



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

Jana, Johanna und Olli

Trinkt!

*Hazy & Jane

New England IPA, von Brewdog, Craft Beer aus Schottland 0,25l 3,90 €

Gespritzter Wacholder ‘sauer’

Green Horse Gin, Zitrone, Leuterzucker, Soda 7,90 €

Aktionswein

*2019 «Handgemenge» weiß

Wachter-Wiesler, Burgenland Glas 6,50 € | Flasche 32,50 €

Chardonnay, Welschriesling und ein Hauch Traminer, ohne Schwefel, ohne Filtration. 11,5% Alkohol. Saftig, floral, feiner Gerbstoff. Apfel, Nektarine, Kräuter, Blüten, Hopfen...



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

Die Küchenchefin empfiehlt:

Zuerst

*Sauerampfercremesüppchen mit Brotwürfeln und Rapskernöl 7,50€

*Neuer Matjes mit „Ommas Gurkensalat“ und gebuttertem
Schwarzbrot 14,80 €

Danach

*Blumenkohl aus dem Ofen mit Buchweizen, Schnittlauchdressing &
Knusper (vegan) 17,50 €

*Geschmortes Ragout vom Weideochsen mit Semmelknödel,
Zwetschgensoße & Wildkräutern 19,50€

*Schollenfilet knusprig gebraten mit Kartoffelstampf, Kullererbsen &
Zitronensoße 22,50 €

SÜßES

*Apfelkompott mit Butterstreusel, 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 €

*Geräucherter Lachs mit Kartoffelplätzchen, frischem Meerrettich,
Kräutersalat & Schmand
klein 10,50 € // groß 19,50€

*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 €

*Geschmelzte vegetarische Herrgottsbescheißerle
mit lauwarmen Kartoffelsalat
klein 11,50 € // groß mit gemischtem Salat 19,50 €



Hauptspeisen

*Semmelknödel mit Pilzen in Rahmsoße & frischer Gartenkresse (vegetarisch) 17,80 €

*Urkorn-Nocken mit Kirschtomaten, Spinat, Ziegenfrischkäse & Walnüssen (vegetarisch) 16,50 €

*Zum Grünen Gaul- Hausteller:
Kotelett, Bratwurst & Herrgottsbescheißerle
mit Kartoffelstampf & Soße 19,50€

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

*Grobe Bratwurst vom Wollschwein mit gerahmten Wirsing, Kartoffelplätzchen & Bratensoße 28,50€

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

*Filet vom Island Kabeljau mit Urkornnocken, Kirschtomaten, Spinat & Weißweinssoße 22,50 €

SÜßES

*Schoko-Brownie mit Erdbeeren & Vanillesoße 8,50 €