

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, Dorothee, Jana & Patrick

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

Die Küchenchefin empfiehlt:

Zuerst

Cremige Linsensuppe mit Speck, Schmand & Apfelbalsam 7,00 €
(vegetarisch möglich)

Danach

*Urkorn-Nocken mit jungem Grünkohl, Apfel ,Walnüssen &
Friesisch Blau Käse (vegetarisch) 14,50€

*Wildschweinrücken mit gebratenen Kräutersaitlingen, Spätzle
& Preiselbeersöße 28,90€

*Filet vom Kabeljau mit Knusper-Kräuter-Kruste,
Petersilienwurzelpüree und Gurkensalat 22,50 €

Zuletzt

* Ofenschlupfer mit Apfel, Rosinen & Vanillesauce 7,50 €

Suppe

Grünkernsüppchen mit Gartenkresse & Brotwürfeln
(vegetarisch) 7,50€

Vorspeisen

*Salat der Saison „Zum Grünen Gaul“
mit Möhre, Rotkraut, Sellerie, Bete, Böhnchen, Ur- Getreide und
Backensholzer Deichkäse
Wahlweise mit Joghurt-SalatsöÙe oder Essig & Öl
klein 8,50 € // groß 14,50 €

Auf Wunsch: mit gekräuterten Kikok Hähnchenfiletstreifen
Klein 11,50 € // groß 17,50 €

*Feldsalat mit PreiselbeersöÙe, Kürbis süß-sauer, Birne und
Brotwürfeln (vegetarisch) klein 9,50 € // groß 15,50 €

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

*Rindertatar „klassisch angemacht“ mit Bio Eigelb,
dazu Haus-Brot und eingelegtes Gemüse
klein 13,50 € // groß 20,50 €

*Forellen-Rollmops mit Sellerie, Apfel und
frischem Meerrettich 10,50 €

*Rostbeff vom Allgäuer Ochsen mit Meerrettichcreme, gebuttertem
Hausbrot und Salat
klein 13,50 € // groß mit Bratkartoffeln 20,50 €

*Herrgottsbscheißerle mit kräftigem Kalbs-Sud,
Zwiebelschmelze & Petersilie
klein 9,50 € // groß mit gemischtem Salat 18,50 €

Hauptspeisen

- *Semmelknödel mit Rahmpilzen und Kräutern 15,50 € vegi
- *Vegetarische Wirsing Roulade (mit Walnuss) mit Kartoffel-Stampf, Karotte, Sellerie & Sauerkrautsud 16,50 €
- *Forelle „Müllerin“ mit Zitrone, Blattsalat & Butterkartoffeln 18,50 €
- *Unser Hausteller: Kotelett, Leberwurst & Herrgottsbscheißerle mit Kartoffelstampf & Soße 19,50€
- *Paniertes Kotelett vom Mangalitzza-Schwein mit lauwarmen Kartoffelsalat & Schwerter Honig-Senfsoße 19,50 €
- *Gebratene Kalbsleber mit karamellisierten Äpfeln, Schmorzwiebeln und Kartoffelstampf 18,50 €
- *Rosa Rindssteak „Strindberg“ von der Allgäuer Färse mit Bratkartoffeln, Salat & Bratensoße 28,50 €
- *Geräucherte Bratwurst vom Wollschwein mit gebratenem Rosenkohl, Haselnuss-Kartoffelstampf & Soße 17,50 €

SÜßES

- *Karamellierter Milchreis mit Kirschen und Eis 7,50 €
- *Unser „Lieblingsvereins-Dessert“ (Infos dazu beim Service)
- *Geeister Kakao mit Gewürzbirne und Mandelkrokant 7,50€