

## Unser Sonntagsmenü für Sie:

Kürbiscremesuppe  
mit Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen



Salat nach Art des Hauses



Rehbraten mit Preiselbeerbirne und Rotkohl  
dazu Semmelknödel

oder

Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsauce  
dazu hausgemachte Spätzle



Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Menü Rehbraten 26,50 € / Menü Schweinemedallions 24,50 €  
nur der Hauptgang Rehbraten 18,50 € / Schweinemedallions 16,50 €

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle und Schnittlauch 4,50 €

Tomatensuppe mit Sahmhaube und gerösteten Mandeln 4,50 €

Kürbiscremesuppe mit Rahmhaube und gerösteten Kürbiskernen 4,50 €

## Vegan

Grillgemüse mit frischen Champignons in Olivenöl gebraten 14,00 €  
dazu Rosmarinkartoffeln, würziger Tomatensalsa  
und Salat mit Balsamico Dressing

## Vegetarisches

Kartoffelgratin mit Zucchini und Schafkäse dazu ein  
Brokkoli-röschen mit Joghurtdip und Salat nach Art des Hauses 13,50 €

## Fischspezialitäten

Gebratener Lachs an Dill-Velouté mit Gemüserauten  
dazu Wildreis und Salat nach Art des Hauses 18,00 €

Blattsalate an Krauthof - Dressing mit gebratenen Scampi 12,00 €

## Hauptgänge

Blattsalate an Krauthof - Dressing mit Ananasscheiben  
und gebratenen Putenstreifen 10,00 €

Zwiebelrostbraten mit Rindsmaultäschle  
dazu hausgemachte Spätzle und Salat nach Art des Hauses 20,50 €

Lammrückenfilet mit Kräuterkruste  
dazu Kartoffelgratin und Salat nach Art des Hauses 22,00 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein  
dazu Pommes Frites und Salat nach Art des Hauses 13,50 €

Filetgeschnetzeltes „Krauthof“ vom Schwein und Rind  
in Paprika-Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Spätzle  
und Salat nach Art des Hauses 17,00 €

Putensteak in Früchte-Curryrahmsauce  
dazu Mandelreis und Salat nach Art des Hauses 14,00 €

Hirschedelgulasch mit Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle  
und Salat nach Art des Hauses 16,50 €

## Zum Nachtisch

Gemischtes Eis mit Schlagsahne 4,50 €

Mousse au chocolat mit Waldbeeren und Vanilleschaum 6,00 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,50 €

HOTEL  
**Krauthof**  
RESTAURANT • BIERGARTEN  
CATERING

Live  
Musik

1. **Herbstfest** *Neu!*

Eintritt  
frei!

21.-25. September



**35 Jahre Peter Kraut ...**

Herbstlich Genießen, Spaß und Unterhaltung  
– das verspricht das **neue Krauthof Herbstfest**.  
Serviert werden **herbstliche Klassiker** wie  
Kürbiscremesuppe, ofenfrischer Schweinebraten,  
Specksauerkraut und neuer Wein mit Zwiebelkuchen.



Musik  
Feuerwerk  
Montag  
ab 22:30

Weißwurst-  
Frühstück  
Sonntag  
ab  
10:00 Uhr

**Donnerstag** ab 17:00 Uhr  
**Freitag** ab 17:00 Uhr  
**Samstag** ab 16:00 Uhr  
**Sonntag** ab 10:00 Uhr  
*Weißwurst-Frühstück*  
**Montag** ab 17:00 Uhr

Damit das Krauthof Herbstfest zum Erlebnis für die ganze Familie wird, gibt es einen eigenen **Kinderspielplatz** und am Sonntag eine **Hüpfburg** für unsere kleinen Gäste.

# Speisekarte

