



## 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**

## Trinkt!

---

‘Queer’ Lager, von BRLO, Craft Beer aus Berlin 0,25l 3,90 €

### Quittini

hausgemachter Quittensirup, Green Horse Gin, Frizzante, Orange, Soda 6,90 €

### Gespritzter Wacholder ‘sauer’

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

## Aktionswein

---

2019 « Vom Stein », Sauvignon Blanc

Rheinhessen, Weingut Gunderloch, Glas 5,00 € | Flasche 25,00 €



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

Die Küchenchefin empfiehlt:

## Zuerst

---

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

\*Geräucherte Makrele mit Apfel-Ketchup, Feldsalat, süß-sauren  
Zwiebeln und Kartoffelchips 14.80 €

## Danach

---

\*Herbstliche Vegi-Bowl  
mit lauwarmen Graupen, Bunter Bete, eigelegten Pilzen, Urmöhren &  
Spinat mit Birnenvinaigrette (vegan) 17,50 €

\*Semmelknödel in Pilzrahm mit Gartenkresse (vegetarisch) 17,80 €

\*Miesmuscheln in Rieslingsud mit Wurzelgemüse, Petersilie &  
geröstetem Schwarzbrot 23,50 €

## 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 €

\*Heringssalat mit Gurke, Dill, Schmand &  
Pumpenickelbrösel 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 €

\*Vegetarische Herrgottsbescheißerle mit kräftigem Röstgemüsesud &  
Wurzelgemüsechips  
klein 9,50 € // groß mit gemischtem Salat 18,50 €



## Hauptspeisen

---

- \*Kürbis mit gebratenem Spitzkohl, Walnuss & Preiselbeeren (vegan) 17,50 €
- \*Urkorn-Nocken mit Rote Bete, Ziegenfrischkäse, Rapunzel & Blaubeeren (vegetarisch) 16,50 €
- \*Wirsing Roulade (mit Walnuss) mit Kartoffel-Endivienstampf & Rübensud (vegan) 16,50 €
- \*Schellfisch mit Zitronen-Senfsoße, Flusskrebsschwänzen, kleinen Kartoffeln & Schnittlauch 22,50 €
- \*Unser Hausteller: Kotelett, Wollschweinwurst & Herrgottsbescheißerle mit Kartoffelstampf & Soße 19,50€
- \*Paniertes Kotelett vom Wollschwein 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 & weißen Schokoladenstreusel 7,50 €