

---

# 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

---

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

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

---



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

## 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.

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