



**Liebe Gäste,**

**auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen unser Küchenprogramm vorstellen.**

**Wählen Sie sich ein Menü oder stellen Sie sich selbst ein Menü aus den folgenden Seiten für Ihre Gesellschaft zusammen.**

**Gerne beraten wir Sie oder gehen auf Ihre speziellen Wünsche ein.**

**Saison und Markteinkauf werden selbstverständlich berücksichtigt.**

**Haben Sie sich für uns entschieden, reservieren und besprechen Sie Ihre Wünsche rechtzeitig mit uns.**

**Sollte sich an der Personenzahl Ihrer Gesellschaft etwas ändern, können sie sich auch kurzfristig mit uns in Verbindung setzen. So entstehen Ihnen bei Verminderung der Personenzahl keine Kosten, bzw. können wir für Sie, bei Erhöhung der Personenzahl, mehr bereitstellen.**

**Unsere Räumlichkeiten fassen ca. 40 und ca. 60 Personen. Bei Bedarf können wir auch beide Räume zusammenfassen, sodass wir für eine Gesellschaft auf 130 Sitzplätze kommen.**

**Gerne möchten wir Sie darauf hinweisen, daß wir bei Kartenzahlung nur EC-Karten akzeptieren. Selbstverständlich können Sie die Rechnung auch überweisen oder zu einem vereinbarten Termin bar bezahlen.**

**Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

**Auf Ihren Besuch freut sich Familie Krauth und Team.**

**Möchten Sie unseren Partyservice in Anspruch nehmen, gewähren wir Ihnen einen Abschlag von 25% ohne Zulieferung, Geschirr und Bedienung.  
Restaurant Krauth, Wiernsheimer Str. 66, Tel. 0 70 41/4 25 03.**

## **Kalte Vorspeisen**

<b>Ackersalat mit Kartoffeldressing und Krüstchen</b>	<b>5,80 €</b>
<b>Geflügelsalat mit Früchten in Currysauce</b>	<b>6,20 €</b>
<b>Geräuchertes Bachforellenfilet mit Sahnemeerrettich und Salatbukett</b>	<b>8,10 €</b>
<b>Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Bunte Salatvariation mit Rauchlachsstreifen und Shrimps</b>	<b>8,70 €</b>
<b>Parmaschinken mit Melone</b>	<b>8,70 €</b>
<b>Sülze vom Tafelspitz mit Balsamicovinaigrette</b>	<b>8,70 €</b>
<b>Cocktail von frischen Shrimps</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Carpaccio vom schwäbischen Rind mit Balsamico und Parmesan</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Carpaccio von Seeteufel und Lachs in Kräutervinaigrette</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Räucherlachs mit Kräutersauce und kleinem Salatbukett</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Riesengarnelen gebraten mit Tomaten und Salaten der Saison</b>	<b>9,50 €</b>
<b>Koriandergebeizter Lachs mit Dillsenfauce und Salate der Saison</b>	<b>8,70 €</b>
<b>Terrine von Edelfischen mit Dillsauce und Salatbukett</b>	<b>9,70 €</b>

## Warme Vorspeisen und Zwischengerichte

<b>Kleine Maultäschle mit Tomatensahne und Parmesan überbacken</b>	<b>6,20 €</b>
<b>Hechtklößchen mit Shrimps in Dillschaumsauce und Reis</b>	<b>8,90 €</b>
<b>Lachs pochiert, in Rieslingsauce und Reis</b>	<b>7,90 €</b>
<b>Gebratene Seeteufelmedaillons auf Rahmnudeln</b>	<b>12,50 €</b>
<b>Lauwarme Fischterriner mit Champagnersauce und gemischtem Reis</b>	<b>12,50 €</b>

## Suppen

<b>Broccolicremesuppe</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Lauchcremesuppe mit Butterkrüstchen</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Fleischbrühe mit Flädle</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Fleischbrühe mit Maultäschle</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Kartoffelsuppe mit Schinken und Krüstchen</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Schwäbische Mostsuppe</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Rahmsuppe von frischen Gartenkräutern</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Schwäbische Festtagssuppe</b>	<b>4,40 €</b>
<b>Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Tomatenkraftbrühe mit Quarkklößchen</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Rahmsuppe von frischem Hummer</b>	<b>6,90 €</b>

## Hauptgänge

### Vegetarisch

**Frisches Gartengemüse in Blätterteig mit zweierlei Saucen** 12,50 €

**Wir besprechen gerne Alternativen**

### Fisch

**Gebratenes Wallerfilet mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Salatschale** 18,20 €

**Gebratene Zanderschnitte auf Blattspinat und Nudeln** 19,20 €

**Pochierte Lachsschnitte auf Gemüsestreifen mit Rieslingsauce und Reis** 18,20 €

### Geflügel

**Truthahnmedaillons mit Champignonrahmsauce, hausgemachten Spätzle und Salatschale** 12,20 €

**Pouardenbrust auf gebratenen Pilzen mit Kartoffelbällchen und Salatschale** 14,70 €

**Gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf leichter Portweinsauce, marktfrischem Gemüse und Butternudeln** 18,80 €

**Rosa gebratenes Entenbrüstchen mit Orangen-Pfeffersauce, Gemüse der Saison und Kartoffelbällchen** 19,20 €

### Lamm

**Lammkeule, rosa gebraten, mit Kräutersauce, marktfrischem Gemüse und Kartoffelbällchen** 18,60 €

**Lammrückenfilet in der Kräuterkruste, marktfrischem Gemüse und Kartoffelgratin** 21,50 €

## Wild

**Geschmorte Rehkeule mit Waldpilzen in Wacholderrahmsauce,  
Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Salatschale** 17,40 €

**Rehrückenfilet im Pistazienmantel, frische Pilze, gefüllter Birne,  
hausgemachten Spätzle und Salatschale** 21,50 €

## Kalb

**Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle und Salatschale** 14,60 €

**Glasierte Kalbshaxe mit Kartoffelgratin und Salatschale** 18,90 €

**Kalbsrücken im Netz, am Stück gebraten, Sherryrahmsauce,  
hausgemachten Spätzle und Salatschale** 19,50 €

**Kalbsfilet, am Stück gebraten, Estragonrahm, Gemüse der  
Saison und Schupfnudeln** 21,50 €

## Schwein

**Marinierter Schweinebraten, hausgemachten Spätzle  
und Salatschale** 12,50 €

**Gefülltes Rückensteak mit Tomatenragout, im Eimantel,  
mit Spaghetti und Salatschale** 13,20 €

**Knuspriger Spanferkelbraten mit hausgemachten  
Serviettenknödel und Salatschale** 14,60 €

**Filetspitzen vom Schwein mit frischen Rahmchampignons,  
feinen Nudeln und Salatschale** 15,50 €

**Schweinelendchen im Lauchmantel, Champignonrahmsauce,  
hausgemachte Spätzlen und Salatschale** 15,50 €

**Schweinelendchen, am Stück gebraten, mit frischen Pilzen,  
Pfefferrahmsauce, Buttergemüse und hausgemachten Spätzle** 15,90 €

## Rind

**Schwäbischer Sauerbraten mit Semmelknödel, hausgemachten Spätzle und Salatschale** 12,90 €

**Geschmorter Rindersaftbraten in Lembergersauce, mit hausgemachten Spätzle und Salatschale** 12,90 €

**Roastbeef mit Kräuterkruste, Pfefferrahmsauce, Kartoffelgratin Gemüse oder Salatschale** 17,90 €

**Rinderfilet, am Stück gebraten, mit Pfefferrahmsauce, Gemüse und Kartoffelgratin** 21,50 €

**Schwäbischer Schlachtbraten ( Rinderfilet) mit Morchelrahmsauce, hausgemachten Spätzle und Salatschale** 21,90 €

## Dessert

**Orangen-, Zitronen-, oder Moccacreme** 4,20 €

**Weincreme mit Früchten** 4,20 €

**Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce** 4,80 €

**Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce** 4,90 €

**Vanilleeis mit Schwarzwälder Kirschen** 4,90 €

**Schwäbische Apfelküchle mit Zimtparfait und Vanillesauce** 6,50 €

**Rote Grütze mit Walnußeiscreme** 5,90 €

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren** 5,40 €

**Marinierter Obstsalat mit Vanilleeis** 6,50 €

**Fruchtsorbet mit exotischen Früchten** 7,50 €

**Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit Früchten** 7,50 €

**Gerne stellen wir Ihnen unsere Dessertvitrine zur Verfügung,  
mit einer individuell für Sie abgestimmten  
Auswahl an Desserts im Glas**

**Für Hochzeiten bieten wir für 22 € für alle  
offenen Getränke incl. Sektempfang und Kaffee  
ohne Digestiv und Mixgetränke als Pauschale an**

*Menü 1*

**Fleischbrühe mit Flädle**

\*\*\*

**Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle  
und Salatschale**

\*\*\*

**Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce**

**23,00 €**

*Menü 2*

**Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen**

\*\*\*

**Filetspitzen vom Schwein mit frischen Rahmchampignons,  
Nudeln und Salatschale**

\*\*\*

**Vanilleeis mit Schwarzwälder Kirschen**

**23,90 €**

*Menü 3*

**Schwäbische Mostsuppe**

\*\*\*

**Roastbeef mit Kräuterkruste, Pfefferrahmsauce,  
Kartoffelgratin und Salatschale**

\*\*\*

**Marinierter Obstsalat mit Vanilleeis**

**27,90 €**

*Menü 4*

**Bunte Salatvariation mit Rauchlachsstreifen und Shrimps**

\*\*\*

**Perlhuhnbrust auf leichter Portweinsauce, Gemüse und Butternudeln**

\*\*\*

**Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce**

**32,30 €**

*Menü 5*

**Riesengarnelen gebraten, mit Tomaten und Salate der Saison**

\*\*\*

**Rinderfilet, am Stück gebraten, Pfefferrahmsauce,  
Gemüse und Kartoffelbällchen**

\*\*\*

**Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit Früchten**

**38,50 €**



## ***Menü 6***

**Ackersalat mit Kartoffeldressing und Krüstchen**

\*\*\*

**Fleischbrühe mit Maultäschle**

\*\*\*

**Lammrückenfilet mit Kräuterkruste, Gemüse und Kartoffelgratin**

\*\*\*

**Fruchtsorbet mit exotischen Früchten** **38,30 €**

### **Sonstiges**

**Zusätzliche Beilagen / p.P.** **1,90 €**

**Zusätzlich Gemüse oder Salatteller** **3,90 €**

**Kuchengedeck / p.P.** **2,50 €**

**Menükarten** **1,90 €**

**Kaffee / Kanne** **13,90 €**