






*Liebe Gäste, herzlich willkommen in unserem Hotel-Gasthof*

### *Vorspeisen, Blattsalat & Suppen*

---

Fränkischer Bio-Ziegenkäse in Nusskruste auf Rote Bete-Rucola Salat, Apfelchutney, 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, Speckpilze, hausgemachte Kräuterbutter, Kartoffelgratin	19,80
 Klassiker Wiener Schnitzel vom Kalb, Preiselbeeren, Bratkartoffeln, marktfrische Blattsalate	18,90
 Klassiker Hausgemachter Kalb`s Krug Burger mit Tomaten, Speckchips, rote Zwiebeln, Rucola, Barbecuesauce, Süßkartoffelpommes	17,90
Steakstreifen und Pilze in Balsamico mit Blattsalaten, Kürbiskernen, Kernöl, Granatapfelkerne, Parmesan	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, Blattsalaten 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, Blattsalate 13,80 bis 23,70

---

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

---

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

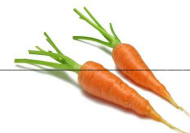
Ganzer Donauwaller, Wurzelsud, Sahnemeerrettich, Butter, Salzkartoffeln je 100 gr. 5,90

---

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



## Vegetarisch



---

Flammkuchen mit Bio-Ziegenkäse und Schmand, rote Zwiebelringen, Apfelspalten, Kräuterseitlinge, Kürbiskerne, Majoran	12,90
Blattspinat-Serviettknödel mit flüssiger Butter, Rucola, Tomaten, Parmesan	14,90
Bamberger <b>VEGANER</b> Gärtner-Gemüseteller mit Pilzen, Cherrytomaten, Salzkartoffeln - Auf Wunsch mit Spiegelei	13,90 1,00

---

## Süßes und Bamberger Käse

---

Schöller Eis - Bourbon-Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella	je Kugel 1,50 Sahne 1,00
Hausgemachtes Fruchtsorbet <b>VEGAN</b> mit Winzersekt und Früchten	je Kugel 1,50 5,90
 Klassiker Fränkische Apfelkröpfla mit Zimt-Zucker, Vanilleeis	6,90
Sophia´s lauwarmes Schokoküchlein mit Tonkabohneis, 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

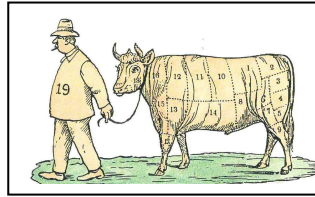
---

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