



# Speisekarte

## Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie auf dem BioGut Bauck zu begrüßen!

Genießen Sie unsere biologischen und hausgemachten Spezialitäten und lassen Sie die Hektik des Alltags hinter sich.

Unsere Philosophie ist Entschleunigung, Qualität, Leidenschaft und Verantwortung. Bio mit Liebe bedeutet für uns eine Lebenseinstellung, die wir gerne mit Ihnen teilen.

Seit 30 Jahren produziert Henning Bauck erstklassige biologische Fleischspezialitäten unter besten Lebensbedingungen für Mensch, Natur und Tier.

Alle Fleischgerichte unseres Hauses stammen aus Henning Baucks Zucht, Schlachtung und Verarbeitung. Die Besonderheit des BioGuts sind die knochengereiften Dry-Aged-Steaks, mit der längsten Reifung in Deutschland: bis zu 6 Jahre. Diese Steaks eignen sich bestens zum Teilen und gemeinsam Genießen.

Lassen Sie sich von unserem Dipl.-Käse-Sommelier inspirieren und probieren Sie besten Käse aus familiengeführten handwerklichen Manufakturen.

Das BioGut beherbergt über 80 Weine und Champagner europäischer Biowinzer.

Schmecken Sie den Unterschied.  
Genießen Sie den Moment.

*Ihre Gastgeber  
Henning & Lisa  
und das BioGut-Team*



DE-ÖKO-022  
Deutsche Landwirtschaft



## Start & Zwischendurch

---

<b>200 g hausgemachter Frischkäse</b>	<b>9,50 €</b>
mit Frühlingszwiebeln und einem Baguette	
<b>BioGuts rustikale Vesperplatte</b>	<b>19,00 €</b>
Bauernbrot mit hausgemachter Leberwurst, Schinken, Salami, Bergkäse und Gewürzgurken.	
<b>Hennings Antipasti</b>	<b>13,50 €</b>
Käse-, Salami-, Schinken-Variationen	
<b>Käsevariationen</b>	<b>15,50 €</b>
von Biofamilienbetrieben	

## BioGut-Klassiker

---

<b>Grillplatte für 2 Personen – nach Wunsch zusammengestellt</b>	<b>100,00 €</b>
Gegrillte Steaks vom Angusrind, Schwein und Lamm mit Chimichurri, Grillgemüse & demeter-Pommes und eine Flasche Rotwein	
<b>Rib-Eye-Steak vom Weiderind</b>	<b>29,00 €</b>
<b>Rumpsteak vom Angusbullen</b>	<b>29,00 €</b>
<b>Nackensteak</b>	<b>19,00 €</b>
Alle Steaks mit Kräuterbutter, Kartoffelbeilage, Grillgemüse	
<b>Lammspieß</b>	<b>25,00 €</b>
mit Kräuterbaguette	
<b>Russischer Schaschlik, ganze 500 g</b>	<b>25,00 €</b>
mit scharfer Tomatensalsa, Balsamico und Vodka zum Anstoßen	
<b>Spareribs vom Schwein sous vide &amp; gegrillt</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Spareribs vom Angusrind sous vide &amp; gegrillt</b>	<b>20,00 €</b>
<b>Bauck-Burger-Spezial, 300 g</b>	<b>20,00 €</b>
mit edlem Bergkäse, Bacon und demeter-Pommes	
<b>Der beliebte Bauck-Burger</b>	<b>13,50 €</b>
mit 200 g Fleisch vom Angusrind	
<b>Zwei Sous-vidé-Hähnchenunterkeulen</b>	<b>12,50 €</b>
knusprig gegrillt mit demeter-Pommes	

## Extra Beilagen

---

Gegrilltes Gemüse	5,00 €
Heidedrillinge	5,00 €
Baguettestange	4,50 €
demeter-Pommes	4,00 €
Portion Ketchup oder hausgemachte Mayo	1,00 €

## Vegan und Vegetarisch

---



<b>Gnocchi di patate mit Gemüse und Kräutern aus Hennings Garten</b>	<b>15,50 €</b>
<b>Schafsgrillkäse</b>	<b>13,50 €</b>
mit Grillgemüse	
<b>Heidekartoffeln</b>	<b>13,50 €</b>
mit buntem Salat und Frischkäse	
<b>Frischer Gartensalat der Saison</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Veganer Gemüseintopf</b>	<b>7,00 €</b>