



Gebüder
KRAUS

Gasthaus · Metzgerei · Catering



Taste that traditional cuisine.

IN JEDER ZUTAT,
MIT JEDER GABEL,
AUF JEDEM TELLER.

Willkommen

Seit über 100 Jahren steht der Name Kraus für echtes Handwerk, gelebte Gastfreundschaft und den unverwechselbaren Geschmack der Pfalz. Über Generationen ist ein vielseitiges Familienunternehmen gewachsen – geführt mit Herz, Hingabe und dem Bewusstsein für Qualität.

Im Gasthaus Kraus trifft regionale Tradition auf moderne Küche. Hier entstehen Gerichte mit Charakter – zubereitet aus besten Zutaten der eigenen Metzgerei, in der Handwerkskunst und Erfahrung seit Generationen weiterleben und wo wir täglich frisch hergestellte Fleisch- und Wurstspezialitäten sowie ausgewählte Delikatessen aus der Region anbieten. Qualität, Frische und Vertrauen stehen dabei immer an erster Stelle.

Unser Catering-Service bringt Genuss auch dorthin, wo gefeiert wird. Individuell, liebevoll und mit dem gleichen Anspruch wie im Gasthaus. Und wer den Geschmack der Kraus'schen Küche unterwegs erleben möchte, findet ihn in unserem Food-Truck. Die eigene Eventlocation Gebrüder Kraus bietet den passenden Rahmen für besondere Momente und eine tolle Atmosphäre.

All das vereint, was uns ausmacht: Tradition, Qualität, Leidenschaft und echte Gastfreundschaft. Werte, die wir leben. Tag für Tag, Generation für Generation.

INHALTSVERZEICHNIS

6-7 Unsere Geschichte

8-9 Unsere Philosophie

10-17 Gasthaus

Kulinarik · Menügalerie & Saisonale Specials · Event-Location

18-23 Metzgerei

Handwerk · Metzgerladen

24-29 Catering

Vielfalt · Genusswelten

30-31 Foodtruck

LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN – MIT BESTEN ZUTATEN AUS UNSERER METZGEREI, GEMÜTLICHEN MOMENTEN IM GASTHAUS UND UNSEREM CATERING FÜR UNVERGESSLICHEN FESTE.





Unsere Geschichte.

WO TRADITION AUF ABSOLUTELY AWESOME[☆] TRIFFT.

Treten Sie ein – nicht nur durch den alten, geschwungenen Eingangsbogen, sondern direkt in das Herz einer über hundertjährigen Familientradition. Das Gasthaus Kraus ist mehr als nur eine Adresse; es ist ein lebendiges Denkmal voller Leben und dem, was Leib und Seele zusammenhält: etwas Gutem zu Essen.

Unübersehbar deutet das rote Sandsteinwappen im Zentrum der Außenmauer über den beiden Eingängen auf über 100 Jahre Kraus'sche Dynastie hin. „JK“ steht für Jakob Kraus, der sich 1912 als Steinbruchbesitzer anschickte, das Wirtschaftsanwesen nach einem Brand wieder aufzubauen.

Heute steht bereits die fünfte Generation in der Verantwortung: Armin Kraus mit seiner Frau Silvia, die beiden Söhne Armin junior und Michael mit ihren Frauen Sandy und Maxi. Gemeinsam führen sie die Tradition des Familienbetriebs Kraus weiter. Was einst mit einem kleinen Familienbetrieb begann, hat sich zu einem vielseitigen gastronomischen Erlebnis entwickelt – mit Metzgerei, Gasthaus, Eventlocation und Catering-Service.

„OHMNN
OHMNN
OHMNN...“



UNSERE PHILOSOPHIE.

Das Beste oder gar nichts!

Bei uns, der Familie Kraus, dreht sich alles um das, was wirklich zählt: ehrliche, regionale Qualität und eine Gastfreundlichkeit, die von Herzen kommt. Unsere tiefste Überzeugung ist es, nur die besten heimischen Produkte zu verwenden – direkt aus unserer eigenen Metzgerei, um Ihnen eine Frische zu garantieren, die man schmeckt.

Kulinarisch ist das unser Zuhause: eine liebevolle Verbindung aus geliebten Pfälzer Klassikern und der spannenden Frische der modernen Küche. Ob Sie nun in unserem familiären Restaurant zur Ruhe kommen oder wir Ihre großen Momente mit unserem Catering verzaubern dürfen: Wir möchten Ihnen stets ein echtes Genussmoment schenken – ein rundum gelungenes Erlebnis, das Sie glücklich macht.

REGIONAL IST
DAS NEUE VOGUE





Das Gasthaus Kraus.

DER LIEBLINGSPLATZ VON
„LECKER“ & „KÖSTLICH“.

Gasthaus.

LET'S CALL IT
MODERN TRADITIONAL
GOLD STANDARD.

Seit über 100 Jahren steht der Name Kraus in Otterberg für ehrliches Handwerk, echte Pfälzer Gastlichkeit und kulinarischen Genuss. Im Gasthaus Kraus trifft regionale Küche auf moderne Ideen. Hier kocht Michael Kraus mit Leidenschaft und Feingefühl – mit besten Zutaten aus der hauseigenen Metzgerei, die seit Generationen für Qualität und Frische steht.

Ob gemütliches Essen im Gasthaus, eine private Feier in der Eventlocation Gebrüder Kraus oder ein maßgeschneidertes Catering für Ihr besonderes Ereignis – überall spürt man die Liebe zum Detail und die Verbundenheit zur Region.

Erleben Sie Pfälzer Genusskultur in ihrer schönsten Form – herzlich, bodenständig und mit dem gewissen Etwas.



PRÄZISION
AM BRATORT

Michael Kraus

Michael Kraus absolvierte seine Lehre als Koch in der Wartenberger Mühle. Später arbeitete er in renommierten Häusern in Wien, z. B. dem Fabios und dem Palais Coburg. Zurück in Deutschland war der Koch im Schlachthof Brasserie als auch im Gästehaus Erford bei Klaus Erford in Saarbrücken aktiv.

Nach seiner praktischen Erfahrung in bedeutenden Sterneküchen besuchte er die Hotelfachschule in Heidelberg, die er als Hotelbetriebswirt abschloss.

Nun bringt er im Traditionslokal seiner Familie in Otterberg moderne kulinarische Traditionen auf die Speisekarte.



Kraus'sche Küche.
KULINARIK



Kulinarik.

NUMMIE GERICHTE, TASTY DETAILS.

Der Geschmack steht im Mittelpunkt – unverfälscht, regional und mit Liebe zum Detail. Mit handwerklichem Können und einem feinen Gespür für Aromen entstehen Gerichte, die zugleich bodenständig und raffiniert sind – immer frisch zubereitet und mit einem Hauch moderner Kulinarik verfeinert.

Jedes Gericht entsteht mit Liebe zum Detail und dem Anspruch, Tradition neu zu denken. So treffen Pfälzer Klassiker auf zeitgemäße Raffinesse, feine Aromen auf natürliche Zutaten – stets frisch zubereitet und mit einem Gespür für das Besondere serviert.

HIER EIN AUSZUG
UNSERER SPEISEKARTE:



Unser Rindertatar.
Ehrlich. Pur. Handwerk in seiner feinsten Form.

Für unser klassisches Rindertatar verwenden wir ausschließlich bestes Fleisch aus der Unterschale – von Hand fein gewürfelt und mit Fingerspitzengefühl verfeinert. Schalotten, Cornichons, kleine Kapern und ein frisches Eigelb bilden die Basis. Würze erhält das Tatar durch eine ausgewogene Mischung aus Dijonsenf, Tomatenketchup und einem Hauch Worcestersauce. Edelsüßes Paprikapulver, Piment d'Espelette und Pimentón de la Vera sorgen für Tiefe und

Charakter, abgerundet mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und einem Schuss Olivenöl.

Ein Gericht, das die Essenz unserer Küche widerspiegelt: präzises Handwerk, klare Aromen und pure Leidenschaft für das Produkt.

IT'S A SIGNATURE
DISH, BABY!

PRESS PLAN

Schauen Sie dem Profikoch über die Schulter und erfahren Sie mehr darüber, wie die Spezialitäten bei der Familie Kraus zubereitet werden.





Qualität & Frische.

**FRESHER THAN A
MORNING BREEZE.**

PRESS PLAY

Schauen Sie dem Profikoch
über die Schulter und
erfahren Sie mehr darüber,
wie die Spezialitäten bei der
Familie Kraus zubereitet
werden.



Saisonalität.

**GESCHMACK
HAT BEI KRAUS
IMMER SAISON.**

Die Jahreszeiten geben unserer Küche ihren Rhythmus. Wir kochen mit dem, was die Natur gerade bietet – frisch, regional und inspirierend abwechslungsreich. Ob zartes Spargelmenü im Frühling, leichte Sommergerichte, herbstliche Wildspezialitäten oder festliche Kreationen im Winter – jedes Gericht spiegelt die Vielfalt der Jahreszeiten wider. Jedes Gericht erzählt ein Stück Heimat und spiegelt unsere Liebe zu ehrlicher, zeitgemäßer Kulinarik wider.



Event-Location Gebrüder Kraus.

ERST ESSEN BEIM KRAUS.
DANN PARTY BEIM KRAUS.

📄 PRESS PLAN

Schauen Sie sich hier die besonderen Räumlichkeiten des Gebrüder Kraus an.



Event-Location.

EIN EVENT OHNE KRAUS
IST AUCH NUR EIN MEETING.

Im Gebrüder Kraus wird jeder Abend zu einem besonderen Moment. Die stilvoll modernisierte Location verbindet rustikalen Charme mit zeitgemäßem Design. Ein Ort, an dem gutes Essen, Musik und Begegnung zusammenfinden. Ob Live-Musik-Abende, Gin-, Tequila- oder Whiskey-Tastings, Burger, Beats & Beer oder kreative Motto-Partys – hier entstehen Erlebnisse, die bleiben. Unser abwechslungsreiches Programm lädt zum Entdecken, Genießen und zum gemeinsamen Feiern ein.

Auch für private Feiern und individuelle Events bietet das Gebrüder Kraus den passenden Rahmen. Mit viel Gespür für Atmosphäre und Details schaffen wir Raum für unvergessliche Momente – ganz nach Ihrem Geschmack.



📌 DAS GEBRÜDER KRAUS IST NUR BEI VERANSTALTUNGEN GEÖFFNET, DIE MIETE FÜR PRIVATE FEIERN IST JEDERLEIT MÖGLICH. SPRECHEN SIE UNS GERNE AN!



Die Metzgerei Kraus.

WENN ES VOM BESTEN ETWAS
MEHR SEIN DART.

Metzgerei.

QUALITÄT UND FRISCHE AUF HÖCHSTEM NIVEAU!

Seit über 100 Jahren steht die Metzgerei Kraus für ehrliches Handwerk, Sorgfalt und Produkte, denen man ihre Herkunft ansieht und anmerkt. Als Familienbetrieb mit tiefen Wurzeln in der Region verarbeiten wir Fleisch von heimischen Bauern und vertrauten Lieferanten. Kurze Wege, gelebte Verantwortung und ein hoher Qualitätsanspruch prägen unsere Arbeit. Tag für Tag, Generation für Generation.



PERFEKTION
AUS MEISTERHAND.

Armin Kraus Junior

Metzgermeister Achim Kraus Junior führt die Tradition der Familie mit viel Leidenschaft weiter. Schon früh ging er seinen eigenen Weg und war als jüngster Metzgermeister seines Jahrgangs seiner Frankfurter Meisterschule ein echtes Talent. Er verbindet klassisches Metzgerhandwerk mit einem klaren Blick für moderne Ansprüche an Qualität und Genuss. Für ihn zählt jedes Detail. Sorgfältig ausgewählte Ware, fachgerechte Zubereitung und perfekt abgestimmte Rezepturen.

Handwerk.

ECHTES HANDWERK STATT MASSENWARE.

In der Metzgerei Kraus wird Fleisch nicht einfach nur verarbeitet – es wird mit Respekt behandelt. Hochwertige Ware von heimischen Bauern und vertrauten Lieferanten bilden die Grundlage unseres Sortiments. Die Zerlegung erfolgt fachgerecht und mit viel Erfahrung, damit jedes Teilstück optimal genutzt wird. Wurst, Schinken und Spezialitäten entstehen nach überlieferten Rezepturen, die in der Familie immer weiter verfeinert wurden.



GUT GEWÜRZT. GUT GEMACHT.

Wir setzen auf Frische, Transparenz und ehrliche Zutaten. Wo andere auf möglichst große Mengen setzen, zählen bei uns Sorgfalt und Qualität. Kurze Wege, kontrollierte Herkunft und handwerkliche Verarbeitung sorgen für den unverwechselbaren Geschmack, den unsere Kunden seit Jahrzehnten schätzen. So entsteht ein Sortiment, das man mit gutem Gewissen genießen kann – authentisch, regional und mit viel Liebe zum Detail.

UNSERE STEAKS: DRY AGED.
UNSERE ARBEIT: WELL DONE!



HIER GELANGEN SIE DIREKT
ZU UNSEREN ANGEBOTEN.



Metzgerladen.

DREIMAL IN DER REGION. EINMALIG IM GESCHMACK.



Im Metzgerladen der Familie Kraus wird Einkaufen zur Begegnung. Helle, einladende Theken, freundliche Gesichter und Zeit für eine persönliche Empfehlung gehören hier selbstverständlich dazu. Ob feine Wurstwaren, saftige Steaks, Braten für die Familienfeier

oder vorbereitete Spezialitäten für den schnellen Genuss – die Theke spiegelt die ganze Vielfalt unseres Handwerks wider. Ergänzt wird das Angebot durch ausgewählte regionale Produkte, die perfekt zu unseren Fleisch- und Wurstwaren passen.



 KONTAKTIEREN SIE UNS.



Unsere Standorte.

Mit unseren drei Standorten in Otterberg, Otterbach und Heiligenmoschel sind wir nah bei den Menschen in der Region. Überall erwartet Sie dieselbe Qualität, derselbe Service und dieselbe Haltung. Wir nehmen uns Zeit, beraten persönlich und finden gemeinsam das Passende für Ihren Anlass.





Ihr Catering vom Gasthaus Kraus.

SIE MACHEN DIE PARTY,
WIR DEN REST.

Catering.

SIE LADEN EIN,
WIR TISCHEN AUF.

Feiern ohne Kochen – klingt nach einem guten Plan, oder? Das Essen spielt eine entscheidende Rolle bei der Gestaltung und dem Erfolg eines Events. Die Gerichte, die bei einer Veranstaltung serviert werden, tragen maßgeblich zur Zufriedenheit ihrer Gäste bei und können das Gesamterlebnis deutlich aufwerten.

Ein Catering der Gebrüder Kraus steht für Genuss mit unserer Handschrift. Wir bringen das Beste aus unserer Küche und unserer Metzgerei zu Ihnen: frisch, handgemacht und perfekt abgestimmt auf Ihren Anlass. Stellen Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Vorstellungen zusammen. Buffet, gesetztes Menü oder Flying Dinner? Wir gestalten Ihr kulinarisches Konzept mit Leidenschaft, Qualität und mit Blick für jedes Detail. Sie feiern. Wir kümmern uns um den Rest.



FRAGEN SIE UNS GERNE AN UND WIR ERTSTELLEN IHNEN IHR INDIVIDUELLES KULINARISCHES KONZEPT.



Vielfalt.

VON FINGERFOOD BIS FESTMAHL.

Egal was Sie vorhaben – wir finden das perfekte Menü für Sie. Für private Feier, Firmenveranstaltung, die Traumhochzeit oder andere festliche Event bekommen Sie bei uns ihr individuelles Catering-Konzept. Beim Gasthaus Kraus gibt es kein Standard-Catering von der Stange!

Stellen Sie Ihr Menü ganz nach Ihren Vorstellungen zusammen – von herzhaften Kraus'schen Klassikern über feines Fingerfood bis zu mediterranen Köstlichkeiten oder Fisch- und Fleischspezialitäten wie unserem Dry Aged Beef. Alles wird mit Sorgfalt zubereitet, liebevoll angerichtet und mit einem Gespür für das Besondere serviert.

Beim Live Cooking bringen wir die Küche dorthin, wo gefeiert wird. Direkt vor den Augen der Gäste entstehen kulinarische Kompositionen. Jedes Gericht wird mit Liebe zum Detail zubereitet und sofort serviert.

Das Zischen in der Pfanne, das Klingeln der Gläser, das Lächeln beim ersten Bissen. So schaffen wir Momente, die alle Sinne ansprechen. Echte Küche, hautnah erlebbar. Fragen Sie uns gerne an.

**LIVE COOKIN,
GOOD LOOKIN.**

Catering mit Unterhaltungswert.

GOOD FOOD.
GOOD MOOD.



Für jeden Geschmack was dabei.

KEIN PANNA OHNE COTTA. ✨
KEIN GENUSS OHNE KRAUS.

HIER GEHTS
ZUM FLYER!

Alle Details, Menüs
und Food-Inspiration
gibt's im Download
per Scan.



Pfälzer Klassiker, frische Fischgerichte, mediterrane Köstlichkeiten oder zartes Dry Aged Beef – sie haben die Wahl. Bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei. Vom dekorativen Fingerfood bis zum individuell kreierten Menü: alles frisch, alles liebevoll, alles handgemacht.

Feiern, genießen, staunen – mit den Kraus'schen Buffets wird jede Veranstaltung zum Geschmackserlebnis. Wir bringen die Vielfalt auf den Teller, Sie bringen die gute Laune.



Kraus'sche Klassiker

Herzhafte, bürgerliche Speisen aus der pfälzer Küche – ganz traditionell und aus der Region.



Kleine Leckereien

Leckerer Fingerfood – dekorativ auf Platten angerichtet und ganz ohne Besteck zu genießen.



Dry Aged Beef

Dry Aged: Geschmack, der rockt!
Zartes aromatisches Fleisch mit intensivem Geschmack. Nach traditioneller Handwerkskunst trocken am Knochen gereift.



Mediterrane Köstlichkeiten

Adieu, Alltag! Bei uns ist jedes Gericht eine Flucht in den Süden. Frische Kräuter, edles Fleisch, top Käse und schmackhafte Antipasti.



F(r)isch auf den Tisch

Frische Fischgerichte – leicht und schmackhaft! Für „Meer“ Genuss beim Essen.



Das Beste der Saison

Wir lassen den Kalender entscheiden: Nur frische Produkte mit maximalem Aroma, die direkt vom Feld auf Ihren Tisch kommen.



Ganz individuell

Ihr Lieblingsgericht ist nicht dabei? Gerne kreieren wir mit Ihnen ein individuelles Menü ganz nach Ihrem Geschmack.

Kraus'sche Kulinarik unterwegs.

MEALS ON WHEELS.



Foodtruck.

UNTERWEGS IM AUFTRAG DES GESCHMACKS.

Der Foodtruck der Gebrüder Kraus bringt die Küche des Familienbetriebs dorthin, wo Menschen zusammenkommen. Ob Firmenfeier, Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum, Fußballveranstaltung, Kerwe oder Festival – der Truck ist für nahezu jede Art von Event buchbar und war schon auf den unterschiedlichsten Anlässen im Einsatz.

FLEXIBEL wie IHRE WÜNSCHE. VON BURGER BIS DORADE.

Die Stärke unseres Foodtrucks ist seine Flexibilität. Das Angebot wird individuell auf Anlass, Gästezahl und Wünsche abgestimmt. Im Mittelpunkt steht Live-Cooking mit Grillfokus. Saftige Burger in vielen Variationen wie Pulled Pork, Pulled Beef oder klassische Burger, dazu auf Wunsch auch Fisch vom Grill wie Dorade oder Lachsfilet. Ergänzend richten wir Beilagen und Specials an zusätzlichen Stationen an, zum Beispiel Pasta aus dem Parmesanlaib.

So wird aus jedem Event ein kulinarisches Erlebnis. Handwerklich gekocht, live vor Ort, individuell geplant und ganz im Geschmack der Gäste.

Wenn Sie den Foodtruck für Ihr Event buchen möchten, erstellen wir Ihnen gerne ein persönliches Angebot. Sprechen Sie uns an! Gemeinsam finden wir das passende Konzept für Ihren Anlass.





Metzgerei & Gasthaus

Johannisstr. 6+11

67697 Otterberg

Telefon: 06301 31977

Fax: 06301 716241

info@metzgerei-kraus.com

Metzgerei-Filiale & Bistro

Lauterstrasse 7

67731 Otterbach

Telefon: 06301 9433

Metzgerei-Filiale

Im Hofeck 3

67699 Heiligenmoschel

Verkauf nur Samstags



BESUCHEN SIE
UNS ONLINE.