Grüner Baum Moos

Vorspeisen u. Suppen

	Klein/groß
Carpaccio vom Tafelspitz mit Salatbouquet, Höri-Bülle Vinaigrette und Felsbrocken von der Hofkäserei Heggelbach	15,00 €/ 22,00 €
Bodenseematjes (aus Rotaugen) nach Hausfrauen-Art Dampfkartoffeln	15,00 €
Bodensee Boquerones (aus kl. Rotaugen) mit Kräuter und Salatbouquet	14,00 €
Bodenseefischsuppe mit Röstbrot, Sauce Rouille und Parmesan	12,00 €/ 16,00 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	7,50 €/ 12,50 €

Vom Mooser Feld

Gemischte Blattsalate und Rohkost, leichtes Frenchdressing *(vegan)*	7,50 €/ 12,50 €
Gemüseteller aus gedämpftem und gegrilltem Hörigemüse nach Saison	17,00 €

Mooser Salat: Blattsalate und Rohkost in leichtem Frenchdressing aus Rotweinessig und kaltgepresstem Sonnenblumenöl, Heggelbacher Felsbrocken, wahlweise mit

- Gemüsemaultaschen und Albleisa *(vegetarisch)*
- Kleinem Minutensteak vom badischen Rind
- Fischfilet nach Fang, gebraten mit Höri-Bülle Vinaigrette 23,00 €

Höriteller :

die Vielfalt der saisonalen Hörigemüse facettenreich zubereitet, wahlweise

- Gemüsemaultaschen und Albleisa *(vegetarisch)*
- Kleines Minutensteak vom badischen Rind
- Fischfilet nach Fang 26,00 €

Käsespätzle mit gerösteter Höri- Bülle und Blattsalat *(vegetarisch)* 18,00 €

Fische, der mit diesem Siegel versehenen Gerichte stammen aus Wildfang der traditionellen Bodenseefischerei

Je nach Ernte und Witterung werden ab April und in den Monaten ohne ‚R' statt Höri-Bülle Frühlings- oder Sommer-Bülle verwendet

Grüner Baum Moos

Fischgerichte

	klein/groß
Fischfilet aus Wildfang in Butter gebraten, Beurre blanc, Dampfkartoffeln	26,00 €/30,00 €
Saiblingsfilet aus Teichwirtschaft, Müllerin Art oder Blau Beurre Blanc, Dampfkartoffeln	26,00 €/ 30,99 €
Bodensee Kretzerfilet in Mandelbutter gebraten, Dampfkartoffeln	34.00 €/ 38,00 €
Hechtklösschen auf Blattspinat Weißweinsauce, Dampfkartoffeln	25,00 €/ 30,00 €
Ganze Fische aus Wildfang, zum Selbstzerlegen, Müllerin Art oder Blau Beurre blanc, Dampfkartoffeln	ab 29,00 €
Ganzer Saibling aus Teichwirtschaft, zum Selbstzerlegen, Müllerin Art oder Blau Beurre blanc, Dampfkartoffeln	ab 29,00 €
Bodenseeaal gebraten in grüner Pfefferjus, Dampfkartoffeln	34,00 €/ 38,00 €
Große Bodenseefische je nach Fang unseres Fischers Willi Böhler für 2 Personen und mehr - gebraten oder pochiert, am Tisch zerlegt	ab 35,00 €
Mooser Fischtopf – die Bodenseebouillabaise mit verschiedenen Fischfilets aus Wildfang und Teichwirtschaft, Hechtklösschen, Röstbrot, Sauce Rouille und geriebenem Käse	34,00 €
Unterseeplatte für zwei und mehr Verschiedene Fischfilet aus Wildfang und Teichwirtschaft, Gemüsevariation und Dampfkartoffeln	39,00 €/ Pers.
Hörigemüse als Beilage zu Fisch und Fleischgerichten	6,90 €

Fische, der mit diesem Siegel versehenen Gerichte stammen aus Wildfang der traditionellen Bodenseefischerei

Je nach Ernte und Witterung werden ab April und in den Monaten ohne ‚R' statt Höri-Bülle Frühlings- oder Sommer-Bülle verwendet

Grüner Baum Moos

Fleischgerichte

Rumpsteak vom badischen Rind Pfeffersauce, Kräuterbutter und Pommes Frites	27,00 €/ 32,00 €
Grüner Baum Steak (ca.330g) mit Kräuterbutter und Pommes	38,00 €
Schweinefilet in Champignonrahm, Knöpfle	23,00 €/ 28,00 €

Für unsere kleinen Gäste

Rahmschnitzel in Champignonrahm, Knöpfle	15,00 €
Spätzle mit Sauce	9,00 €
Gebratenes Fischfilet mit Pommes, Ketchup und Mayo	15,00 €
Pommes Frites mit Ketchup und Mayo	6,00 €

Desserts

Gereifter Käse von der Hofkäserei Heggelbach und der Ziegenkäserei vom Höchsten, Büllechutney	8,50 €
Schokobrownie mit Pistazieneis	9,00 €
Creme Catalane mit saisonalen Früchten (fragen Sie unsere Mitarbeiter)	8,50 €
Hausgemachte Meringue mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne	9,50 €
Johannisbeersorbet mit Cassislikör	7,50 €
Unsere Eissorten *:Vanille , Schokolade , Pistazien, Johnnisbeer Mangosorbet*	
Eine Kugel / Zwei Kugeln	*4,00 € /7,00 €*

Gourmetkaffee

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	6,50 €

Kaffee complette

Espresso, Kugel Vanilleeis und Sahne	
mit Gelbmöstler Schnaps vom Biohofladen Neidhart	9,50 €

Fische, der mit diesem Siegel versehenen Gerichte stammen aus Wildfang der traditionellen Bodenseefischerei

Je nach Ernte und Witterung werden ab April und in den Monaten ohne ‚R' statt Höri-Bülle Frühlings- oder Sommer-Bülle verwendet

Grüner Baum Moos

Der See, die Halbinsel, das Restaurant

Als einer der letzten unregulierten Binnenseen und als größter Trinkwasserspeicher Europas bietet der Bodensee die idealen Voraussetzungen für eine vielfältige Fischfauna. Der tiefe Ober-see als typischer Alpensee verbindet sich mit dem flacheren Untersee und den vielen Zuflüssen, die neben Rhein, Argen und Schussen oft nur als Aach bezeichnet werden. Seine stehenden und fließenden Gewässer sorgen für eine Vielfalt an Lebensräumen für die unterschiedlichsten Fischarten. Diese finden in den ausgiebigen Schilfgürteln und großen Kiesbetten der Flachwasserzone des Untersees ideale Laichplätze.

Rhein- und Donauwasser sorgen für beste Wasserqualität. Die bei Moos in den See mündende Aach führt Donauwasser von der Donauversickerung bei Immendingen mit sich. Am Horn der Halbinsel Höri vereint es sich mit dem Rhein und fließt dann am Südufer entlang über das Städtchen Stein in Richtung Nordsee.

Doch auch die Böden der Halbinsel weisen vielfältige Strukturen auf. Die Gletscher dreier Eis-zeiten haben Geröll und Gestein angeschwemmt und diverse Erdschichten freigelegt. So findet man vom Ufer des Sees bis zum First des Schienerbergs die unterschiedlichsten Bodenbeschaffenheiten. Gemeinsam mit den spezifischen Mikroklimata bilden sie die idealen Voraus-setzungen für Gemüse- und Obstanbau.

Dies machten sich schon die Mönche der Insel Reichenau vor über 1000 Jahren zunutze. Als geistiges Zentrum seiner Zeit beherbergte das dortige Kloster die Schreiber aus ganz Europa. Durch sie gelangten auch die unterschiedlichsten Nutzpflanzen auf die Insel.

Große Aufmerksamkeit spendeten sie einer Zwiebelart aus Kalabrien. Sowohl als Gemüse wie als Gewürz und vor allem als Konservierungsstoff brachte sie neuen Wind in die Klosterküche. Gedeihen wollte die italienische *cipolla* allerdings auf dem Boden der Klosterinsel nicht. Auf der gegenüberliegende Halbinsel Höri fanden die Mönche schließlich die ideale Boden-beschaffenheit und das passende Mikroklima. Fortan wurden die Höribauern mit der Anpflanzung der Zwiebel beauftragt. Aus *cipolla* wurde Bülle,- die Höri Bülle.

Historische Großereignisse wie das Konstanzer Konzil oder das Exil Napoleons III. brachten nicht nur die Mächtigen dieser Welt an den Bodensee, sondern auch deren Köche und durch diese wiederum ein breites kulinarischer Kulturgut aus ganz Europa. Die hohen Ansprüche förderten neben Ackerbau, Viehzucht und Fischerei auch das Kochhandwerk rund um den See. So wurde die Höribülle zum Pendant der französischen *échalote,* Bodenseefische wurden nach den Rezepten für Meeresfische zubereitet, den Sennern wurden verschiedene Techniken der Käse-herstellung vermittelt, die Wein- und Mostkultur verfeinert und noch Vieles mehr. Es entwickete sich eine eigenständige Bodenseeküche.

Als Gasthaus in der fünften Generation sehen wir uns dieser Tradition besonders verpflichtet. Bodenseefische und Hörigemüse spielen dabei die Hauptrolle. Ergänzt durch ein regionales Fleisch-, Käse- und Getränkeangebot möchten wir so die gewachsene Bodenseeküche im Zeit-geist des 21. Jahrhunderts weiterführen. Unsere frische, unkomplizierte Küche soll ihnen die Besonderheit dieser Region in den von örtlichen Künstlern gestalteten Räumen näher bringen. So wurde das Seyfriedzimmer 1964 von Robert Seyfried und das Möhrlezimmer 2001 von Peter Möhrle gestaltet.

Viel Freude und Genuss beim Erleben

dieser regionalen Besonderheiten

wünschen Ihnen

Hubert Neidhart

und das gesamte Grüner Baum Team

Fische, der mit diesem Siegel versehenen Gerichte stammen aus Wildfang der traditionellen Bodenseefischerei

Je nach Ernte und Witterung werden ab April und in den Monaten ohne ‚R' statt Höri-Bülle Frühlings- oder Sommer-Bülle verwendet