

\*\*\* Superior



144 Jahre Krug  
Jubiläum.  
Seit fünf Generationen in  
Familienbesitz.

## Hotel – Gasthof Der Krug

>> Tradition auf dem Lande <<

Verehrte Gäste,

wir danken bestens für Ihre Anfrage und freuen uns über Ihr Interesse an unserem Hause.

Mit diesen Menüvorschlägen möchten wir Ihnen bei der Auswahl Ihres Festmenüs behilflich sein. Diese Vorschläge enthalten nur einen Ausschnitt der Vielzahl von Möglichkeiten, unberücksichtigt sind auch saisonbedingte Spezialitäten wie Spargel, Erdbeeren etc. Haben Sie einen besonderen Wunsch, so können wir diesen für Sie erfüllen.

In unserer Küche verarbeiten wir nur frische Rohprodukte ausgesuchter Güte aus saisonalem Angebot - nach Möglichkeit von regionalen Erzeugern. So kommt unser Fleisch von der Firma Böhnlein in Bamberg, unser Reh von einem Jäger aus Lichtenfels, unsere heimischen Fische von der Fischhandlung Jakob aus Mühlhausen und unser Lammfleisch vom Schafhof König in Unterharnsbach.

Für Ihre geplante **Hochzeitsfeier** haben wir ein **spezielles Arrangement** ausgearbeitet. Auf Wunsch senden wir Ihnen dieses gerne zu.

Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass unsere Menüvorschläge erst bei

**mindestens 5 Portionen je Gericht gelten.**

Weiter bitten wir Sie, falls Sie ein Menü mit Auswahl bevorzugen,

**nur eine gemeinsame Vorspeise,**

**maximal 3 Hauptgänge und**

**1-2 Desserts zu wählen.**

Bitte lassen Sie uns spätestens **2 Wochen** vor Ihrer Feierlichkeit die Auswahl Ihres Menüs wissen. Wir benötigen einige Tage zur exakten Vorplanung.

Aus unserer Weinkarte können Sie, passend zu Ihrem Menü, Weine aus dem Frankenland, aus Italien, Spanien und Frankreich wählen.

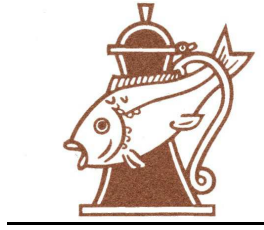
Im „Krug“ stehen Ihnen fünf individuelle Räumlichkeiten für Festlichkeiten bis 80 Personen zur Verfügung. Für Ihren Empfang im Sommer empfiehlt sich der schöne Biergarten oder unsere Terrasse.

Generell sind unsere Tafeln mit Menükarten, weißen Tischdecken, weißen Stoffservietten und nach Ihrer Speisen- und Getränkewahl eingedeckt. Blumenschmuck und Kerzen sollten auf Ihrer Tafel nicht fehlen. Gerne beraten wir Sie über Größe, Farbe und Art der Blumen. Die anfallenden Kosten für Dekoration und Blumenschmuck geben wir Ihnen gerne nach genauer Absprache bekannt.

Nicola Hofmann e.K.  
Mühlendorfer Strasse 4  
96135 Stegaurach  
Steuernummer 207/230/22305

Tel : 0951/994990  
Fax : 0951/9949910  
<http://www.der-krug.de>  
E-mail : [hotel@der-krug.de](mailto:hotel@der-krug.de)

Bankverbindung :  
Sparkasse Bamberg  
IBAN : DE79 7705 0000 0300 461 969  
BIC : BYLADEM1SKB



Vor Beginn Ihrer Feier bitten wir um Mitteilung, ob zwischen den einzelnen Gängen Pausen gewünscht werden (für Aufführungen, Ansprachen oder Vorträge).

Wir bitten um Verständnis, dass wir bei Feierlichkeiten ab 1.30 Uhr nachts einen pauschalen Nachtarbeitszuschlag von 150,00 € pro angefangener Stunde erheben müssen.

An einer hübsch gedeckten Kaffeetafel mit tollen Kuchen und Torten, die wir für Sie auf einem Buffet aufbauen, können Sie Ihren Nachmittagskaffee zu sich nehmen.

Kuchen und Torten, welche durch Sie oder eine Konditorei angeliefert werden, müssen in geschlossenen Kartons bzw. unter Tortenhauben sein. Natürlich können Sie Ihren Lieblingkuchen auch gerne selbst mitbringen, in diesem Fall berechnen wir Kuchenservice von 2,00 € pro Person.

Wir möchten Sie bitten, alle Kuchen und Torten (außer eine Hochzeitstorte) schon geschnitten zu liefern!

Die Hochzeitstorte bitten wir so zu bestellen, dass Sie erst knapp vor dem Kaffee geliefert und gleich auf das Kuchenbuffet gestellt werden kann.

***Es ist leider nicht möglich, eigene Weine bzw. Getränke zum Verzehr mitzubringen.***

Sollten Sie Hotelübernachtungen für sich oder Ihre Gäste planen, bitten wir um rechtzeitige Zimmerreservierung. Einen Hotelprospekt senden wir Ihnen auf Anfrage gerne zu.

Falls Hotelzimmer gebucht wurden, bitten wir, rechtzeitig eine Namensliste der anreisenden Gäste zuzusenden und um Information, ob und welche Zimmer auf Rechnung Ihrer Feier gehen. Außerdem bitten wir Sie, Ihre Hotelgäste zu informieren, dass die Zimmer erst gegen 14 Uhr bezogen werden können.

Auf den ersten Blick erscheinen unsere Gasträume zwar nicht barrierefrei, gerne weisen wir Sie jedoch auf die Möglichkeit des ebenerdigen Eingangs hin (etwas versteckt) und sind Ihnen jederzeit behilflich. Melden Sie sich bitte vorab telefonisch oder bei kurzfristigen Besuchen in unserem Hause an unserer Rezeption.

Wir weisen Sie darauf hin, dass Sie bis 4 Wochen vor Anreise kostenlos die gesamte Gruppenbuchung stornieren können. Danach müssen wir Ihnen 80% des Übernachtungspreises berechnen. Einzelne Zimmerstornierungen der Gruppe sind bis 10 Tage vor Anreise kostenlos möglich. Danach fallen auch hier 80% Stornogebühren an.

Wir bitten Sie, Ihre Rechnung am selben Tag zu begleichen. Die Begleichung Ihrer Rechnung bevorzugen wir in bar oder per EC-Karte (Geheimzahl).

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß bei Ihrer Menüwahl. Die Planung Ihres Festtages begleiten wir gerne mit viel Liebe zum Detail. Bitte setzen Sie sich mit Frau Nicola Hofmann wegen eines Besprechungstermins in Verbindung. (Tel.0951 994990)

Mit freundlichen Grüßen aus Stegaurach

**Hotel-Gasthof Der Krug**  
**Nicola Hofmann**

***Eine besondere Auszeichnung für unser Haus:  
Wir freuen uns sehr über einen tollen Bericht im Feinschmecker (Ausgabe Februar 2017)***

## Aperitif-Vorschläge

Während des Aperitifs haben Sie die Gelegenheit, Ihre Gäste zu empfangen und zu begrüßen.  
Je nach Wunsch reichen wir den Aperitif in Ihrem Veranstaltungsraum,  
im Biergarten oder auf unserer Terrasse.

Hidalgo Sherry medium oder dry	5 cl	5,20
Sandeman Port tawny	5 cl	5,20
„Krug Spritz“ Pflaumenlikör aufgegossen mit Prosecco und Eis		5,20
„Franken-Kir“ Fränkischer Pflaumenlikör mit trockenem Frankenwein		5,20
Limoncello mit Tonic Water, Eiswürfel und Zitronenschnitz		5,20
Sanddorn Spritz- Sanddornlikör, Prosecco, Wasser, Eis, Minze		5,20
Aperol aufgefüllt mit Prosecco, Weißwein, Wasser, einer Orangenscheibe, Eiswürfel		5,20
Eisgekühlte Erdbeer-Bowle (nur in den Sommermonaten)		5,80
Williams Tonic mit Tonic Water, Williams, Grenadine und Eis		5,20
Maracuja-Lemon (alkoholfrei) – Maracuja-Sirup mit Bitterlemon und Eiswürfeln		5,20
Alkoholfreier Sanbitter Spritz – Sanbitter, Orangensaft und Mineralwasser		5,20
Kinder Cocktail – Blaue Limo - Curacao blue / Sprite		3,50

## Sekt und Champagner

Winzersekt , Weingut Hugo Brennfleck, Sulzfeld	0,75 l	23,00
Winzersekt Maxi Secco, Weingut Max Müller Volkach	0,75 l	23,00
Winzersekt Rosé Secco, Weingut Max Müller Volkach	0,75 l	24,50
Prosecco Bottega, Italia	0,75 l	19,00
Alkoholfreier Franken Secco	0,75 l	20,00
Champagner, Brut Tradition, Reims	0,75 l	46,00
Ferrari Brut, Italien		
Mit natürlicher Flaschengärung, strohgelber Farbe und einem intensiven Bouquet	0,75 l	39,00
<b>Etwas Außergewöhnliches und Spezielles zu Ihrem Empfang</b> Methusalem	6 Liter	399,00

## Kleine Köstlichkeiten zum Aperitif

### (Canapés aus Baguette pro Stück)

mit Roastbeef, Rucola und Remoulade	3,90
mit Ziegenkäsecremenocke, Radicchio und Honig	3,10

### (Canapés aus Vollkornbrot pro Stück)

mit Weichkäse, Feigensenf und Trauben	3,10
mit fränkischem Schinken und Apfel-Kren	3,10
mit Anti Pasti, Rucola, Olive	3,10

Knusper-Garnelen Spieß mit Vollkornbrot, Mangochutney und Petersilie	3,90
Forellenmousse mit Ketakaviar und Dill auf einem Löffel serviert	3,90

Tortilla-Chips mit Avocadocreme, Ketakaviar und Dill	1,50
--	------

Mini Kalbs-Fleischküchla mit Olive und Tomate	3,50
Grissini mit fränkischem Schinken umwickelt	2,00

Kleines hausgebackenes Käse-Blätterteiggebäck	Stück	2,20
---	-------	------

Die Preisangaben gelten ab Januar 2018. Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten. Preise inkl 19 % MwSt.

**Etwas Neues für Ihr geplantes Fest – Das Beste aus unserer Küche  
bis 10 Personen – nur einheitlich möglich 29,00 € / Person**

In lockerer, gemütlicher Atmosphäre servieren wir unsere Krug-Klassiker auf kleinen Tellern und Etageren am Tisch. Lassen Sie sich überraschen, was unsere Küche an warmen und kalten Speisen für Sie vorbereitet hat (Vorspeise und Hauptgang).

\*\*\*\*\*

**Kalte Vorspeisen**

Gebackener Bio-Ziegenkäse in Nusskruste mit Ananas-Mango Salsa, Rucola und Chicorée, Balsamicodressing und knusprigen Schinkenchips 9,80

Feldsalat *oder* Wildkräutersalat im Radicchionest, Krendressing, Trauben, gegrilltes Gemüse, Parmesanstreifen & Yufkachips 6,90

Tafelspitzsülze mit Rucola, Wurzelgemüse-Kren-Creme, Kernöl, Kürbiskerne 7,50

~~~

Forellenmousse mit Wildkräutersalat, Liebstöckel-Öldressing, Granatapfelkernen, Gurkennudeln 7,90

Lachsforellentatar im Gurkenring, Senfkaviar, Apfel-Rettich-Salat, Kresse, gebratenen Tomaten und Kräuterknusperbrot 8,90

Knusper Forellentstreifen in Pankomantel auf Curry-Fenchel-Salat, Wasabi Majonnaise und Walnüsse 7,90

Variation von Kräuterschaumsüppchen in der Espressotasse, Garnelen in Tempura, Krenmousse und Granatapfel-Wildkräutersalat 9,80

*Fränkisches Vorspeisenbrett – ab 6 Personen auf dem Holzbrett serviert  
mittig auf dem Tisch eingesetzt, einheitlich für alle Gäste nur möglich* 10,90 / Person  
mit Gerupftem, Weichkäse, Leberwurst, Rotwurst, Göttinger, Fleischküchla, Schinken, Salami, dekoriert mit kleinen Essiggurken, Radieschen, Baguette, Laugenbrezen & Butter

## Hausgemachte Suppen

|                                                                                                |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Fränkische Leberknödelsuppe                                                                    | 5,50 |
| Fränkische Festtagssuppe - Kraftbrühe mit Flädleeinlage, Eierstich, Leberknödel und Backerbsen | 5,50 |
| Wildrahmsuppe mit Einlage von Reh-Pistaziennocken und Croutons                                 | 5,50 |
| Tafelspitzsüppchen mit Gemüsestreifen, Tafelspitzwürfel und Grießnockerl                       | 5,50 |
| Fränkisches Kartoffelrahmsüppchen mit gerösteten Schwarzbrotwürfel und Kräuterseitlingen       | 5,50 |
| Kokos-Zitronengras Süppchen mit Jakobsmuschel, Koriandergrün, gerösteten Kokosflocken          | 6,90 |
| Silvanerrahmsüppchen mit feinen Kräutern (mit Saisonkräutern), Trauben und Mandeln             | 5,50 |

## Und für unsere kleinen Gäste bieten wir an:

|                                                                                 |      |
|---------------------------------------------------------------------------------|------|
| Kleines Fischfilet mit Salatnest und Bratkartoffeln                             | 9,00 |
| Kleines paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites & kleinem Salatteller | 9,80 |
| Kinder-Bärenbecher mit Vanille- und Schokoladeneis, Sahne und Gummibären        | 4,50 |

*Auf Wunsch reichen wir vorweg auch unsere Kinderkarte*

## Vegetarische Gerichte

|                                                                                               |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Cremiges Parmesan-Silvaner Risotto mit Tomaten, Kräuterseitlingen, grüner Sellerie und Rucola | 14,90 |
| Blattspinat-Serviettenknödel mit Rucola, Parmesan, gebratenen Tomaten und flüssiger Butter    | 14,90 |

## Sorbet als Zwischengang oder Dessert

|                                                 |      |
|-------------------------------------------------|------|
| Earl Grey-Wodka Sorbet mit Prosecco aufgegossen | 5,90 |
|-------------------------------------------------|------|

## Hauptgerichte

**Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass alle Gerichte erst ab 5 Portionen möglich sind.**

### Bratengerichte und Geschmortes

|                                                                                                                                                                                                |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Rinderlende aus dem Ofen, rosa gebraten, mit Kräuterseitlingen, Estragon-Buttersauce, buntem Marktgemüse und Kartoffelgratinschnitte<br><i>(genaue Menge muss vorher bekannt geben werden)</i> | 29,00          |
| Geschmorte Rinderbacke auf Apfel-Blaukraut, Sanddornsauce, zweierlei Speckpilze, Chutney, Serviettenklöße                                                                                      | 16,90          |
| Böfflamott aus der Rinderkeule mit Kräuterseitlingen und Äpfeln, Rotweinsauce, Serviettenklöße, Blattsalate                                                                                    | 15,90          |
| Fränkischer Tafelspitz mit Apfelraspel-Krensauce, Gemüsestreifen, Klöße                                                                                                                        | 15,90          |
| Kalbsnüsschen in aromatischer Kräutersauce, Pilze, Bohnen im Speckmantel, gebratene Tomaten, Kartoffelbällchen                                                                                 | 15,90          |
| Kalbshaxenfleisch „Gärtnerin Art“ auf Karotten-Selleriegemüse, gebratene Tomaten, Sherrysauce, Kartoffelgratin<br><i>(genaue Menge muss vorher bekannt geben werden)</i>                       | 17,90          |
| Saftiger Kalbs- und Schweinskernbraten mit Kloß, Semmelkloß, Wirsing<br><i>(genaue Menge muss vorher bekannt geben werden)</i>                                                                 | 14,90          |
| Grillhähnchen, Gänsebrust, Schäufelr und rösches Spanferkel mit Gänsesoße, Rauchbiersauce, Wirsing, Sauerkraut, Klöße, Semmelklöße, Apfelmus mit Calvados - <i>ab 6 Personen</i>               | 24,00 / Person |

### Kurzgebratenes

|                                                                                                                                     |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Kalbslendchen auf Rahm-Kohlrabi, zweierlei Pilze, Cognacsauce, Kartoffelgratin                                                      | Preis auf Anfrage |
| Rinderfilet (180g) mit Orangen- Meerrettich-Kruste, auf Blattspinat, Senf-Meerrettichsauce & Süßkartoffelpommes                     | 29,00             |
| Wiener Schnitzel vom Kalb, Bratkartoffeln, Marktsalate                                                                              | 18,90             |
| Schweinelendchen mit Kräuter-Butterkruste gratiniert auf Bamberger Rahmwirsing mit Pilzen, Tomaten, Kräutersauce, Kartoffelbällchen | 16,90             |
| Medaillons (Rind, Kalb und Schwein), Whisky-Pfeffersauce, Cherrytomaten-Egerlinge Gemüse, Kartoffelgratin und Marktsalate           | 18,90             |

### **Wildgerichte (Unser Reh kommt von einem Jäger aus Lichtensfels)**

|                                                                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Geschmorte Rehkeule mit Pflaumen, Walnüssen, Kräuterseitlinge, Madeirasauce, Kloß und Apfel-Blaukraut                          | 18,50 |
| Fränkisches Rehfilet im Ganzen gebraten mit Tymian-Honigkruste, auf Kohlrabi-Lauchgemüse, Trauben-Portweinsauce, Serviettklöße | 23,90 |

### **Lamm**

|                                                                                                                                    |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Im Ofen geschmorte Lammkeule, gewürzt mit duftenden Kräutern, Pimentos-getrocknete Tomaten Gemüse, Polentaschnitte und Marktsalate | 17,90 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

### **Geflügel**

|                                                                                                                                                |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Mit Pilzen gefüllte Perlhuhnbrust mit Honig-Sesam-Butterkruste auf Granatapfel-Blaukraut, Walnüssen-Orangensauce und Polentaschnitte           | 16,90 |
| Kross gebratene Gänsebrust mit kräftiger Orangensauce, Apfelchutney, Wirsing und Klößen <i>(genaue Menge muss vorher bekannt geben werden)</i> | 16,90 |

### **Fischgerichte**

Lebendfrische Forellen, Karpfen oder Karpfenfilet. Gerne beraten wir Sie.

|                                                                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Gratiniertes fränkisches Lachsforellenfilet und Jakobsmuschel auf Erbsen-Kräuter-Risotto, mit Hummer-Pinien-Sauce     | 19,80 |
| Fränkisches Saiblingsfilet und Garnelen mit Pistazien-Pommery-Kruste auf Blattspinat, Sanddornsauce, Bamberger Hörnla | 19,80 |
| Fränkisches Forellenfilet "Finkenwerder Art" mit Speck und Zwiebeln, Petersilienkartoffeln und Wildkräutersalat       | 17,90 |

### **Unser außergewöhnlicher Fisch-Hauptgang (bis 20 Personen)**

|                                                                                                                                                   |                  |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|
| Frischer Donauwaller im Wurzelsud mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln<br>präsentiert und auf Wunsch im Festsaal filetiert | pro Person 500 g | 5,60 / 100 gr. |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|

**Weitere Fischgerichte empfehle ich Ihnen auf Anfrage.**

## Unsere süßen Speisen

|                                                                                                                                                          |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Apfelkräpfle - 2 Stück Apfelscheiben im Bierteig gebacken, mit Zimt-Zucker und Vanilleeis                                                                | 5,90 |
| Sophia's lauwarmes Schokoküchlein mit Vanille-Aprikosen in Gewürzsud & Sahne                                                                             | 6,90 |
| Süßer Crêpe mit flambierten Apfelspalten in Amaretto, Vanilleeis & Sahne                                                                                 | 6,90 |
| Tonkabohneneis und Vanilleeis mit fruchtiger Kiwi, Baisers, Knusperschokolade, Eierlikör, Sahne                                                          | 6,90 |
| Pina Coladaeisparfait auf Limettensabayon und frischen marinierten Ananasspalten                                                                         | 5,90 |
| Bayrisch Creme mit Fruchtsauce Sahne, flambierten Apfelspalten, Amarettinibrösel                                                                         | 5,90 |
| Süßes in Gläsern serviert: fruchtiges Tiramisu Törtchen, Schokoladeneispuma mit Krokant, und Buttermilch-Sauerrahmmousse mit Tonkabohne und Zimtkirschen | 7,90 |
| Fruchtige Rote Grütze mit flüssiger Sahne und Vanilleeis                                                                                                 | 5,90 |
| Kokos Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce, karamellierter Ananas und Mandelschokolade                                                                    | 5,90 |
| Frühtecarpaccio gratiniert mit Silvaner-Sabayone & Bourbon-Vanilleiscreme                                                                                | 6,50 |
| <b>Nur im Sommer</b> Helles Kokos-Rum Parfait mit Erdbeersüppchen, Baisers und Minze                                                                     | 5,90 |
| <b>Nur im Sommer</b> Erdbeer-Tiramisu mit gehobelter Schokolade                                                                                          | 5,90 |

\*\*\*\*\*

## Mitternachtsimbiss

*Hausgemachte Suppen* mit Baguetteauswahl

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Gulaschsuppe       | pro Portion 5,50 |
| Kartoffelrahmsuppe | pro Portion 5,50 |
| Chili Con Carne    | pro Portion 5,50 |

|                                                     |                |
|-----------------------------------------------------|----------------|
| Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbreze (1 Stück) | 1 Paar    4,90 |
|-----------------------------------------------------|----------------|

|                                                            |                 |
|------------------------------------------------------------|-----------------|
| Lauwarme Bamberger Fleischküchle auf Kartoffel-Gurkensalat | 1 Stück    3,50 |
|------------------------------------------------------------|-----------------|

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Mini Currywurst mit Pommes frites | 5,50 |
|-----------------------------------|------|

*Gemischte fränkische Schinken-Salamiplatte*

|                                                    |                   |
|----------------------------------------------------|-------------------|
| mit Gewürzgurke, Oliven, Tapanade, Butter und Brot | pro Portion 10,90 |
|----------------------------------------------------|-------------------|

*Käsebrett*

|                                                                             |                  |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Weich- und Hartkäse mit Trockenfrüchten, Apfelchutney, Trauben, Brotauswahl | pro Portion 7,50 |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------------|

*Kalte Platte ab 10 Personen*

|                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Fränkischer, roher Bauernschinken, Wacholderschinken und Lachsschinken, Melonenschiffchen, fränkische Salami, grobe Leberwurst, kalter Braten, geräucherte Forellenfilets, ausgesuchte Käsesorten mit Gerupftem, pikante Radieschen, Essiggurken, Tomaten, knuspriges Brot und Butter | pro Portion 12,00 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|