






Liebe Gäste, herzlich willkommen in unserem Hotel-Gasthof

Vorspeisen, Blattsalat & Suppen

Gebackener fränkischer Bio-Ziegenkäse mit Rucola, Apfelchutney, Popcorn, Granatapfel	12,90
Krug Tapas Etagere – Rinderfiletcarpaccio, Hackbällchen, Dipsauce, Pimentos, gebackener Bio-Ziegenkäse, Apfelchutney, Oliven, Preiselbeerkrapfen	14,90
Krugschälchen - Griebenschmalz, Butter, fränkisches Sonnenblumenöl, Kräutersalz	5,90
 Klassiker Bamberger, marktfrische Salate mit Nussmix, Granatapfel, Senfdressing	6,90
 Klassiker Leberknödelsuppe oder Tagessuppe	5,50
 Klassiker 6 gratinierte Weinbergschnecken in Knoblauchrahm	6,90

Zu allen Vorspeisen reichen wir Brotauswahl und hausgebackenes Krug Knusperbrot

Fleischgerichte

 Klassiker Filetpfännchen – drei Lendchen mit glasiertem Gemüse, Egerlinge, hausgemachte Kräuterbutter, Bratkartoffeln	19,80
 Klassiker Wiener Schnitzel vom Kalb, Preiselbeeren, Bratkartoffeln, marktfrische Salate	18,90
 Klassiker Hausgemachter Kalb`s Krug Burger mit Tomaten, Speckchips, rote Zwiebeln, Rucola, Barbecuesauce, Süßkartoffelpommes	17,90
Steakstreifen in Balsamico mit Blattsalate, Nussmix, Granatapfelkerne, Parmesan, gebratene Tomaten	17,90

Für alle Fleisch-, Fisch Gerichte reichen wir gerne alternativ als Beilage einen Gemüseteller

Für unsere kleineren Gäste haben wir eine Kinderkarte oder Räuberteller



Frisch aus unserem Bassin

Unsere Krug Klassiker

Auracher Karpfen von September bis April vom heimischem Teichwirt Nico Metzner

Karpfen gebacken oder in der Pfefferkruste,
mit marktfrischen Salaten 13,90 bis 21,00

Karpfen im Blausud mit Sahnemeerrettich,
zerlassene Butter, Salzkartoffeln 13,90 bis 18,00

Karpfen nach Art der Müllerin gebraten,
mit Butter-Zitronen-Sauce, Salzkartoffeln, Marktsalaten 13,90 bis 19,00

Gebratenes Karpfenfilet, Pfeffer-Sahnesauce,
Salzkartoffeln, marktfrische Blattsalate 16,90

Fränkische frische Forellen von Fisch Jakob, Mühlhausen

Forelle gebacken mit marktfrischen Salaten 13,00 bis 19,80

Forelle im Blausud mit Sahnemeerrettich,
zerlassene Butter, Salzkartoffeln 13,80 bis 21,00

Forelle nach Art der Müllerin gebraten
mit Butter-Zitronen-Sauce, Salzkartoffeln, Marktsalaten 13,80 bis 23,70

„Fish & Chips“ - Forellenfilet in Bierteig,
mit Essig, hausgemachter Sauce Remoulade,
Pommes frites, Marktsalate 16,90

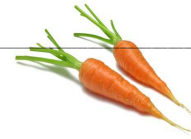
Zu zweit (oder mehr) genießen von Fisch Jakob, Mühlhausen

Ganzer Donauwaller, Wurzelsud, Sahnemeerrettich, Butter, Salzkartoffeln je 100 gr. 5,90

Ganzer Zander, Zitronen-Buttersauce, Petersilienkartoffeln, Blattsalate je 100 gr. 8,90



Vegetarisch



Fränkischer Flammkuchen mit Bio-Ziegenkäse, Schmand, rote Zwiebelringen, Kräuterseitlinge, Oregano	12,90
Blattspinat-Serviettknödel mit flüssige Butter, Rucola, Tomaten, Parmesan	14,90
Bamberger VEGANER Gärtner-Gemüseteller mit Cherrytomaten, Salzkartoffeln - Auf Wunsch mit Spiegelei	12,90 1,00

Süßes und Bamberger Käse

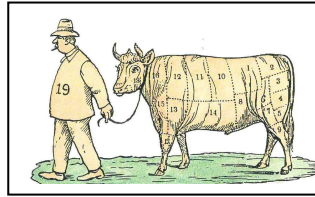
Schölller Eis - Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella	je Kugel	1,50
	Sahne	1,00
Hausgemachtes Fruchtsorbet VEGAN mit Winzersekt und Früchten	je Kugel	1,50 5,90
 Klassiker Fränkische Apfelkröpfla mit Zimt-Zucker, Vanilleeis		6,90
Sophia´s lauwarmes Schokoküchlein mit Sorbet, Sahne, Krokant		7,90
 Klassiker Geeister Kaiserschmarrn mit Zimtkirschen, Krokant		6,50
Eis Coretto – Vanilleeis, heißer Espresso, Grappa (0,02l)		6,50
Käse-Auswahl von Biohof Eck mit Chutney, Feigensenf, Krug Knusperbrot		7,90

Allergiker beraten wir gerne. Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie über Zusatzstoffe.

Barrierefreier Eingang möglich. Bitte fragen Sie uns.

Unsere Preise sind Inklusivpreise.

Steak-Aurach



Steak vom Grill

mit hausgemachtem Bacon Fleur de Sel, hausgemachter Kräuterbutter, Pimentos

Deutsches Rinderfilet	200 g	24,00
Das zarteste Stück vom Rind	300 g	34,50
<hr/>		
Chateaubriand - Zu zweit (oder mehr) genießen doppeltes Steak aus der Mitte des Filets Zubereitungszeit 45 Minuten	450 g	49,00
<hr/>		
Allgäuer Färsen Entrecôte	200 g	20,00
Das „Fettauge“ macht das Steak saftig	300 g	32,50
Färsen: eine Kuh, die noch kein Kalb zur Welt gebracht hat		
<hr/>		
Irishes Angus Rinderhüftsteak. 20 Tage gereift	250 g	21,00
Steak mit feiner Marmorierung	350 g	30,90

Alle Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht vor dem Grillen

Hausgemachte Beilagen und Saucen zum Ergänzen

Blattsalat mit Nussmix, Granatapfel, Senfdressing	4,90
Marktfrisches Gemüse	5,00
Bratkartoffeln	3,50
Kartoffelgratin	4,00
Süßkartoffel-Pommes	4,00
Pfeffer-Egerlinge Sauce	3,50
BBQ Sauce	2,50
Kräuterbutter extra	3,00