



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
WINZGERNUSS
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 26,-
	→ Hirschbraten vom Eifelhirsch Waldpilz-Rahmsauce-Sauce <i>roast venison of „Eifel“ deer forest mushroom & cream sauce</i>	EUR 20,-
	→ Rumpsteak Kräuterbutter <i>rump steak garlic butter</i>	EUR 31,-
	→ Currywurst Special Gewürzgurken Röstzwiebeln <i>currywurst special pickles fried onions</i>	EUR 10,-
	→ Park Cheeseburger saftiges US-Rinderhacksteak Bacon Röstzwiebeln Käse <i>Park cheeseburger juicy US-ground beef steak bacon fried onions cheese</i>	EUR 20,-
	→ hausgemachte Wirsingroulade Hackepeter Specksauce <i>homemade savoy roulades minced raw meat bacon sauce</i>	EUR 16,-
→ gebratenes Lachsfilet getrüffeltes Rahmwirsing <i>fried salmon fillet truffled creamed savoy</i>	EUR 25,-	

Gemüsebeilagen <i>vegetables</i>	→ getrüffeltes Rahmwirsing <i>truffled creamed savoy</i>	
	→ Speckrosenkohl <i>Brussels sprouts with bacon</i>	
	→ Beilagensalat <i>side salad</i>	je each EUR 6,-
	→ gebratene Kräuterseitlinge <i>fried king oyster mushrooms</i>	
→ großer Beilagensalat <i>large side salad</i>		je each EUR 10,-
Beilagen & Saucen <i>side dishes & sauces</i>	→ Pommes Frites <i>French fries</i>	
	→ Spätzle <i>spaetzle</i>	
	→ Opa's Kartoffelrösti <i>grandpa's hash browns</i>	
	→ Süßkartoffelpüree <i>mashed sweet potatoes</i>	je each EUR 5,-
	→ Kräuterbutter <i>garlic butter</i>	
→ Pfeffersauce <i>pepper sauce</i>		je each EUR 3,50

2.

3.

Speisekarte | *menu*

Wirsing-Minestrone | Reismudeln

savoy minestrone | rice noodles

EUR 9,-

Pfannkuchen Rouladen

Bulgur | Feta | Paprika

pancake roulades

bulgur | Feta cheese | bell pepper

EUR 10,-

Italienischer Vorspeisenteller

Salami | Parma | Mozzarella | eingelegtes Gemüse

Räucherlachs | Baguette | Aioli

Italian starter plate

salami | Parma ham | mozzarella | pickled vegetables

smoked salmon | baguette | aioli

EUR 16,-

mit Steinpilzen gefüllte Nudeltaschen

Kartoffel-Speck Chutney

mushroom stuffed pasta

potato & bacon chutney

EUR 17,-

„Schmiedesalatteller“ mit Caesar Dressing

Wildkräuter | gebratene Rinderstreifen | Kräuterseitlinge

„Blacksmith's salad plate“ with Caesar dressing

wild herbs | fried beef strips | king oyster mushrooms

EUR 21,-

Flammkuchen Classic

Lauch | Speck

tarte classic

chive | bacon

EUR 16,-

Spaghetti | Linsenbolognese vegan

spaghetti | lentils bolognaise

EUR 16,-

Weißkohl Curry | Falafelbällchen vegan

white cabbage Curry | falafel balls

EUR 17,-

ganzer, rosa gebratener Kalbsrücken

(für vier Personen | 45 Min. Zubereitungszeit)

Bratkartoffeln | Wildkräutersalat

Pfeffersauce | Sauce Bearnaise

whole medium rare saddle of veal

(for 4 person | 45 min. preparation time)

fried potatoes | wild herbs salad

pepper sauce | Bearnaise sauce

EUR 35,-
p.P. | p.p.



Desserts | *desserts*

Kaiserschmarrn | Kirschkompott | Sahne

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

EUR 10,-

Vanille-Spaghetti-Eis | Amarenakirschen

vanilla spaghetti ice cream | Amarena cherries

EUR 9,-

Rosmarin-Panna Cotta | Birnen-Apfel Konfit

rosemary panna cotta | pear & apple confit

EUR 9,-

Apple Crumble | Vanilleeis


apple crumble | vanilla ice cream

EUR 12,-

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,-

