



## Unsere Empfehlungen | *our recommendations*

Gießerei Sprizz	EUR 3,40
heißer Hugo	EUR 5,50
weißer Glühwein	EUR 5,50
heiße Whiskey Milch	EUR 6,-
Kakao mit Baileys   Sahne	EUR 6,-
warmes Winterpläumchen   Zimtsahne	EUR 5,50

## Weinempfehlungen des Monats

Rotling süß, Weingut Höhn, Nahe	0,2l	EUR 8,-
Langenlonsheimer Steinchen	0,75l	EUR 29,-
Riesling süß, Weingut Höhn, Nahe	0,2l	EUR 8,-
Guldentaler Schlosskapelle	0,75l	EUR 29,-



KRAUTKRÄMER'S  
WINZERGE NUSS  
*für Zuhause*

Kaufen Sie 5 Flaschen Wein der Krautkrämer Edition  
„Oktavia – der Weisse Krautkrämer“ oder „Oktav – der Rote Krautkrämer“  
& bekommen Sie eine Flasche geschenkt!

1 Flasche EUR 11,- | 6 Flaschen EUR 55,-

Allergene und Zusatzstoffe können Sie gerne bei unseren Servicemitarbeitern erfragen!  
*You are welcome to ask our service staff about allergens and additives!*



# „Mix & Match“

für Ihr Lieblingsgericht | *for your favorite dish*  
stellen Sie sich Ihr Lieblingsgericht mit Beilagen & Co. selbst zusammen  
*create your favorite dish with side dishes & more*

Hauptgänge   <i>main dishes</i>	→ Kalbsschnitzel „Burgenländer Art“ Schmand   Käse   Bergkräuter <i>veal escalope „Burgenländer style“ sour cream   cheese   mountain herbs</i>	EUR 23,-
	→ Hirschbraten vom Eifelhirsch   Hirsch-Schokoladen-Sauce <i>roast venison of „Eifel“ deer   venison-chocolate sauce</i>	EUR 18,-
	→ Rumpsteak   Kräuterbutter   <i>rump steak   garlic butter</i>	EUR 28,-
	→ Currywurst Special   Gewürzgurken   Röstzwiebeln <i>currywurst special   pickles   fried onions</i>	EUR 9,-
	→ Park Cheeseburger saftiges US-Rinderhacksteak   Bacon   Röstzwiebeln   Käse <i>Park cheeseburger juicy US-ground beef steak   bacon   fried onions   cheese</i>	EUR 18,-
	→ Oma's Rinderrouladen   <i>Grandma's beef roulades</i>	EUR 18,-
	→ gebratenes Lachsfilet   Hausfrauensauce <i>fried salmon fillet   home-made sauce</i>	EUR 22,-
	→ Gießerei Gänsepfanne in Malzbier geschmorte Gänsekeule & -Brust   gebratene Gänseleber <i>Gießerei goose-pan goose leg &amp; breast braised in malt beer   fried goose liver</i>	EUR 19,-

Gemüsebeilagen   <i>vegetables</i>	→ hausgemachter Apfelrotkohl <i>homemade red cabbage with apple</i>	2.
	→ Speckrosenkohl <i>Brussels sprouts with bacon</i>	
	je   each EUR 5,50	
	→ Beilagensalat <i>side salad</i>	
	je   each EUR 5,-	
→ gebratene Kräuterseitlinge <i>fried king oyster mushrooms</i>	3.	
→ großer Beilagensalat <i>large side salad</i>		
je   each EUR 9,-		
Beilagen & Saucen   <i>side dishes &amp; sauces</i>		→ Pommes Frites <i>French fries</i>
		→ Spätzle <i>spaetzle</i>
	→ Opa's Kartoffelrösti <i>grandpa's hash browns</i>	
	je   each EUR 4,50	
	→ Semmelklöße <i>bread dumplings</i>	
je   each EUR 5,50		
→ Kräuterbutter <i>garlic butter</i>		
→ Pfeffersauce <i>pepper sauce</i>		
je   each EUR 3,-		

## Speisekarte | *menu*

### **Cheddar-Kartoffelsuppe | Bacon**

*cheddar-potato soup | bacon*

EUR 8,-

### **Potpie | Gänse-Kürbis Ragout**

*potpie | goose & pumpkin ragout*

EUR 12,-

### **Italienischer Vorspeisenteller**

**Salami | Parma | Mozzarella | eingelegtes Gemüse**

**Räucherlachs | Baguette | Aioli**

*Italian starter plate*

*salami | Parma ham | mozzarella | pickled vegetables*

*smoked salmon | baguette | aioli*

EUR 14,-

### **mit Steinpilzen gefüllte Nudeltaschen**

**Kartoffel-Speck Chutney**

*mushroom stuffed pasta*

*potato & bacon chutney*

EUR 15,-

### **„Schmiedesalatteller“ mit Caesar Dressing**

**Wildkräuter | gebratene Rinderstreifen | Kräuterseitlinge**

*„Blacksmith's salad plate“ with Caesar dressing*

*wild herbs | fried beef strips | king oyster mushrooms*

EUR 19,-

### **Flammkuchen Classic**

**Lauch | Speck**

*tarte classic*

*chive | bacon*

EUR 15,-

### **knusprige ganze Gans**

**für zwei oder vier Personen**

**Rotkohl | Rosenkohl | Kartoffel- & Semmelklöße,**

**Beifuß Sauce | Bratäpfeln & ein Glas „Oktav“ Rotwein**

**Bitte min. 8 Stunden im Voraus bestellen!**

EUR 37,-  
pro Person

*whole crispy goose*

*for two or four persons*

*red cabbage | Brussels sprouts | potato- & bread dumplings*

*mugwort sauce | baked apple & a glass of „Oktav“ red wine inclusive*

*Please pre-order at least 8 hours in advance!*

EUR 37,-  
per person



## Desserts | *desserts*

### Kaiserschmarren | Kirschkompott | Sahne

*sweet cut-up pancake with raisins | cherry compote | whipped cream*

EUR 9,-

### Spaghetti-Eis | Amarenakirschen

*spaghetti ice cream | Amarena cherries*

EUR 8,-

### Rosmarin-Panna Cotta | Birnen-Apfel Kompott

*rosemary panna cotta | pear & apple compote*

EUR 8,-

### Apfel Crumble | Vanilleeis

*apple crumble | vanilla ice cream*

EUR 11,-

Nichts dabei? Lieber vegetarisch oder vegan? 

Viele Gerichte lassen sich schnell verwandeln.

Unsere Köche beraten Sie gern persönlich.

*You cannot make a choice? You prefer vegetarian or vegan?* 

*Many meals can be adapted for you.*

*Our chefs will be glad to give advice.*

## Digestif | *digestif*

Nonino Grappa Chardonnay

4cl

EUR 8,50

selbstgebranntes aus dem Münsterland  
von der Feinbrennerei Sasse:

Sechser | Kräuterlikör

2cl

EUR 5,-

Kakao | Nusslikör

2cl

EUR 5,-

Marille | Honig | Obstbrand

2cl

EUR 5,-

Cigar Special | Kornbrand

2cl

EUR 8,-

Lagerkorn

2cl

EUR 5,-

