



Zum Grünen Baum

Michelstadt

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Grünen Baum

Unser Gasthaus kann im Jahr 2026 auf eine 340-jährige Geschichte zurückblicken.

Der Gründer und Stammvater Christoph Ensinger (1644–1702) wird erstmals anlässlich seiner Heirat im Jahr 1667 im Michelstädter Kirchenbuch genannt.

Das Stadtgerichtsprotokoll vom 5. März 1685 berichtet:

„Christoph Ensinger erkaufte eine Behausung in der Vorstadt sampt dem daran liegenden Hauß-Platz.“
Dieser Eintrag zeigt, dass das Wohnhaus in der heutigen Großen Gasse 17 im Jahr 1685 bereits erbaut war.

Das Gasthaus blieb von nun an für acht Generationen in Händen der Familie Ensinger.

Friedrich Ensinger war mit Babette Ensinger geb. Mark verheiratet.

Da die Ehe kinderlos blieb, ging das Anwesen nach dem Tod von Babette Ensinger im Jahr 1941 an die Familie Mark in Hainstadt über.

1964 übernahm Margarete Dingeldein, geb. Mark, das Erbe ihrer Großtante Babette und leitete das Gasthaus fortan 37 Jahre lang.

Im Jahr 2001 übergab Margarete Dingeldein den Betrieb an ihre Tochter Barbara Bär, die bis heute Wirtin des „Grünen Baums“ ist. Seit 2015 leitet Barbara Bär den Betrieb gemeinsam mit ihrer Tochter Erika Bär.

Bäumchen rüttel dich!

Unsere kulinarischen Veranstaltungen

17.07. ¡Viva México!– Großes Mexikofestival

Feiern Sie mit uns mexikanische Lebensfreude! Es erwarten Sie ein traditionelles mexikanisches Buffet, lateinamerikanische Drinks und mitreißende Live-Musik.

Beginn ab 17:30 Uhr ● EUR 65,00 pro Person inkl. Themenbuffet und Themengetränke

07.08. Romantisches Sommernachts-Dinner

Genießen Sie einen unvergesslichen Abend unter freiem Himmel bei stimmungsvoller Live-Musik und köstlichem Menü. Unser Candle light-Dinnerabend bietet die perfekte Kulisse für Zweisamkeit, Genuss und echte Sommerromantik.

Beginn ab 17:30 Uhr ● EUR 55,00 pro Person inkl. Aperitif und 5-Gang Menü

---Candle light Dinner-Gutscheine können gegen einen Aufpreis von EUR 15,00 pro Person eingelöst werden---

20.09. Royal Tea Time – Garden Party

Erleben Sie eine englische Tea Time als stilvolle Garden Party im Grünen mit einem exklusiven Buffet feinsten Tea Time Klassiker, Champagner und Sherry.

Beginn ab 15:00 Uhr ● EUR 55,00 pro Person (inkl. aller Köstlichkeiten & Getränke)

---Dresscode: Elegant & sommerlich– gerne mit Hut ---

Unser Saisonmenü

Alkoholfreier Holunderblüten-Spritz mit Limette und Minze
0,1 l 4,20 €

Kalte Buttermilch-Radieschensuppe mit würzigen Brotchips
5,80 €

Hähnchenbrust vom Grill -alternativ gebackener Schafskäse-
an gefüllter Zucchini und gebackenen Kürbisbällchen
21,50 €

Fruchtiges Stachelbeerkompott mit Vanilleeis
5,50 €

Saisonmenü inkl. Aperitif 34,00 €

Unsere Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller
an unserem hausgemachten Kräuter-Dressing
5,80 €

Lauwarme Schmorgurken in aromatischem Apfel-Kräuter-Sud
an frischem Gartensalat mit knusprigen Kichererbsen -vegan-
7,50 €

Warmes Kochkäse-Tartelette mit Kümmel und frischen Zwiebeln
an Apfel-Radieschen-Salatbouquet mit Brezelperlen
11,30 €

Pikante Apfel-Tomatensuppe mit Hafersahne und Basilikum -vegan-
5,90 €

Unsere sommerlichen Salatvariationen

Bunte Salatvariation mit gefüllter Zucchini,
Erbsen-Bärlauchcreme und gerösteten Kichererbsen -vegan-
17,50 €

Große fruchtig garnierte Salatvariation mit Apfel-Radieschensalat,
dazu gebackener Schafskäse an Stachelbeerkompott
17,80 €

Knackige Blattsalate mit Kartoffel-Gurkensalat,
panierten Schnitzelstreifen, Zitronenmayonnaise und Brezelperlen
18,90 €

Bunte Salatvariation mit gegrillten Rumpsteakstreifen
an Kräuterbutter und Grilltomate
24,50 €

Vegetarisch & vegan

Gefüllte Zucchini auf Tomaten-Ragout mit Rosmarinkartoffeln **-vegan-**
18,50 €

Große Ofenkartoffel mit cremigem Kochkäse,
Kümmel und frischen Zwiebeln, Mixed Pickles und Salatbouquet
14,90 €

Gebackene Kürbisbällchen im Briochebun mit bunten Blattsalaten,
Zitronenmayonnaise und Süßkartoffelpommes
19,80 €

Hauptgerichte vom Grill und aus der Pfanne

Zartes Lachsfilet in Zitronen-Buttersauce auf Schmorgürkchen und Bandnudeln
26,50 €

Hähnchenbrust vom Grill an Sauerrahmnocke
auf pikantem Tomatenragout mit gebackenen Kürbisbällchen
21,90 €

Zwei panierte Schweineschnitzel mit warmem Kochkäse,
dazu Grilltomate und Pommes frites
21,80 €

Rumpsteak (ca. 250g) an Kräuterbutter und gebackenen Zwiebelringen,
dazu Ofenkartoffel mit Schmandnocke und Mixed Pickles
27,90 €

Wilde Kulinarik

Wildgulasch mit Champignons und Preiselbeeren auf Bandnudeln
26,80 €

Hirschrückenmedaillons an kräftiger Rotweinsauce,
dazu Sommergemüse und gebackene Kartoffelwaffel
32,50 €

Saftiger Wildburger vom Grill (ca. 200g)
mit Preiselbeer-BBQ-Sauce und Kochkäse im Briochebun,
dazu Mixed Pickles, gebackene Zwiebelringe und Süßkartoffelpommes
24,50 €

Unsere Kindergeschichte

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes und Ketchup
9,50 €

Kartoffelwaffel mit Apfelmus
7,20 €

Zarte Hähnchenbruststreifen an Bandnudeln mit Tomatensauce
10,50 €

Desserts und Eisauswahl

Kleines Johannisbeerküchlein serviert mit einem Espresso -vegan-
6,50 €

Buttermilch-Limettencreme mit frischen Sommerbeeren
6,50 €

Eiskaffee mit zwei Bällchen Vanilleeis und Sahne
6,80 €

Erdbeer-Matcha-Latte mit zwei Bällchen Erdbeereis und Sojasahne -vegan-
7,50 €

Eis-Klassiker

Vanille
Haselnuss

Die Pflanzlichen

Erdbeere
Dunkle Schokolade

Besonderheiten

Schmandeis mit
Rosmarinhonig

1,80 € pro Kugel – Portion Sahne 1,50 €