

Unsere Menü - Empfehlung für Sie:

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch



Salat nach Art des Hauses



Rinderroulade
dazu Kartoffelknödel und Rotkohl

oder

Rehbraten mit Preiselbeerbirne
dazu Semmelknödel und Apfelrotkohl



Gebackene Apfelkühle mit Vanilleeis

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

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch 4,50 €

Tomatensuppe mit Sahnehaube und gerösteten Mandeln 4,50 €

Kressecremesuppe mit Sahnehaube 4,50 €

Fischspezialitäten

Gebatener Lachs an Dill-Veloutè mit Gemüserauten
dazu Kartoffeln und Salat nach Art des Hauses 18,00 €

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

Vegetarisches

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

Vegan

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

Hauptgänge

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

Medaillons vom Schweinefilet an Champignonrahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle und Salat nach Art des Hauses 16,50

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 €

Gebackene Apfelkühle mit Vanilleeis 5,50 €

Sonntagskarte

