



Liebe Gäste!

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

Wir freuen uns, wenn wir Euch 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 Euch ganz viel Vergnügen und Spaß.

Im Namen des Teams freuen sich über Euren Besuch

Patrick, Olli, Saskia & Jana

Trinkt!

*Hopfenreiter

supersaufiges Double-IPA, Maisels & Friends, 0,25l 4,50 €

*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

2020 Chardonnay

Alois Lageder, Südtirol

Saftiger Chardonnay in Demeter Qualität von Biodyn Pionier Alois Lageder aus Magreid.

Duftet nach Birne, Mango und gerösteten

Mandeln. Erfrischt wie ein Gebirgsbach! 6,50 € | 32,50 €



Zehn sind geladen, zwanzig gekommen, gieß Wasser zur Suppe, heiß alle **WILLKOMMEN.** Die Küche empfiehlt...

Zuerst

*Selleriecremesüppchen mit Apfel
& Schwarzbrot (vegan) 7,50 €

*Lauwarmer Linsensalat mit Wollschwein-Salsiccia, altem Essig &
Wildkräutern 14,80 €

Danach

*Vegane Wirsing-Roulade
mit Gemüsesud & Pastinakenpüree 19,50 €

*Urkorn-Nocken mit Rote Beete,
kandierte Nüssen & Ziegenkäse (vegi) 17,80€

*Sauerbraten von der Entenbrust
mit Rosenkohl, Granatapfel &
Kartoffelkräpfen 23,80 €

*Filet vom Winterkabeljau
mit gerahmten Senfgurken & Stampf 19,50 €

Süßes

*Winterbirnen-Ragout mit Butterstreuseln
& Vanilleschmand 7,50€



Vorspeisen & kleine Gerichte

*Label-Rouge-Beizlachs mit Feldsalat, Orange, Rote Bete und Nüssen
klein 13,50 € // groß 21,50€

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

*Rindertatar „klassisch angemacht“ mit Bio Eigelb, dazu Haus-Brot &
eingelegtes Gemüse
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
12,50 € // groß mit gemischtem Salat 19,50 €

*Salat der Saison „Zum Grünen Gaul“
mit Möhre, Rotkraut, Sellerie, Bete, Böhnchen, Ur-Getreide &
Backensholzer Deichkäse
-wahlweise mit Joghurt-Salatsoße
oder Essig & Öl
klein 10,50 € // groß 17,50 €

-auf Wunsch mit gekräuterten Kikok-
Hähnchenfiletstreifen
klein 13,50 € // groß 21,50 €



Hauptspeisen

*Semmelknödel in Pilzrahm & frischer Gartenkresse (vegi) 17,80 €

*Gemüse-Bratlinge (vegi)
mit Wirsing, Kräutersauce & Stampf 18,50 €

*Klassisches Wildragout
mit Semmelknödel & Salat 19,50

*Wolfsbarsch, knusprig gebraten
mit Bohnen-Cassoulet & Feldsalat 23,50 €

*Deftige Ochsenfetzen in Schmorsoße
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat 24,50€

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

*Zum Grünen Gaul-Hausteller:
Kotelett, Bratwurst & Herrgottsbescheißerle
mit Kartoffelstampf & Soße 22,50€

*Jägerschnitzel vom Hirsch mit
Wirsing & Bratkartoffeln 24,50 €

SÜßES

Schokoladen-Blondie
mit Kirschen & Baiser 7,50 €
