



Herzlich Willkommen im Gasthaus Krug-Deute

Schön, dass Sie da sind,

wir, Evelyn und Stefan Greiner freuen uns Sie begrüßen zu dürfen.

*Bei der Zubereitung unserer Speisen
achten wir stets auf Frische und hohe Qualität der Rohstoffe.
Das fängt beim qualifizierten Einkauf an
und endet nach fachgerechter Zubereitung
der Speisen mit dem fertigen Gericht auf ihrem Teller.*

*Überzeugen auch Sie sich von unseren Fähigkeiten
und lassen Sie sich nach Herzenslust verwöhnen.*

*Geöffnet haben wir:
Mittwoch bis Samstag
von 17:00 bis 23:00 Uhr
und Sonntag
von 12:00 bis 14:00 Uhr
und 17:00 bis 23:00 Uhr*

*Unsere Gasträume stehen Ihnen
für Feierlichkeiten aller Art bis
100 Personen zur Verfügung.
Außerdem bieten wir unseren Party-Service
bis 150 Personen an*

*Viele nette Stunden wünschen Ihnen
Familie Greiner,
sowie das ganze Team vom Gasthaus "Krug-Deute"*



Saisonal

Kalbskotelett^(7,12,13)

*aus dem Karree geschnitten, naturell oder paniert gebraten,
mit Kräuterbutter und Salat*

21,50 €

Grillteller „Spezial“⁽¹³⁾

*Lammlachs aus Neuseeland, Filetsteak aus Australien
und Kotelett aus dem Karree vom Duroc-Schwein,
dazu Kräuterbutter und Salat*

32,00 €

Lammlachse aus Neuseeland, zart rosa gebraten,⁽¹³⁾

dazu Kräuterbutter und Salat

20,50 €

dazu bestell bar:

- | | |
|--|--------|
| - gebratene Champignons | 3,50 € |
| - gebratene Zwiebeln | 2,50 € |
| - frisch gepresster Knobi | 1,00 € |
| - Pfeffersoße ⁽¹²⁾ | 2,50 € |
| | |
| - grüne Bohnen mit Speck ⁽¹³⁾ | 3,50 € |
| | |
| - Pommes frites | 2,00 € |
| - Kroketten ^(7,12) | 2,20 € |
| - Rösti | 2,50 € |
| - deftige Bratkartoffeln | 3,00 € |
| - Folienkartoffel ⁽¹³⁾ mit Kräuterschmand | 3,00 € |

*Enten und Gänse ofenfrisch serviert,
deshalb nur auf Vorbestellung*

Entenbraten^(12,13)

ab 2 Personen

*knusprig und saftig gebratene halbe Enten,
dazu Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Feldsalat
pro Person 17,50 €*

Hafermastgans^(12,13)

für 4 Personen

*knusprig und saftig gebraten,
dazu Apfelrotkohl, Grünkohl, Kartoffelklöße und Feldsalat
pro Person 24,50 €*

Suppe, Vorspeisen, Nudeln und Salate

| | |
|--|---------|
| <i>Tagessuppe nach Angebot</i> ^(7,12) | 3,50 € |
| <i>gebackene Champignonköpfe mit Kräuterschmand-Dipp</i> ^(7,13) | 7,50 € |
| <i>gebackene Mozzarellasticks mit Salsa-Dipp</i> ^(7,12,13) | 8,50 € |
| <i>kleiner Beilagensalat</i> ⁽¹³⁾ <i>mit frischen Salaten der Saison</i> | 4,00 € |
| <i>großer Salatteller</i> ⁽¹³⁾ <i>mit Folienkartoffel und Kräuterschmand</i> | 8,50 € |
| <i>Chefsalat</i> ⁽¹³⁾ <i>großer Salat</i> <i>mit gebratenen frischen Champignons</i> <i>auf kleinen Rindersteaks</i> | 14,80 € |
| <i>Vegetarisch</i> <i>Butterspätzle mit Rahmchampignons und Salat</i> ^(7,12,13) | 9,50 € |
| <i>Vegan</i> <i>Falafel auf buntem Gemüsebett</i> | 7,50 € |

Kindergерichte

| | |
|--|--------|
| <i>Schweineschnitzel mit Pommes und Salat</i> ^(7,12,13) | 6,50 € |
| <i>Fischstäbchen mit Pommes und Salat</i> ^(7,12,13) | 6,50 € |
| <i>3 Nürnberger Bratwürstchen mit Pommes frites</i> | 5,50 € |
| <i>Portion Pommes frites rot- weiß</i> | 2,90 € |

Kleinigkeiten

| | |
|---|---------|
| <i>kleines Rumpsteak</i> (150g)(12,13) ohne Fettrand, mit Salatbeilage und Baguette | 14,50 € |
| <i>Schweinekotelett</i> (7,12,13) aus artgerechter Haltung, ca. 500g naturell oder paniert gebraten, dazu Baguette | 11,50 € |
| <i>Herrenrösti</i> kleines Schweinerückensteak mit gebratenen Champignons, Speck und Zwiebeln auf Tellerrösti | 9,50 € |
| <i>Schmandrösti</i> (13) kleines Schweinerückensteak mit Kräuterschmandsoße auf Tellerrösti | 9,50 € |

Duroc, das besondere Schweinefleisch

- feineres Muskelfaserfleisch mit mehr geschmacksbeeinflussenden intramuskulären Fett als bei bisherigen Masttieren
- Anbau von Futtermitteln, Schweinemast nach modernsten Gesichtspunkten und Verarbeitung in einem Betrieb nach Thüringer Qualität
- Stammt aus artgerechter einjähriger Haltung

| | |
|--|---------|
| <i>Kotelett, aus dem Karree geschnitten</i> (13) Vor Allem etwas für das Auge, aber auch ganz besonders für den Gaumen dazu Kräuterbutter und Salat | 15,50 € |
| <i>Rückensteak</i> (13) deftiges Steak mit Fettrand dazu Kräuterbutter und Salat | 14,50 € |
| <i>dazu bestell bar:</i> | |
| - Pommes frites | 2,00 € |
| - Kroketten(7,12) | 2,20 € |
| - Rösti | 2,50 € |
| - deftige Bratkartoffeln | 3,00 € |
| - Folienkartoffel (13) mit Kräuterschmand | 3,00 € |

vom Schwein

| | |
|--|---------|
| <i>Schnitzel Wiener Art</i> ^(7,12,13) <i>Schweineschnitzel angerichtet mit Zitrone, Preiselbeeren, Pommes und Salat</i> | 10,50 € |
| <i>Pfefferschnitzel</i> ^(7,12,13) <i>Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsoße, Kroketten und Salat</i> | 12,50 € |
| <i>Schmandschnitzel</i> ^(7,12,13) <i>mit einer leichten Kräuterschmandsoße, dazu Rösti und Salat</i> | 13,50 € |
| <i>Schnitzel Großmutter Art</i> ^(7,12,13) <i>mit frischen gebratenen Champignons, deftigen Bratkartoffeln und Salat</i> | 14,50 € |
| <i>Schweineschnitzel Hamburger Art</i> ^(7,12,13) <i>mit 2 Spiegeleiern, dazu Bratkartoffeln und Salat</i> | 12,50 € |
| <i>Schweineschnitzel nach Feinschmecker Art</i> , ^(7,12,13) <i>aus dem Rücken geschnitten, mit Camembert und Salami gefüllt, paniert gebraten, dazu deftige Bratkartoffeln, Kräuterbutter, Preiselbeeren und Salatteller</i> | 14,50 € |
| <i>Schweineschnitzel mit Rahmchampignons</i> ^(7,12,13) <i>dazu Butterspätzle und Salat</i> | 14,50 € |
| REGIONAL <i>Schweinekotelett</i> ^(7,12,13) <i>aus artgerechter Haltung der Landfleischerei Stöhr in Edermünde-Grifte, ca. 500g klassisch paniert oder naturell gebraten, dazu deftige Bratkartoffeln und Salat</i> | 16,00 € |
| <i>Schweinemedallions nach Holzfäller Art</i> , ^(12,13) <i>mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons, dazu deftige Bratkartoffeln und Salat</i> | 16,80 € |
| <i>Schweinelendchen mit Rahmchampignons</i> ^(7,12,13) <i>dazu Butterspätzle und Salat</i> | 17,50 € |
| <i>Pfefferlendchen</i> ^(7,12,13) <i>Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße, dazu Kartoffelkroketten und Salat</i> | 15,90 € |

im Eisentiegel serviert

Knobipfanne⁽¹³⁾

*Schweinerückensteak mit frisch gepresstem Knoblauch,
geschmorten Tomatenscheiben, Kräuterbutter
und Rösti, dazu einen kleinen Salat*

13,50 €

Deuter Schmandpfanne⁽¹³⁾

*Schweinerückensteak in einer Kräuterschmandsoße,
dazu Rösti und Salat*

13,50 €

Thüringer Rostbrätle^(12,13,14)

*in Bier und Senf mariniertes Schweinerückensteak,
mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln
dazu einen kleinen Salat*

13,50 €

Schweinegeschnetzeltes^(7,12,13,14)

*mit frischen Champignons zubereitet,
dazu Butterspätzle und Salat*

14,50 €

Ritterpfanne⁽¹³⁾

*kleine Filetsteaks vom Angus,
mit gebratenen frischen Champignons, deftigen Bratkartoffeln
Kräuterbutter und Salat*

25,50 €

Bierbrauerpfanne^(12,13)

*kleine Steaks vom Rind und Schwein
mit Pfefferrahmsoße, Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und Salat*

19,50 €

Räuberpfanne^(12,13)

*gebratenes würfelig geschnittenes Steakfleisch vom Rind,
mit gebratenen frischen Champignons und Pfefferrahmsoße
verfeinert, dazu deftige Bratkartoffeln und Salat*

21,50 €

Steaks vom Rind – Unsere Spezialität

Huftsteak⁽¹³⁾

Herkunft Argentinien,
mit Kräuterbutter und Salat, ca. 250 g 18,50 €
gerne auch etwas schwerer, Aufschlag pro 100g 5,50 €

Rumpsteak ⁽¹³⁾

Herkunft Argentinien, ohne Fettrand, ohne Silberhaut,
mit Kräuterbutter und Salat, ca. 250 g 20,50 €
gerne auch etwas schwerer, Aufschlag pro 100g 7,00 €

Rumpsteak ⁽¹³⁾

Herkunft Australien, naturbelassen mit Fettrand,
mit Kräuterbutter und Salat, ca. 300 g 25,50 €
gerne auch etwas schwerer, Aufschlag pro 100g 7,50 €

Rib Eye⁽¹³⁾

Herkunft Australien, das Steak mit dem Fettauge,
mit Kräuterbutter und Salat, ca. 300g 28,50 €
gerne auch etwas schwerer, Aufschlag pro 100g 8,20 €

Filetsteak,⁽¹³⁾

Herkunft Australien,
mit Kräuterbutter und Salat, ca. 200 g 27,00 €
gerne auch etwas mehr, Aufschlag pro 100g 10,00 €

dazu bestell bar:

- gebratene Champignons 3,50 €
- gebratene Zwiebeln 2,50 €
- frisch gepresster Knoblauch 1,00 €
- Pfeffersoße⁽¹²⁾ 2,50 €
- grüne Bohnen mit Speck⁽¹³⁾ 3,50 €

- Pommes frites 2,00 €
- Kroketten^(7,12) 2,20 €
- Rösti 2,50 €
- deftige Bratkartoffeln 3,00 €
- Folienkartoffel ⁽¹³⁾ mit Kräuterschmand 3,00 €

Hauptallergene

- 1) Sellerie/-erzeugnisse
- 2) Weichtiere/-erzeugnisse
- 3) Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnisse
- 4) Sesam/-erzeugnisse
- 5) Schwefeldioxid/ Sulfite
- 6) Soja/-erzeugnisse
- 7) Eier/-erzeugnisse
- 8) Erdnüsse/-erzeugnisse
- 9) Fisch/-erzeugnisse
- 10) Lupine/-erzeugnisse
- 11) Krebstiere/-erzeugnisse
- 12) Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse
- 13) Milch/-erzeugnisse
- 14) Senf/-erzeugnisse

In unserer Speisekarte sind alle Hauptallergene nach bestem Gewissen ausgezeichnet. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden. Bei Unklarheiten wenden Sie sich an unseren Küchenchef Stefan Greiner oder an Ihre Wirtin Evelyn Greiner.