



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

## ***Herbstliches MENU***

---

hauchdünn geschnittene **sizilianische Zitronen** (die Königin der Zitronen),  
lauwarmer Büffelmozzarella, Meersalz, Olivenöl, Petersilie

8,90 €

\*\*\*

**Gebratenes Saiblingsfilet mit Sanddorn-Schmandsauc,**

Stangensellerie-Bratkartoffe Gemüse

19,80 €

Oder

**Filetpfännchen – Lendchen mit glasiertem Gemüse,**

Speckpilze, hausgemachte Kräuterbutter, Kartoffelgratin

19,80 €

\*\*\*

**Fränkische Apfelkräpfle** mit Zimt-Zucker, Vanilleeis

6,90 €

**30 € pro Person**

---

## ***Vorspeisen, Suppen & Blattsalate***

---

**UNSER TIPP:** Heißer Minze-Ingwer Tee 4,50 €

---

Klassiker

Krugschälchen - Pesto , Butter, fränkisches Sonnenblumenöl , Kräutersalz  6,90 €

---

O'zapft is! Krug Antipasti Etagerie - Schinken, Salami, Büffelmozzarella mit Tomaten,  
Griebenschmalz, Bio-Ziege, Oliven, Karpfenstreifen, Melone, Knoblauchbutter-Crostini 15,90 €

---

Klassiker

6 gratinierte Weinbergschnecken in Knoblauchrahm 6,90 € **oder** Leberknödelsuppe  5,50 €

---

Kürbis-Kokossuppe mit Kürbiskerne und Kernöl 5,50 €

---

Bamberger, marktfrische Salate mit Nussmix, Granatapfel, Dressing 6,90 €

mit heimischen Tomaten, Paprika, Zwetschgen, Bio-Ziegenkäse in Nusskruste, Apfelbrot 11,90 €

---

*Zu allen Vorspeisen, Salate reichen wir Brotauswahl mit hausgebackenem Knusper- und Früchtebrot *



## *Fleischgerichte*

---

Geschmorte Rinderbacke mit Rotweinsauce, Speckpilzen, Kloß und Kohlrabigemüse	16,90 €
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef 200g, Süßkartoffelchips, Kräutersauce, Blattsalate	33,00 €
Krug Leberkäs Burger mit Weißkrautsalat, Essiggurke, Tomaten, rote Zwiebelringe, Rucola, Senf-Frischkäse und Pommes frites	14,90 €
Rosa gebratenes Entenbrüstchen mit Kürbisgemüse, Rotweinsauce, Chutney, Kartoffelgratin	24,90 €
Mediterran Paniertes Spanferkelkotelett „a la milanese“ in Salbei Butter gebraten, Rosmarinkartoffeln mit Rucola (30 Minuten Zubereitungszeit)	17,90 €
Klassiker Wiener Schnitzel vom Kalb, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Blattsalate	18,90 €
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken, Salami, rote Zwiebeln, Käse, Süßkartoffelpommes und Blattsalaten	15,90 €
Currywurst von der Metzgerei Alt, Krug Currysauce 🍷, rote Zwiebeln, Pommes frites	14,90 €
3 Stück fränkische Bratwürste von der Metzgerei Alt mit Sauerkraut, Kartoffelgratin	11,50 €
Rostklöße in Ei mit Marktsalat	11,50 €

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

*Für unsere kleineren Gäste haben wir eine Kinderkarte oder Räuberteller*



## Steak-Aurach vom Grill

mit Bacon Fleur de Sel 🍴, hausgemachter Kräuterbutter 🍴, Pimentos

Argentinisches Rinderfilet	200 g	28,00 €
Das zarteste Stück vom Rind	300 g	42,00 €
<hr/>		
Chateaubriand - Zu zweit (oder mehr) genießen	450 g	49,00 €
doppeltes Steak aus der Mitte des Filets	Zubereitungszeit 45 Minuten	
<hr/>		
Kanadische Angus Rinderhüftsteak. 20 Tage gereift	250 g	27,00 €
Steak mit feiner Marmorierung	350 g	38,00 €
<hr/>		
Deutsches Roastbeef	200g	24,00 €

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 <u>oder</u> Kartoffelgratin <u>oder</u> Pommes frites	3,50 €
Süßkartoffel-Chips	2,90 €
Pfeffer-Egerlinge Sauce	3,50 €
BBQ Sauce 🍴 <u>oder</u> Crunchy Salbei-Zitronen-Butter <u>oder</u> 🍴 Kräuterbutter	2,50 €

**Tomahawk-Steak** vom Rind mit Beilagen zur Wahl 2 Personen pro Person 49,00 €  
Zu zweit (oder mehr) genießen Zubereitungszeit 45 Minuten

Das extra dick geschnittene, saftige Entrecôte wird aus dem hinteren Teil der Hochrippe geschnitten. Dabei belassen wir das Eye of Rib am kompletten Rippenknochen. So bekommt unser Tomahawk-Steak einen einzigartigen Look und auf dem Grill sorgt der Rippenknochen für ein besonders intensives Fleischaroma. Seinen Namen erhielt das Tomahawk-Steak übrigens aufgrund seiner Ähnlichkeit zu den berühmten Indianer-Äxten (Tomahawks).



## *Unsere Krug Klassiker - Frisch aus unserem Bassin*

***Karpfen*** von September bis April vom heimischem Teichwirt Metzner

***Forellen und Saibling*** von Fisch Jakob, Mühlhausen

---

Karpfen oder Forelle gebacken wahlweise in der Pfefferkruste, mit marktfrischen Salaten	13,90 bis 21,00 €
--	-------------------

---

Karpfen oder Forelle aus dem Blausud Sahnemeerrettich, zerlassene Butter, Salzkartoffeln	13,90 bis 21,00 €
---	-------------------

---

Karpfen oder Forelle nach Art der Müllerin gebraten Butter-Zitronen-Sauce, Salzkartoffeln, Blattsalaten	13,90 bis 21,00 €
--	-------------------

---

Karpfen mit Wurzelsud, Sahnemeerrettich, zerlassene Butter, Salzkartoffeln	14,90 bis 21,00 €
--	-------------------

---

Hausgeräucherte Forelle mit Tomaten, Orangenkren, Kartoffelgratin	14,90 bis 23,00 €
---	-------------------

---

Gedämpfte Forelle in Riesling-Dillsauce, Bamberger Hörnchen, Marktsalate	14,90 bis 23,90 €
--	-------------------

---

Gebratener Saibling gefüllt mit Kirschtomaten, Kräutern, Zitrone, Butter-Zitronen-Sauce, Kartoffelgratin, Blattsalate	15,90 bis 23,00 €
--	-------------------

---

### ***Fränkisches Karpfenfilet***

Gebackenes Karpfenfilet mit marktfrischen Salaten und Sauce Remoulade	16,90 €
---	---------

---

Gebratenes Karpfenfilet mit Garnelen, Meerrettichsauce, Kartoffelgratin, Marktsalate	16,90 €
--	---------

---

Gebratenes Karpfenfilet in Pfeffer-Sahne-Sauce, Salzkartoffeln, Marktsalate	16,90 €
---	---------

---

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

---

<i>Zusätzlich reichen wir hausgemachte Sauce Rémoulade<sup>2</sup> oder Sahnemeerrettich<sup>3</sup></i>	<i>3,00 €</i>
--	---------------



## *Aus dem Meer*

---

Frische gegrillte Seeteufelmedaillons auf Bratkartoffeln mit Kürbisgemüse, Estragon-Silvanersauce, Oliven, Süßkartoffelchips 33,90 €

---

## *Flammkuchen und Vegetarisch*

---

Flammkuchen mit (auf Wunsch mit Chiliöl)  
- Tomatensugo, Thunfisch, Büffelmozzarella, rote Zwiebeln, Paprika, Bamberger Tomaten 12,90 €  
- mit Bio-Ziegenkäse, Schmand, Apfel, Kräuterseitlinge, Kürbiskerne, rote Zwiebeln 12,90 €

---

Gefüllte Nudeln mit Garnelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten, Chili, fränkischen Tomaten, Paprika, Oliven, Büffelmozzarella 15,90 €

---

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

*Unsere Preise sind Inklusivpreise*  
***Barrierefreier Eingang möglich. Bitte fragen Sie uns.***



hausgemachtes hier bei uns erhältlich - auch als Geschenkidee



## *Süßes & Bamberger Käse*

---

Schöller Eis - Bourbon-Vanille, Schokolade	je Kugel	1,50 €
Hausgemachtes Eis - Sorbet und Joghurt-Himbeere	je Kugel	1,50 €
Fruchtiges Sorbet mit Winzersekt und Früchten		5,90 €
Crêpe gefüllt mit Zwetschgenröster, Nuss-Nougatcreme, Krokant, Sahne		6,90 €
<hr/>		
Klassiker		
Sophia´s lauwarmes Schokoküchlein, Apfelspalten, Malagaeis mit Rosinen, Sahne		6,90 €
Zwetschgen-Becher mit Joghurt-Himbeer Eis, Vanilleeis, Fruchtsauce, verführerischem Zwetschgenröster, Amarettinis, Sahne, Krokant		6,90 €
<hr/>		
Schokoladeneis und Vanilleeis, Granatapfelkernen Baileyssahne, Knusperschokolade		5,20 €
<hr/>		
Eis Coretto – Vanilleeis, heißer Espresso, Grappa, Krug Butter Cookies 🍪 (0,02l)		6,50 €
<hr/>		
Eisgekühlter Kaffee mit Vanilleeis, Knusperschokolade, Sahne, Amarettini		5,00 €
<hr/>		
Regional		
Kuh und Ziegen Käse mit Chutney, Feigensenf, Oliven, Krug Apfelbrot 🍪		6,90 €

### *Dazu empfehlen wir:*

---

Unsere selbst eingelegte Pflaume in fränkischem Zwetschgenschnaps	0,02l	4,80 €
2013er Wirsching WIQEM Auslese cuvée, Iphofen, Franken 1/2 Flasche		32,00 €

---

### ***Weihnachts-Tipp***

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt ... Feiern Sie die Adventszeit im Krug.  
Der Krug verwandelt sich ab 1. Advent weihnachtlich.  
Erleben Sie die Adventszeit bei einem Gänseessen, einem klassischem Fondue  
oder wählen Sie aus unterschiedlichen Menüs.  
Reservieren Sie einen Abend mit Freunden, Familien oder Arbeitskollegen  
und freuen Sie sich auf diese vorweihnachtliche Zeit im Krug.  
Wir freuen uns auf Sie und Ihre Gäste!