



Liebe Gäste!

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

Wir freuen uns auch, wenn wir Euch mit unserer Idee von Essen & Trinken überzeugen und mit Euch neue Freundinnen & Freunde gewinnen. In der Küche machen wir das meiste selbst, manches zusammen mit guten Freunden und dabei immer alles ganz frisch. Die allermeisten Lebensmittel kommen aus der unmittelbaren Gegend, bzw. möglichst 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, Produkten und Lebensmitteln. Wir wünschen Euch ganz viel Vergnügen und besonders viel Spaß.

Im Namen des Teams freuen sich über Euren Besuch

Saskia & Jana, Patrick & Olli

Trinkt!

*MessWine 2022 Export Ltd. Edition

exklusiv für uns präsentieren wir Euch zusammen mit unseren Kumpels von Mücke dieses wunderbar süffige ungefilterte MW Export. Kurz gesagt: das Beste vom Pils und das Beste vom Hellen. Probst.“ Fl. 0,33l | 3,90 €

***Moritz Fiege Zwickel** feinwürzig süffiges naturtrübes Kellerbier 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

2021 MessWine Cuvée weiß oder Trollinger rot | Weingut Beurer

Jochen hat uns ebenfalls zum Anlass unserer Weinmesse diese beiden fantastischen Weine gemacht. Beide Weine sind leicht und belebend, animierender ‚Trinkfluss‘ für laue Sommerabende in Reinform. Den Weißen cuvettiert aus Chard./M-T/Musk.

Den Roten aus 100% Trollinger-Beeren. Diesen servieren wir ebenfalls gekühlt. Einfach zum Reinlegen.

5,90 € | 28,50 €



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

Die Küche empfiehlt...

zuerst

*Kürbiscremesüppchen mit Apfel & Kürbiskernen (vegi) 7,80€

*Geröstete Vesper-Schnitte mit geschmorten Kräuterseitlingen,
Ochsenherztomaten & Wildkräutern (vegan) 13,80 €

danach

*Kürbisrisotto mit gebratenem Rosenkohl &
steierischem Kürbiskernöl (vegan) 18,80 €

*Ur-Korn Nocken mit Birne, Walnüssen, mildem Blauschimmelkäse &
Feldsalat (vegi) 18,80 €

*Rehrücken im Brotmantel
mit Sellerie, Rosenkohl, Preiselbeeren & Kaffeebohnen-Jus 34,80 €

*Filet vom Heilbutt mit eingekochten Tomaten,
Erbsenpüree & etwas Vanille 24,80 €

Süßes

Schokoladen-Kürbis-Brownie
mit Tonkabohnen-Sahne & Brombeeren 8,50€



Vorspeisen & kleine Gerichte

*Herbstsalat mit gebratenem Kürbis, gerösteten Kernen und Preiselbeerdressing 13,80€
-gerne auf Wunsch mit Entenbruststreifen + 6,80 €

*Gemüse Tatar mit Bio Eigelb,
dazu geröstetes Brot & eingelegtes Gemüse
(vegetarisch/vegan möglich)
klein 11,50 € // groß 18,50 €

*Rindertatar „klassisch angemacht“
mit Bio Eigelb, dazu Haus-Brot & eingelegtes Gemüse
14,50 € // groß 20,50 € //
-gerne auf Wunsch mit Bratkartoffeln + 4,00 €

*Rostbeff vom Allgäuer Ochsen
mit Meerrettichcreme,
gebuttertem Hausbrot & Salat 14,50 € //
gerne mit Bratkartoffeln + 4,00 €

*Vegetarische ‚Herrgottsbescheißerle‘ mit gebratenem Kürbis, Pilzen,
Röstzwiebeln & deftigem Gemüsesud
als Vorspeise 13,50 € // groß mit gemischtem Salat 20,50 €

*Salat der Saison ‚Zum Grünen Gaul‘
mit Möhre, Rotkraut, Sellerie, Bete, Bohnen, Ur-Getreide & Backensholzer
Deichkäse
-wahlweise mit Joghurt-Salatsoße
oder Essig & Öl
klein 11,50 € // groß 18,50 €

-gerne auf Wunsch mit: gekräuterten Kikok-
Hähnchenfiletstreifen + 5,50



Hauptspeisen

*Großer Semmelknödel in Pilzrahm & frischer Gartenkresse (vegi) 18,80 €

*Gefüllte Paprikaschoten mit Getreide, Pilzen, Selleriepüree & deftigem Gemüsesud 19,50 €

*Knusprig gebackenes Rotbarschfilet mit Mangold, Kartoffelstampf & Senfsoße 21,50 €

*Filet vom Island-Lumb mit Mandelkruste, Kartoffel-Kürbisstampf & Feldsalat € 22,80

*Rindsragout mit Zwetschgen-Schmorsoße, Semmelkloß & Wildkräutersalat 19,50

*Paniertes Kotelett vom Wollschwein mit Mangold, Kartoffelstampf & Schwerter Honig-Senfsoße 19,50 €

*Zum Grünen Gaul-Hausteller:
Kotelett, Bratwurst & Herrgottsbescheißerle mit Kartoffel-Kürbisstampf & Soße 23,50€

*Deftige Ochsenfetzen in Schmorsoße mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat 25,50€

SÜßES

*Birnenkompott mit Streuseln & Haselnusseis (vegan) 8,50 €