



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

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 Sauvignon Blanc „Le Bouc“

Domaine Vincent Ricard, Loire

Der „Bock“ macht richtig bock ! Dieser Sauvignon Blanc aus ökologischem Anbau kommt aus der Nähe von Sancerre von 50 Jahre alten Reben auf Muschelkalk Boden. Duftet nach Stachelbeere, Kiwi und Minze. Mineralisch, trocken und saftig !

Glas 5,90 € | Flasche 29,50 €



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

Die Küche empfiehlt:

Zuerst

*Kürbissuppe mit gerösteten Kernen & Kernöl (vegan) 7,50 €

*Waldorfsalat mit gezupfter Freiland-Ente
auf Röstbrot & Wildkräutern 14,80 €

Danach

*Gebackener Kürbis mit Bratpaprika, Linsen,
mariniertem Schafskäse & Wildkräutern 18,50 €

*Konfierte Keule von der Dittmarschen Freiland-Ente mit
Orangensauce, Rotkohl, Klößen & Maronen 19,90 €

*Ganze Bach-Forelle „Müllerin-Art“
mit Zitrone, Bratkartoffeln & Gurkensalat 19,50 €

Süßes

*Bratapfel mit Marzipan, Mandeln & Vanillesoße 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
(vegetarisch) 17,80 €

*Urkorn-Nocken mit gebratenem Wirsing, Käuterschmand,
Feldsalat & gezuptem Schafkäse (vegetarisch) 17,80 €

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

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

*Königsberger Klopse
mit Kartoffelstampf & Rote Bete 19,50

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

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

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

SÜßES

Schokoladen-Brownie
mit Rotwein-Zwetschgen & Vanillecreme 7,50 €