

Menü I € 25.50 **Hauptgang** € 16.50

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen

*Gebratene Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahm
dazu hausgemachte Spätzle und Salat nach Art des Hauses*

*Parfait von der gebrannten Mandel
mit Aprikosenkompott und Schokoladensoße*

Menü II € 27.00 **Hauptgang** € 18.00

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen

*Geschmorte Gänsekeule an RotweinsöÙle
dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkohl*

*Parfait von der gebrannten Mandel
mit Aprikosenkompott und SchokoladensoÙe*

Menü III € 27.50 **Hauptgang** € 18.50

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen

*Rehbraten mit Preiselbeerbirne
dazu Semmelknödel und Apfelrotkohl*

*Parfait von der gebrannten Mandel
mit Aprikosenkompott und SchokoladensoÙe*

Menü IV € 23.00 **Hauptgang** € 14.00

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube und gerösteten Kürbiskernen

*Putensteak in Früchtecurryrahm
dazu Mandelreis und Salat nach Art des Hauses*

*Parfait von der gebrannten Mandel
mit Aprikosenkompott und SchokoladensoÙe*

Suppen

*Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube
und gerösteten Kürbiskernen* € 4.50

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Brotcroùtons € 4.50

Rinderkraftbrühe mit Flädle € 4.50

Hauptgänge

*Glacierte Gänsebrust an Gänsejus
mit Maronen und Backpflaumen
dazu Kroketten und Salat nach Art des Hauses* € 20.00

*Rindertafelspitz in MeerrettichsahnesoÙe
mit Rote Beete Salat
dazu Kartoffeln und Salat nach Art des Hauses* € 15.50

*Filetgeschnetzeltes „Krauthof „ vom Schwein und Rind
in Paprikarahm dazu hausgemachte Spätzle
und Salat nach Art des Hauses* € 17.00

*Feiner Zwiebelrostbraten
mit Schmorzwiebeln und Rindsmaultäschle
dazu hausgemachte Spätzle und Salat nach Art des Hauses* € 20.50

*Edelwildgulasch vom Hirsch mit Wildpreiselbeeren
dazu Semmelknödel und Salat nach Art des Hauses* € 16.50

*Gebratener Lachs an frischer KräutersoÙe
dazu Butterkartoffeln und Salat nach Art des Hauses* € 18.00

Für unsere kleinen Gäste

*Kinderschnitzel „Mickey Mouse“
dazu Pommes Frites und kleiner Salat* € 7.50

*Putensteak mit Rahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle und kleiner Salat*

€ 7.50

Für unsere vegetarischen Gäste

*Kartoffelgratin mit Zucchini und Schafskäse
an Joghurt - Knoblauchdip
dazu Brokkoli-Gemüse und Salat nach Art des Hauses*

€ 13.50

*Gnocchi mit Kürbis und Pinienkerne
in leichter Weißweinsauce mit Basilikum-Pesto
dazu Salat nach Art des Hauses*

€ 13.50

Vegan

*Grillgemüse mit frischen Champignons
in Olivenöl gebraten, mit Rosmarinkartoffeln
dazu würzige Tomatensalsa, Basilikumpesto
und Salat nach Art des Hauses*

€ 14.00

Dessert

*Gemischtes Eis mit Schlagsahne
(4 Kugeln)*

€ 4.50

Zimteis mit heißen Pflaumen

€ 5.50

*Mousse au chocolate
mit Wildbeerenkompott*

€ 6.-

*Parfait von der gebrannten Mandel
mit Aprikosenkompott und Schokoladensauce*

€ 5.50



*Allen unseren Gästen
ein gesegnetes Weihnachtsfest
und
einen erfolgreichen Start
in das Jahr 2018*

*Peter Kraut
und das Krauthof-Team*