



Zum Grünen Baum

Michelstadt

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Grünen Baum

Unser Gasthaus kann im Jahr 2026 auf eine über 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

14.–25.10. Wilde Wochen

Wild ist unsere Spezialität und wir bieten euch das ganze Jahr über leckere Klassiker und kreative Interpretationen. In diesen Wochen werden wir aber noch eine Spur wilder und erwarten euch mit seltenen Kreationen rund um das heimische Wild.

13. und 14.11. Martinsgans-Buffer

Wir laden Sie herzlich zu unserem festlichen Martinsgans-Buffer ein. Freuen Sie sich auf eine Auswahl köstlicher Gänsespezialitäten und Beilagen.

Beginn ab 17:30 Uhr ● EUR 45,00 pro Person inkl. Champagner-Aperitif

31.12. Silvester Gourmetabend– große Küchenparty

Feiern Sie den Jahreswechsel mit exquisiten Genüssen und genießen Sie unser exklusives Gourmet-Buffer zum Silvesterabend. Es erwarten Sie raffinierte Vorspeisen & Canapés, delikate Hauptgänge, Live-Cooking-Stationen, internationale Köstlichkeiten, verführerische Desserts, Mitternachtssuppe, uvm.

Beginn ab 17:30 Uhr ● EUR 65,00 pro Person inkl. Champagner-Aperitif

Detailliertere Infos sowie weitere Vorfreude-Macher und Ausgeh-Ideen für das gesamte Jahr 2027 finden Sie immer aktuell in unserem Veranstaltungskalender unter www.gruenerbaum-michelstadt.com

Unser Saisonmenü

Kürbissüppchen mit Quitte, Karotte und knusprigen Kürbiskernen

5,90 €

Gebratenes Zanderfilet an Sanddornbutter auf cremigem Kürbis-Kartoffelcurry

22,50 €

Haselnusseis mit warmer Schoko-Zimt-Sauce,
Zwetschgenkompott und Sahnetupfer

6,50 €

Saisonmenü 34,00 €

Unsere Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller
an unserem hausgemachten Kräuter-Dressing **-vegan-**

5,80 €

Grüne Salatvariation mit Wildkräutern, dazu gebackene Minicamemberts an Preiselbeeren

12,30 €

Samtige Suppe vom Hokkaido-Kürbis mit Quitte,
Karotte und knusprigen Kürbiskernen **-vegan-**

5,90 €

Kräftige Wildbrühe mit feinen Wildklößchen,
Wurzelgemüse und frischen Kräutern

7,50 €

Unsere herbstlichen Salatvariationen

Feldsalat an Ahorn-Balsamico-Dressing mit gebackenem Kürbis,
mariniertem Rotkohl und Kürbiskernen **-vegan-**

17,50 €

Große, fruchtig garnierte Salatvariation mit Trauben und Walnüssen,
dazu gebackener Schafskäse an Zwetschgenkompott

17,80 €

Knackige Blattsalate mit Kartoffelsalat, panierten Schnitzelstreifen,
Kürbiskernmayonnaise und knusprigen Brezelperlen

18,90 €

Vegetarisch & vegan

Hausgebackene Quiche vom Herbstgemüse an Schmandnocke
und kleinem Salatbouquet

18,20 €

Große Ofenkartoffel mit veganem Kräuterdip, gebratenen Apfelspalten, Champignons,
Salatbouquet und gerösteten Walnüssen -vegan-

17,90 €

Kartoffel-Gemüserösti `Himmel & Ääd` mit gebackener Roter Bete und Apfelmus -vegan-
16,80 €

Kürbis-Chiaburger im Briochebun mit bunten Blattsalaten,
Tomaten, Gurke, Kürbiskernmayonnaise und Pommes frites

19,80 €

Hauptgerichte vom Grill und aus der Pfanne

Gebackene Blutwurst mit Kartoffelstampf und Apfelmus

18,90 €

Zarte Hähnchenbrust im Knuspermantel an Quittengelee und Kürbis-Kartoffelcurry
21,90 €

Zwei panierte Schweineschnitzel mit Waldpilzrahmsauce und gebackenem Speckchip,
dazu Pommes frites
21,80 €

Klassisch geschmorte Rinderroulade an kräftiger Rotweinjus,
dazu buntes Herbstgemüse und Kartoffelstampf

20,90 €

Wilde Kulinarik

Hirschrückenmedaillons an kräftiger Rotweinsauce, gebratene Champignons,
herbstliches Gemüsebouquet und Kartoffel-Gemüserösti

29,50 €

Duett von der gebratenen Wildleber und Herz-Nierenragout
mit gebackenen Zwiebelringen und Apfelspalten an Kartoffelstampf

18,90 €

Herzhafter Pulled Pork-Burger im Brioche Bun mit mariniertem Rotkohl,
knusprigen Röstzwiebeln und Feldsalat, dazu Pommes frites

21,50 €

Unsere Kindergerichte

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes und Ketchup
9,50 €

Zwei Kartoffel-Gemüserösti mit Apfelmus -vegan-
7,20 €

Hähnchenbruststreifen mit Kartoffelpüree
und Rahmsauce
10,50 €

Desserts und Eisauswahl

Kleine Schokoladen-Birnentarte serviert mit einem Espresso -vegan-
6,80 €

Pfannkuchen mit warmem Zwetschgenkompott und Vanilleeis
7,90 €

Zarte Apfel-Kürbis-Panna Cotta -vegan-
5,20 €

Haselnuss- und Vanilleeis mit warmer Schoko-Zimt-Sauce,
knusprigem Nusskrokant und Schlagsahne
7,90 €

Unsere herbstliche Eisauswahl für Kugelkomponisten

Haselnuss · Heidelbeersorbet · Quark-Sanddorn ·
Schokolade · Salz-Karamell · Vanille

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