

Lecker, Lecker, Lecker *Unsere Vesperkarte*

LANDJÄGER TRIFFT CALVA NIGRA

ein Paar Landjäger mit Senf, Brezel und Calva Nigra 0,3l – 8,20€
(Optional ohne Calva Nigra – 6,40€)

Angemachtes Mett mit Brot (100g)

mit roten Zwiebeln und
Gartenkresse – 7,80€



Griebenschmalz im Töpfle

mit eingelegten Perlwiebeln,
Gartenkresse und Treberbrot – 7,20€

WÜRZIGER OBATZTER

mit roten Zwiebeln, Radies-
chen und Treberbrot – 7,80€



Ochse

- in Gelee -
mit Pflücksalat, Kren und
Treberbrot – 13,80€

- Wurstsalat

von feiner Schinkenwurst mit Essiggurken und Treberbrot – 10,50€

- Schwäbischer Wurstsalat

mit Schwarzwurst, Essiggurken und Treberbrot – 11,20€

- Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler, Essiggurken und Treberbrot – 11,20€

- Wurstsalat mit allem

mit Schwarzwurst, Emmentaler, Essiggurken und Treberbrot – 11,50€



Der Grüne Wald um ca. 1900

Der Grüne Wald - einer der ältesten Landgasthöfe!

Gegen Ende des 18. Jahrhunderts wurde der Grüne Wald gebaut und eröffnet. Im Laufe des 19. Jahrhunderts etablierte sich der Grüne Wald in der Region als ausgezeichnete Landgasthof. Von 2015 bis 2018 wurde der gesamte Gasthof

umfassend saniert. Im Juli 2018 wurde die Wiedereröffnung gefeiert.

Abgesehen vom Jahr der Wiedereröffnung, hat der Grüne Wald seither in jedem Jahr eine Auszeichnung erhalten.

Salate

Frisch & Gesund

Heimischer Pflücksalat mit Sonnenblumenkernen und Bier-Essig-Vinaigrette – 7,80€

- mit karamellisiertem Ziegenkäse – 11,80€

- mit gebeiztem Lachs – 16,80€

- mit gebratener Maishähnchenbrust – 17,80€



SUPPEN

- **Flädlesuppe**
mit Schnittlauch – 7,80€

- **Kräftige Brühe vom Ochsen**
mit Markklößchen – 8,20€

- **Eine Maultasche in der Brühe** – 8,60€

- **Hamburger Festtagssuppe** mit Maultasche, Flädle und Markklößchen – 10,80€



URRU'S LIEBLING!

Hamburger Dinnete mit Pflücksalat

mit Sauerrahm, Speck, Zwiebel und Käse – 12,80€

mit Sauerrahm, Schmortomate, Mozzarella und Basilikumpesto – 14,80€

mit Sauerrahm, gebeiztem Lachs, Avocado und Schmortomaten – 15,80€

Grüner Wald: Regional

Wir verwenden für die Zubereitung unserer leckeren Gerichte, wo immer es möglich ist, Zutaten von regionalen Erzeugern.

Dabei geht es uns nicht nur um kurze Lieferwege und darum unsere Region zu stärken, sondern auch, dass wir unsere Lieferanten kennenlernen und besuchen können.

Dabei steht für uns Qualität an erster Stelle. Deshalb könnt Ihr euch sicher sein - bei uns bekommt Ihr aus vollster Überzeugung Qualität aus der Region.

HAUPTGERICHTE



Hamburger Hamburger mit

Süßkartoffel-Pommes, saftigem Rindfleisch, Speckmarmelade, Gurke, Tomate, Käse und Romanasalat – 15,80€

SCHWÄBISCHE ABLINSEN mit Spätzle und 1 Paar Saiten – 12,80€

Geschnitzelte saure Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Spätzle – 16,80€

„Brauwerkstatt-Klassiker“

Schnitzel paniert vom Landschwein, dazu würzig-feiner Treber unserer Brauerei, mit Sauerkraut, Schupfnudeln und Biersauce – 18,90€



Paniertes Schnitzel vom Landschwein

mit

Pommes frites & Bratensauce – 15,80€



Rostbraten von der deutschen Färse (220g)
mit Schmorzwiebeln, Spätzle & Bratensauce – 28,90€

Braumeistersteak vom Schweinenacken (300g)
mit Kartoffel-Gurkensalat und Kräuterbutter – 22,80€

Empfehlung vom Braumeister: dazu ein CALVA NIGRA Halbdunkel

GRÜNER WALD: NACHHALTIGKEIT

Umweltbewusstes Arbeiten ist schon seit vielen Jahren ein fester Bestandteil hier in Hamberg. Deshalb produzieren wir und die Hamberger Brauwerkstatt mit Blockheizkraftwerken und Photovoltaikanlagen unsere eigene Energie und Wärme. Darüber hinaus wurden bereits über 150 Klimabäume und andere Gehölze gepflanzt. Bei uns wird Nachhaltigkeit gelebt.

Zwei geschmelzte Maultaschen
mit Schmorzwiebeln und
Kartoffel-Gurkensalat – 11,80€

Cremiges Carnaroli-Risotto
mit Buttermilch, Parmesan,
wildem Brokkoli und Pilzen
- 17,80€



Die süßesten Meldungen des Tages

Gebackene Apfelküchle

mit Zimtzucker und Vanille-Eis – 9,80€

Lauwarmer Schokoladenauflauf

mit Sauerkirsch-Kompott und Haselnusseis – 10,80€



Affogato al caffè
– 3,60€ –

Eiscreme aus der Martosca Speiseismanufaktur:
Erdbeere, Haselnuss, Schoko-Keks, Schokolade, Vanille
Eine Kugel Eis – 2,40€ | Zwei Kugeln Eis – 4,10€ | Drei Kugeln Eis – 5,80€



Für die kleinen Leser

Spätzle

mit Bratensauce – 4,80€

Pommes frites

mit Ketchup & Mayonnaise – 4,20€

Spaghetti N°5

mit hausgemachter Bolognese – 7,80€

Ein paniertes Schnitzel

vom Landschwein mit Spätzle und
Bratensauce – 8,20€

Hähnchenbrustfiletstücke

in knuspriger Cornflakes-Panade
mit Pommes frites & Ketchup – 11,80€

Unser Geheimtipp: Im 2. Stock des
Braustüble haben wir für Groß und
Klein Spielbereiche. Schaut sie Euch an!

Kleinanzeigen - Fahrdienst

Wasser - Teinacher "Gourmet" Naturell Medium Classic		CALVA Cola-Getränke & Limonaden CALVA: Cola CALVA: Cola-Mix Orange CALVA: Orange CALVA: Zitrone	Teinacher Genuss Limonaden Johannisbeere-Holunder Mandarine-Orange Zitrone Mango-Maracuja-Orange Rhabarber-Mirabelle
0,5 l	4,80 €	0,3 l	3,20 €
0,75 l	6,20 €	0,5 l	4,40 €
Brauwasser spritzig		Soft & Nektar	
0,3 l	2,60 €	Apfelsaft Bananen-Nektar Johannis- beer-Nektar Kirsch-Banane Maracuja- Nektar Orangensaft Sauerkirsch-Nektar	Bluna: Orange
0,5 l	3,60 €	0,3 l	3,40 €
Karaffe Brauwasser spritzig		0,5 l	4,80 €
1,0 l	6,60 €	Eistee (Pfersich)	
Spritziges Brauwasser trifft Frucht Apfel Holunder Johannisbeere Maracuja Orange Sauerkirsche		0,3l	3,20 €
0,3 l	3,20 €	0,3l	4,40 €
0,5 l	4,40 €		
			Afri: Cola
			0,2 l
			2,90 €
			Afri: Cola Light
			0,2 l
			2,90 €
			Alkoholfreier Hugo
			0,25 l
			5,50 €

Kleinanzeigen - Traubensammler

WEIß	ROSE	ROT
<i>Riesling halbtrocken</i>	<i>Trollinger Rosé halbtrocken</i>	<i>Trollinger mit Lemberger halbtrocken</i>
Weingut Escher, Remstal 0,1 l 2,20 € 0,2 l 4,10 €	Weingut Escher, Remstal 0,1 l 2,20 € 0,2 l 4,10 €	Weingut Escher, Remstal 0,1 l 2,20 € 0,2 l 4,10 €
<i>Riesling „Junge Reben“ trocken</i>	<i>Saignée trocken</i>	<i>Cuvée – W – Rotwein trocken</i>
Weingut Escher, Remstal 0,1 l 3,30 € 0,2 l 6,40 € 0,75 l 22,00 €	Weingut Landerer, 0,1 l 3,30 € Kaiserstuhl 0,2 l 6,40 € 0,75 l 22,00 €	Weingut Wachtstetter, 0,1 l 3,90 € Pfaffenhofen 0,2 l 7,60 € 0,75 l 26,00 €
<i>Grauburgunder trocken</i>	Weinschorle	<i>Spätburgunder trocken</i>
Weingut Landerer, 0,1 l 3,30 € Kaiserstuhl 0,2 l 6,40 € 0,75 l 22,00 €	Weiß Rosé Rot sauer oder süß 0,2 l 3,30 €	Weingut Landerer, 0,1 l 3,90 € Kaiserstuhl 0,2 l 7,60 € 0,75 l 26,00 €

Kleinanzeigen - Warm ums Herz

Kaffee (Tasse)	2,90 €	Espresso Einfach 2,80 € / Macchiato 3,40 € / Doppelt 3,40 €	Tee (Tasse) Kamille Pfefferminz Schwarz Earl Grey Grün	2,90 €
Milchkaffee (Tasse)	3,60 €	Cappuccino (Tasse)	Latte Macchiato (Tasse)	3,60 €

Kleinanzeigen - Chauffeur gesucht

Zimmerle: Obstwasser (2 cl)	3,20 €	Rubus Gin (4 cl)	9,00 €
Zimmerle: Williams Christ (2 cl)	3,20 €	Monkey 47 (4 cl)	9,00 €
Zimmerle: Zwetschge (2 cl)	3,50 €	Eclat Gin (4 cl)	11,00 €
Zimmerle: Kirsche (2 cl)	3,50 €	Amuerte Gin White Edition (4 cl)	11,00 €
Zimmerle: Himbeere (2 cl)	3,80 €	Thomas Henry: Tonic Water (0,2 l)	3,20 €
Zimmerle: Stuttgarter Gaishirtle (2 cl)	3,80 €	Fever Tree Mediteran Tonic (0,2 l)	4,50 €
Jägermeister (2 cl)	2,80 €	Aperol Spritz (0,2 l)	7,50 €
Jägermeister Manifest (2 cl)	4,50 €	Hugo (0,2 l)	7,50 €



GRÜNER WALD

Lust auf Billard, Dart, Tischkicker,
Flipper oder Arcade-Spiele?

Unser Arcade Raum im zweiten
Stock bietet Spaß für Groß und Klein.

Reisetipp - Sehenswürdigkeit

HAMBERGER BRAUKUNST

Die Hamberger Brauwerkstatt ist jung und traditionell zugleich. Gegründet und erbaut wurde sie 2018. Dort brauen wir unsere Calva Nigra Biere nach traditionellen Rezepturen und dem Deutschen Reinheitsgebot von 1516. In den Sud kommen keinerlei Zusatzstoffe, auch keine die gemäß dem Reinheitsgebot erlaubt wären. Wir verzichten aufs Filtrieren und Pasteurisieren. So garantieren wir Frische und den einzigartigen natürlichen Genuss. Diese Philosophie leben wir und geben sie auch gerne weiter!

Bei unseren **Braukursen** bekommt Ihr einen exklusiven Einblick in die Kunst des Bierbrauens. Je nach Kurs verbringt Ihr bis zu einem Tag mit unserem Brauereiteam und setzt von Grund auf den Sud an. Ihr legt während des Kurses beim Maischen, Läutern und Würzekochen selbst mit Hand an. Für das leibliche Wohl sorgt dabei unser Team vom Grünen Wald.

Ihr möchtet lieber passiv hinter die Kulissen schauen? Kein Problem. Bei unseren **Brauereiführungen** bekommt Ihr einen Rundgang durch alle

Bereiche der Hamberger Brauwerkstatt, vom Sudhaus bis hin zur Füllerei. Natürlich erklärt unser Brauereiteam nicht nur die Theorie - es werden auch alle unsere Biersorten verkostigt. Am Ende der Führung erhält jeder Teilnehmer ein Bierglas und eine Urkunde, bevor Ihr den Abend im Braustüble ausklingen lassen könnt.

Egal ob Junggesellenabschied, Geburtstag, Firmenfeier oder einfach so. Wir liefern für jeden Bierfan ein cooles Event. Für größere Events können unsere Ausschankwägen mit oder ohne Personal gebucht werden. www.hamberger-brauwerkstatt.de

Kleinanzeigen - Hopfen sucht Hefe



Radler	0,3 l	2,90 €
süß / sauer	0,5 l	3,90 €
Heferadler	0,3 l	2,90 €
süß / sauer	0,5 l	3,90 €
Cola-Bier	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,10 €
Cola-Weizen / Bananen-Weizen	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,10 €

Wolltest Du schon immer mal lernen wie naturbelassenes Bier gebraut wird? Wir bieten in der Hamberger Brauwerkstatt Braukurse und Brauereiführungen an! Spreche uns einfach an.

CALVA NIGRA Helle (untergärig)

Unser frisches Vollbier mit Charakter - schlank, mild im Geschmack und herrlich süffig	0,3 l	3,20 €
(Alkoholgehalt: 5,1 Vol.% / Stammwürze: 12,5°P)	0,5 l	4,30 €

CALVA NIGRA Pils (untergärig)

Unser Pils mit feinperligen Schaum und ausgeprägter Hopfennote - frisch und feinerb im Geschmack	0,3 l	3,20 €
(Alkoholgehalt: 4,8 Vol.% / Stammwürze: 11,6°P)	0,5 l	4,30 €

CALVA NIGRA Halbdunkel (untergärig)

Unser vollmundiges Halbdunkles - süffig, malzaromatisch und kräftig-würzig im Geschmack	0,3 l	3,20 €
(Alkoholgehalt: 5,4 Vol.% / Stammwürze: 13,2°P)	0,5 l	4,30 €

CALVA NIGRA Weizen (obergärig)

Unser prickelnd-frisches Hefeweizen - süffig und erfrischend im Geschmack	0,3 l	3,20 €
(Alkoholgehalt: 5,0 Vol.% / Stammwürze: 12,1°P)	0,5 l	4,30 €

Erl-Bräu: Vollbier (alkoholfrei)	0,5 l	4,30 €
----------------------------------	-------	--------

Erl-Bräu: Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5 l	4,30 €
------------------------------------	-------	--------

Radler süß / sauer (alkoholfrei)	0,5 l	3,90 €
----------------------------------	-------	--------

Heferadler süß / sauer (alkoholfrei)	0,5 l	3,90 €
--------------------------------------	-------	--------

Cola-Bier / Cola-Weizen (alkoholfrei)	0,5 l	4,10 €
---------------------------------------	-------	--------

Bananen-Weizen (alkoholfrei)	0,5 l	4,10 €
------------------------------	-------	--------



Tagungsräume mit gemütlichem Ambiente



In unseren Räumlichkeiten bieten wir vielfältige Möglichkeiten für Tagungen an.

Passend zum naturbetonten Ambiente des Grünen Waldes bieten wir den gebührenden Rahmen, um Eure Veranstaltung abseits von kühlen Standardräumen abzuhalten. Für die passende Bewirtung während der Tagungen sorgt unser Servicepersonal - damit Ihr Euch auf den wichtigen Teil konzentrieren können.

Ob kleine Seminare oder größerer Klausuren, ob spontanes Meeting oder aufwändige Planung, wir freuen uns auf Eure Anfrage.

Telefonnummer: 07234 / 80 69 520
E-Mail: reservierung@gruenerwald.de



Der Grüne Wald



Hotel Grüner Wald

Der Grüne Wald bekommt Zuwachs - das Hotel Grüner Wald entsteht

Im April 2022 wurde der Spatenstich für den nächsten Meilenstein des Grüner Wald Konzeptes gesetzt. Direkt gegenüber des Restaurants entsteht das erste Hotel in der Gemeinde Neuhausen. Das moderne und ökologisch nachhaltige Konzept wird für Geschäftsreisende, Tagungsgäste, Gourmets, Wanderer und

Besucher des schönen Biet ein einmaliges Erlebnis bieten.

Vom hochwertigen Business-Zimmer, über Apartments bis zu den eigenen Wellness- und Fitness-Bereichen bleiben keine Wünsche unerfüllt. Die einzigartige, maßgeschneiderte und hochwertige Ausstattung fügt sich nahtlos in das bisherige Konzept des Grünen Waldes ein.

Das Hotel wird voraussichtlich Ende 2023 eröffnet. Voller Vorfreude laden wir Euch jetzt schon ein bei der Eröffnung dabei zu sein. Sichert Euch einen Platz, als einer der ersten Gäste im besten Hotel in Hamberg.

Telefonnummer: 07234 / 80 69 520
E-Mail: reservierung@gruenerwald.de

Impressum:

Reservierungen für den Grünen Wald, Tagungen, private Events und Firmenfeiern:

Telefonnummer: 07234 / 80 69 520

E-Mail: reservierung@gruenerwald.de

Reservierungen für Brauereiführungen und Braukurse:

Telefonnummer: 07234 / 80 69 430

E-Mail: vertrieb@hamberger-brauwerkstatt.de

Küchenchef & Gastgeber: Claudio Urru
 Serviceleitung & Sommelier: Marcus Stich
 Veranstaltungsleitung: Alisa Bucher


 GRÜNER WALD