

Essen trinken und genießen

Der Grüne Baum war schon immer bekannt für seine schwäbische Küche. Bei uns gibt es Maultaschen und Kutteln, Kartoffeln von der Alb, Schwäbischer Rostbraten, Württemberger Weine, Most und regionales Bier zu genießen.

Was unser Küchenteam daraus köstliches zubereitet, können Sie auf der Speisekarte schon mal vorab genießen. Und damit Ihnen genug Zeit bleibt um alles gründlich auszuprobieren, halten wir unsere Küche täglich ab 11:30 Uhr durchgehend für Sie warm (Montag Ruhetag).

Vorneweg oder einfach nur so

Flädlesuppe

Streifen von Kräuterpfannkuchen in kräftiger Rindbrühe

Tomatensuppe

Frische Tomaten mit Fleischbrühe verkocht würzig abgeschmeckt

Maultäschle

Hausgemachte Maultasche mit Kartoffelsalat

Knackig frisch für jeden Geschmack unser Salatbuffet

Kleiner oder großer Salatteller mit unseren verschiedenen Dressings

Baumwurst Schnitzel weit bekannt

Saftiger Schweinerücken in der Bröselpanade mit leckeren Pommes, dazu kleiner Salatteller

Filetteller mit Waldpilzen

Zarte Schweine Medaillons vom Grill mit Waldpilzen, dazu unsere Handgemachte Spätzle, kleiner Salat

Gutes aus Hochwertigem Rindfleisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Dicke Scheibe vom Rinderrücken auf dem Grill gebraten Medium gebraten, mit Bratensoße, Zwiebeln und schmackhafte Spätzle, Salate vom Büffet

Saftiges Rindersteak medium gebraten In Pfeffermantel in Portweinssoße, dazu Knusprige Rösti, Salate vom Büffet

Baumwirts Schwäbische Klassiker

Baumwirts Maultaschen

Hausgemachte Maultaschen frisch aus dem Sud in der Kraftbrühe abgeschmälzt mit Zwiebeln, dazu Salate vom Büffet

Baumwirts Saure Kutteln

Diese Spezialität des Hauses müssen Sie mal probieren

Streifen von Rindermagen in Sud gekocht mit Tomatenmark fein abgeschmeckt mit Rotweinessig, Rotwein, Salz u. Pfeffer, dazu knusprige Bratkartoffeln, Salate vom Büffet

Käsespätzle

Unsere Handgemachte Spätzle an geschwenkt mit viel Emmentaler Käse, dazu geschmälzte Zwiebel, Salate vom Büffet

Vegetarische Spezialitäten

Gemüseteller

Verschiedene Knackige Gemüse mit Kartoffeln, dazu Buttersoße, Salate vom Büffet
Vesperzeit im Boum

Wurstzeit

Ein paar Bauernbratwurst auf Bratensoße, dazu Salate vom Büffet, Bauernbrot

Schwäbischer Wurstsalat

Würzige Schinkenwurststreifen und Schwarzwurst in einer Essig - Ölsoße nach Hausrezept pikant angemacht mit Zwiebelringen, dazu Bauernbrot

Schweizer Wurstsalat

Würzige Schinkenwurststreifen und Käse in einer Essig- Ölsoße nach Hausrezept pikant angemacht mit Zwiebelringen, Bauernbrot

Kalte Speisen

1143	Schinkenbrot mit rohem Schinken	MA
1144	Schinkenbrot mit gekochtem Schinken	MAH135
1142	Käsebrot	MA
1145	Ochsenmaulsalat mit Brot	MAFC135
1147	Backsteinkäse mit Schwarzwurst, in Essig und Ölmarinade, dazu Brot	MAFC
1152	Schinken und Käse auf Äbler Art, mit Butter und Brot	MA135
1154	Wurstsalat mit Schwarzwurst und Brot	MACF135
1155	Schweizer Wurstsalat mit Brot	MACF135

Incl. MwSt. und Bedienung

Schwäbische Gerichte

104	Schwäbische Spätzle mit Emmentaler Käse, vegetarisch dazu Zwiebelschmelze, Salate vom Büffet	MAC
181	Maultaschen mit Zwiebelschmelze, dazu Salate vom Büffet	CAE
141	Maultaschen mit Schinken und Käse überbacken, dazu Tomatensoße, Salate vom Büffet	CAEH
178	Schweinelendchen auf Portweinssoße mit Waldpilzen, dazu Handgemachte Spätzle, Salate vom Büffet	MEHCA
120	Rostbraten vom Weiderind mit Zwiebeln dazu Tress-Spätzle Salate vom Büffet	ECAMH1
123	Rostbraten vom Weiderind in Paprikasoße, dazu Bratkartoffeln Salate vom Büffet	EAHM1

Schnitzelgerichte

1190	Tellerschnitzel (Paniertes Schnitzel mit Salate vom Büffet)	EACMH1
1191	Schnitzel vom Schweinerücken paniert dazu Pommes frites Salate vom Büffet	
1192	Schnitzel vom Schweinerücken paniert in Paprikasoße dazu Pommes frites Salate vom Büffet	ECAMH1
100	Zartes Schnitzel vom Weidekalb, mit Rahmsoße dazu Spätzle, Salate vom Büffet	ECAMH13

Incl. MwSt. und Bedienung

Unsere Steak Spezialitäten

128	Rindersteak vom Weiderind mit Kräuterbutter, dazu Gemüsestrauß, Kartoffelkroketten, Salate vom Büffet	EACM
133	Rahmgeschnetztes vom Weiderind, dazu frische Champignon, Handgemachte Spätzle, Salate vom Büffet	EACMH
134	Rindersteak vom Weiderind im Pfeffermantel, dazu Portweinsoße Kartoffelrösti, Salate vom Büffet	EAMCH

Kleine Gerichte

111	Spaghetti mit Tomatensoße, dazu Salate vom Büffet vegetarisch	EACI
113	Kleines Schweinelendchen mit Kartoffelküchle, dazu Gemüse	EACMH13
114	Rahmschnitzel vom Schwein mit Rahmsoße dazu Spätzle, Salate vom Büffet	EACM13

Incl. MwSt. und Bedienung

Baumwirts Leckereien

180	Saure kutteln mit Bratkartoffeln, dazu Salate vom Büffet	MCAHE A
150	Fleischkäse gebacken mit Brot, dazu Salate vom Büffet	ACEHM1 35

151	Bratwurst mit Brot, dazu Salate vom Büffet	AEHM13 5
155	½ Hähnchen mit Brot	A
156	½ Hähnchen mit Brot, dazu Salate vom Büffet	A
157	½ Hähnchen mit Pommes frites, Salate vom Büffet	AK

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Sellerie, F Senf, G Sesamsamen,
H Schwefeldioxid, I Lubinen, J Weichtiere, K Erdnüsse, L Soja, M Milch, N Schalenfrüchte

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Geschmacksverstärker, 3 Antioxidationsmittel, 4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 Koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 Phenylalaninquelle

Vor dem Essen empfehlen wir:

400	Martini Rosso		5cl
401	Martini Bianco		5cl
402	Sherry Medium dry		5cl
404	Campari mit Eis	4	5cl
405	Campari mit Orangensaft	4	5cl
409	Campari mit Soda	4	5cl
406	Johannisbeerlikör mit Sekt		5cl

Für zwischendurch oder auch nur so empfehlen wir :

412	Bacardi Cola	4157	5cl
413	Bacardi Orange		5cl
414	Whisky Cola	4157	5cl
418	Wodka Lemon	8	5cl

Für den besonderen Anlass empfehlen wir:

270	Piccolo		
271	Piccolo mit Orangensaft		
274	Aperol Gespritzt	41	
275	Hugo		

Incl. Mw.St. und Bedienung

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoffe, 2 Geschmacksverstärker, 3 Antioxidationsmittel, 4 Farbstoff, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 Koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 Phenylalaninquelle

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

38	Cola	1)2)5)9)	0,20 l
39	Cola	1)2)5)9)	0,50 l
7	Cola light		0,20 l
8	Cola light		0,50 l
42	Orangenlimonade	1)2)5)	0,20 l
52	Orangenlimonade	1)2)5)	0,50 l
53	Cola-Limo Mischgetränk	1)2)5)9)	0,20 l
43	Cola-Limo Mischgetränk	1)2)5)9)	0,50 l
17	Zitronenlimonade	2)1)	0,20 l
47	Zitronenlimonade	2)1)	0,50 l
26	Tafelwasser		0,20 l
27	Tafelwasser		0,50 l
808	Mineralwasser		0,25 l
809	Mineralwasser		0,70 l
810	Teinacher Stilles Wasser		0,25 l
811	Eiszeitquelle, stilles Wasser		0,75 l
812	Schwepes, Bitter Lemon	10)	0,20 l

Heiß Getränke

300	Tasse Kaffee	
301	Portion Kaffee	
309	Cappuccino	
310	Espresso	
303	Tasse Kakao	
304	Portion Kakao	
720	Glas kalte Milch	0,30 l
721	Glas kalte Milch	0,50 l
305	Glas heiße Zitrone	
302	Verschiedene Tees	
306	Glas Tee mit Rum	
307	Glas Grog	
308	Glas Glühwein	

incl. MwSt. und Bedienung

1) mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe wie z.B. Beta-Carotin, Riboflavin)

2) mit Konservierungsstoffe 3) mit Süßungsmittel 4) mit Phosphat

5) mit Antioxidationsmittel 6) mit Geschmacksverstärker

7) geschwärzt (bei E 579, 585) 8) enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam E959) Coffeninhalting 10) Chininhalting

Bier und Fruchtsäfte

Biere vom Faß

1	Pils	A	0,30 l
2	Pils	A	0,40 l
5	Weizen Hefe Hell	A	0,30 l
6	Weizen Hefe Hell	A	0,50 l
9	Weizen Kristall	A	0,30 l
10	Weizen Kristall	A	0,50 l
14	Export Hell	A	0,30 l
15	Export Hell	A	0,50 l
18	Radler	A	0,30 l
19	Radler	A	0,50 l

Flaschenbiere

606	Alkoholfreies Bier	A	0,33 l
610	Weizen Hefe Dunkel	A	0,50 l
611	Weizen Hefe Alkoholfrei	A	0,50 l
612	Leichtes Hefeweizen	A	0,50 l

Most

45	Glas Most		0,30 l
46	Glas Most		0,50 l

Fruchtsäfte

50	Apfelsaft	1,2,11,12	0,20 l
29	Apfelsaft	1,2,11,12	0,50 l
30	Apfelsaft / Schorle	1,2,11,12	0,20 l
31	Apfelsaft / Schorle	1,2,11,12	0,50 l
51	Orangensaft / Nektar		0,20 l
33	Orangensaft / Nektar		0,50 l
704	Johannisbeer / Nektar		0,20 l
705	Johannisbeer / Nektar		0,50 l
706	Grapefruitsaft / Nektar		0,20 l
707	Grapefruitsaft / Nektar		0,50 l
708	Maracujasaft / Nektar		0,20 l
709	Maracujasaft / Nektar		0,50 l

Incl. MwSt. und Bedienung

mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe wie z.B. Beta- Carotin, Riboflavin), 2) mit Konservierungsstoffe 3) mit Süßungsmittel, 4) mit Phosphat, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt (bei E 579, 585), 8) enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam E95), 9) Coffeinhaltig , 10) Chininhaltig , 11) Konzentrat , 12) Säuerungsmittel, H) Schwefeldioxid/Sulfite (Intoleranz) A) Glutenthaltiges Getreide 13) Stabilisatoren (Gummi Arabicum))

Digestive

900	Obstwasser	2cl	42 %
901	Zwetschgenwasser	2cl	45 %
902	Kirschwasser	2cl	45 %
903	Himbeergeist	2cl	40 %
905	Willams Birne	2cl	40 %
907	Korn	2cl	32 %
908	Jägermeister	2cl	35 %
910	Fernet Branca	2cl	44 %
912	Asbach Uralt	2cl	38 %
913	Remy Martin VSOP(Cognac)	2cl	40 %
914	Eierlikör	2cl	20 %
916	Malteser Aquavit	2cl	40 %
917	Amaretto Mandellikör	3cl	21 %
919	Whisky (Bourbon)	4cl	40 %
920	Ramazotti	2cl	40 %
921	Kräuterlikör mit Blutwurst Trissler Lichtenstein	2cl	50 %
924	Baileys	2cl	20 %
925	Williams Gold Franz Vetter Edelbrände	2cl	34 %

926	Alb Frieder Schlehenlikör Trissler Lichtenstein	2cl	25 %
928	Mirabellenwasser	2cl	45 %
929	Alb Frieder Kräuterlikör Trissler Lichtenstein	2cl	50 %
830	Ouzo	2cl	38 %
922	Grappa	2cl	42 %

Incl. MwSt. und Bedienung

Unsere Wein Empfehlung

Rotwein 0,25 l

213	2014	Haberschlachter Heuchelberg Württemberg, Rotwein Halbtrocken
214	2014	Haberschlachter Heuchelberg, Qualitätswein, Trollinger mit Lemberger

Weißwein 0,25 l

202	2014	Haberschlachter Dachsberg Riesling, Württemberg, Qualitätswein, Halbtrocken
-----	------	---

203	2014	Endinger Engelsberg, Weißer Burgunder, Baden, Qualitätswein, Trocken
-----	------	--

205	2014	Haberschlachter Heuchelberg, Riesling Württemberg, Qualitätswein, Trocken
-----	------	---

Rose wein 0,25 l

220	2011	Tuniberger Spätburgunder Weißherbst Baden, Qualitätswein
-----	------	---

221	2014	Collegium Württemberg Schillerwein Trocken Qualitätswein, Württemberg
-----	------	---

Unsere Ausländischen Weine

Rotweine 0,25 l

217	2014	Merlot Italien
-----	------	----------------

Incl. MwSt. und Bedienung