

Kraus'sche Klassiker

Tagessuppe ^{a1,e}

Rindfleischsuppe mit Markklößchen ^{a1,e}

Tomatensuppe mit Sahne und Basilikum ^c

Gulaschsuppe* ungarische Art ^c

Knoblauchtoast ^{a1}

Knoblauchtoast mit Käse ^{a1,c}

gemischter Beilagensalat ^e

Schweizer Wurstsalat mit Brot ^{a1,a2,d,e}

Schlemmersalat mit Putenstreifen

Tatar mit Ei, Zwiebeln, Butter und Brot ^{a1,a2}

Salatteller mit Roastbeefstreifen ^e

Fischersalat mit Riesengarnelen und Lachs ^e

Kraus'sche Klassiker

Leberknödel mit Sauerkraut und Brot ^{a1,a2}

Pfälzer Saumagen mit Sauerkraut und Brot ^{a1,a2}

Hausmacher Bratwürste mit Pommes frites und Salat ^{e,d}

Pfälzer Platte(Leberknödel, Bratwurst, Saumagen) Kraut und Brot ^{a1,a2,d,e}

Beefsteak mit Zwiebeln Bratkartoffel und Salat ^e

Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat ^{a1,b,c,e}

Käseschnitzel mit Pommes frites und Salat ^{a1,b,c,e}

Jägerschnitzel mit Pommes frites und Salat ^{a1,b,c,e}

Jägerkäseschnitzel mit Pommes frites und Salat ^{a1,b,c,e}

Bernerschnitzel* mit Pommes frites und Salat ^{a1,b,c,e}

Cordon Bleu* mit Pommes frites und Salat ^{a1,b,c,e}

Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen Pommes frites und Salat ^e

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree und Salat ^{c,e}

Frische Pfifferlinge je nach Saison und Marktangebot!

Speisen vom Rind mit Beilagensalat ^e

Rumpsteak mit gebratenen Zwiebeln

Rumpsteak mit frischen Champignons

Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen*

Rinderfilet mit Pfeffer-Weinbrandsauce

Beilagen nach Wahl:

Pommes frites

Kroketten ^{a1}

Rösti

Bratkartoffel

*Frische Pfifferlinge je nach Saison und Marktangebot!

Dry-Aged Beef ohne Salat:

Zartes aromatisches Fleisch mit intensivem Geschmack. Nach traditioneller Handwerkskunst trocken am Knochen gereift. Das ist *Dry-Aged Beef*. Was US-Steakhäuser bereits seit Jahren erfolgreich anbieten haben wir wieder für Sie entdeckt.

Noch bis in die 50er Jahre des letzten Jahrhunderts hinein ließen Metzger in Deutschland das Fleisch am Knochen und direkt an der Luft reifen. *Dry-Aged Beef* ist teurer als andere Stücke, da die Produktion einen erhöhten Lager- und Zeitaufwand erfordert. Die Trockenreifung entzieht dem Fleisch zudem mehr Flüssigkeit, so dass ein höherer Gewichtsverlust entsteht.

Ochsenkotelette

Rumpsteak

Ribeye-Steak(durchwachsen)

Dazu servieren wir Ihnen.

-hausgemachte Knoblauch-Kräuterbutter, Rosmarinjus

-Rosmarinkartoffel

Aufgrund der aufwendigen Reifung, können wir nicht immer ein *Dry-Aged Beef* anbieten. Bitte fragen Sie unsere Bedienungen.

Nudel- und Fischgerichte

Spaghetti arrabiata (scharf)

Bandnudeln mit frischen Champignons ^{a1,b,c}

Spaghetti mit Lachs und Riesengarnelen ^{a1,b}

gebratenes Lachsfilet mit Bandnudeln und Salat ^{a1,b,e}

gebratene Doradenfilets mit Bandnudeln und Salat

Frische Pfifferlinge je nach Saison und Marktangebot!

Kindergerichte

Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise

kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites ^{a1,b,c,e}

Spaghetti mit Fleischsauce und ^{a1,b,e}

Aperitif

Glas Secco
Martini Bianco, Rosso

Campari Orange
Secco Aperol*

Sekt und Champagner

Piccolo Secco 0,25 l
Flasche Secco 1,00 l

Rieslingsekt Hahnmühle 0,75 l

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola
Mezzo Mix

Sprite
Fanta

Apfelsaftschorle
Orangensaftschorle

Bitter Lemon

GMQ 0,25l Flasche
GMQ 0,75l Flasche

Bier vom Fass ^{a3}

Parkbräu Pils	0,3 l
Parkbräu Pils	0,4 l
Parkbräu Export	0,25l
Parkbräu Export	0,5 l
Valentins Hefeweizen	0,3 l
Valentins Hefeweizen	0,5 l

Flaschenbier

Kristallweizen ^{a1}	0,5 l
alkoholfreies Valentins Hefeweizen	0,5 l
alkoholfreies Bier	0,33l
Malzbier alkoholfrei	0,33l

Offene Weine 0,25l

Weißweine:

Dürkheimer Steinberg Riesling lieblich
Dürkheimer Fronhof Riesling trocken

Dürkheimer Schenkenböhl Weißburgunder trocken
Dürkheimer Gewürztraminer lieblich

Rotweine:

Ungsteiner halbtrocken
Portugieser lieblich

Feuerberg trocken
Dornfelder trocken

Roséwein:

Mohr Gutting Portugieser Weißherbst trocken
Heroldsrebe Rosé lieblich

Warme Getränke

Tasse Kaffee
Kännchen Kaffee

Espresso
Cappuccino

Latte Macchiato °
Glas Tee

Dessert und Eis

Gemischtes Eis mit Sahne °
Coupe Dänmark °

Vanilleeis mit heißen Himbeeren °
Eisschokolade mit Sahne °

Eiskaffee mit Sahne °
Apfelstrudel mit Sahne °

Schokotörtchen mit Vanilleeis und Sahne ^{a1,e}

Spirituosen

Linie Aquavit	2 cl
Malteser Aquavit	2 cl
Jubiläums Aquavit	2 cl
Lösch's Williams Christ	2 cl
Lösch's Kirschwasser	2 cl
Lösch's Himbeergeist	2 cl
Lösch's Mirabell	2 cl
Schladerer Williams Christ	2 cl
Schladerer Mirabell	2 cl
Jägermeister	2 cl
Fernet Branca	2 cl
Underberg	2 cl
Baileys	2 cl
Remy Martin	2 cl
Ziegler Williams Christ	2 cl
Ziegler Quittenbrand	2 cl
Ziegler Alte Zwetschge	2 cl
Ziegler Williams Christ	2 cl
Ziegler Mirabellenbrand	2 cl
Ziegler Wildkirsch No.1	2 cl
Ziegler Waldhimbeergeist	2 cl
Ziegler Sauerkirschbrand	2 cl
Ziegler Walnussgeist	2 cl
Ziegler Marillenbrand	2 cl

Erklärung verwendete Allergene:

- a¹ Weizen**
- a² Roggen**
- b Eier**
- c Milch**
- d Sellerie**
- e Senf**

Trotz aller Sorgfalt in der Küche, kann es zu Vermischungen und Übertragungen von anderen allergischen Stoffen kommen.

Sollten Sie gesonderte Wünsche haben, sprechen Sie das Personal an.