kartoffelstampf
& Soße 19,50€

*Paniertes Kotelett mit lauwarmen Kartoffelsalat
& Schwerter Honig-Senfsoße 19,50 €

*Rinderfiletspitzen mit Schmorzwiebelsoße,
Serviettenknödel & Kräutersalat 23,50 €

*Rumpsteak von der Allgäuer Färse mit
Bratkartoffel, Kräuterbutter & Salat 28,50€

SÜßES

*Käsekuchen mit Pflaumenkompott & weißem Schokoladenstreusel
7,50 €