
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 unserer Dipl. Käse-Sommelière 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

BioGuts rustikale Vesperplatte	19,00 €
Bauernbrot mit hausgemachter Leberwurst, Schinken, Salami, Bergkäse und Gewürzgurken	
Hennings Antipasti	19,00 €
Käse-, Salami-, Schinkenvariationen	
Käsevariationen	19,00 €
von Biofamilienbetrieben	
200 g hausgemachter Frischkäse	12,50 €
mit Frühlingszwiebeln und einem Baguette	

BioGut-Klassiker

Grillplatte für 2 Personen – nach Wunsch zusammengestellt	100,00 €
Gegrillte Steaks vom Angusrind, Schwein und Lamm mit Chimichurri, Grillgemüse und demeter Pommes dazu eine Flasche Rotwein	
T-Bone Steak Dry Aged, ca. 1 kg 8 Wochen Reifung	85,00 €
mit Kräuterbutter und Pommes	
Ribeye Steak vom Weiderind	35,00 €
Rumpsteak vom Angusbullen	35,00 €
Nackensteak	25,00 €
Alle Steaks mit Kräuterbutter, Kartoffelbeilage, Grillgemüse	
Lammspieß aus der Keule	30,00 €
mit Kräuterbaguette	
Russischer Schaschlik, ganze 500 g	29,00 €
mit scharfer Tomatensalsa, Balsamico und Vodka zum Anstoßen	
Spareribs vom Schwein	25,00 €
Sous Vide und gegrillt	
Spareribs vom Angusrind	25,00 €
Sous Vide und gegrillt	
Bauck Burger Spezial, 300 g	25,00 €
mit edlem Bergkäse, Bacon und demeter Pommes	
Pastrami Sandwich	25,00 €
Der beliebte Bauck Burger	15,00 €
mit 200 g Fleisch vom Angusrind	
Hähnchenunterkeulen, 2 Stk.	15,00 €
Sous Vide und gegrillt mit demeter Pommes	

Extra Beilagen

Gegrilltes Gemüse	5,00 €
Heidedrillinge	5,00 €
demeter Pommes	5,00 €
Dinkel-Baguettestange	4,50 €
Portion Ketchup	1,00 €
Portion hausgemachte Mayo mit sizilianischer Zitrone	1,00 €

Vegan & Vegetarisch



Gnocchi di patate mit Gemüse und Kräutern aus Hennings Garten	16,00 €
Schafsgrillkäse mit Grillgemüse	16,00 €
Gemüse-Käse-Strudel mit buntem Salat und Frischkäse	16,00 €
Heidekartoffeln mit buntem Salat und Frischkäse	16,00 €
Frischer Gartensalat der Saison so viel Sie mögen	12,00 €
Veganer Gemüse Eintopf	7,00 €

Kaffee & Süßes



Probieren Sie BioGut Kaffeespezialitäten, ausgezeichnet von der Deutschen Röstergilde. Unsere Familienbetriebe arbeiten mit den kleinen Kaffeebauern direkt vor Ort. 100% bio und nachhaltig. Die Teesorten von Trink Meer Tee sind geschmacklich und optisch ein Genuss!

Monatlich wechselnde Köstlichkeiten aus der Bio-Pâtisserie.

Nougat Taler (glutenfrei)	4,50 €
Mandelscheibe (glutenfrei)	4,50 €
Cup Cake Schoko	4,50 €
Cup Cake Himbeer	4,50 €
Erdbeer Taler	4,50 €
Pflaume & Apfel Tarte	4,50 €
Kakao-Stäbchen	4,00 €
Brownie Schokolade	4,00 €
Brownie Walnuss	4,00 €
Salziges Caramel	4,00 €
Pistazien Praline	3,50 €
Matcha Praline	3,50 €
Baumkuchen Praline	3,50 €