



## 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!

---

**\*Augustiner Bräu Helles,**

München 0,25l 3,00 €

**\*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

---

**\*2019 Osé**

Weingut **Langen Erben**, Mosel

Glas 5,60 € | Flasche 28 €

Ein (R)osé, der so nicht benannt werden darf, weil nicht nur Dornfelder, sondern auch Müller-Thurgau und Riesling drin sind: frisch, saftig und leicht mit mineralischem Grundgerüst und Duft nach Mandel, Waldbeere, Holunder. Eine Erfrischung, ein Aperitif oder der Wein zum leichten vegetarischen Menü auf der Terrasse.



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

Die Küche empfiehlt:

## Zuerst

---

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

\*Neuer Matjes mit Gurkensalat & Wildkräutern 14,80 €

## Danach

---

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

\*Blut- und Leberwurst auf Kartoffelstampf mit Apfel,  
Zwiebeln & Malzsauce 19,50 €

\* Schellfisch mit Mangalitza-Speckmantel  
auf Linsen & Tomatenragout 21,50 €

## Süßes

---

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



## Vorspeisen & kleine Gerichte

---

\*Salat der Saison „Zum Grünen Gaul“  
mit Möhre, Rotkraut, Sellerie, Bete, Böhnchen, Ur-Getreide &  
Backensholzer Deichkäse  
wahlweise mit Joghurt-Salatsoße  
oder Essig & Öl  
klein 9,50 € // groß 15,50 €  
auf Wunsch mit gekräuterten Kikok-  
Hähnchenfiletstreifen  
klein 11,50 € // groß 17,50 €

\*Kräuterquiche mit Rauchlachs, Zitronenschmand & Salat  
klein 11,50 € // groß 19,50€

\*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  
11,50 € //  
groß mit gemischtem Salat 19,50 €



## Hauptspeisen

---

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

\*Urkorn-Nocken mit buntem Blumenkohl, Käuterschmand,  
Feldsalat & gerösteten Kernen (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 & Gurkensalat 19,50

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

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

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

## SÜßES

---

\*Kürbis -süß-sauer- mit Zimteis & Streuseln 8,50 €