



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"*



Suppe, Vorspeisen und Salate

<i>Tagessuppe nach Angebot</i> ^(7,12)	3,50 €
<i>gebackene Garnelenschwänze im Knuspermantel mit Kräuterschmand-Dipp</i> ^(7,13)	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 mit gebratenen frischen Champignons auf kleinen Rindersteaks</i>	14,80 €
<i>Vegetarisch</i> <i>Butterspätzle mit Rahmchampignons und Salat</i> ^(7,12,13)	9,50 €

Kindergerichte

<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>Chickennuggets mit Pommes frites und Salat</i> ^(7,12,13)	6,50 €
<i>Portion Pommes frites rot- weiß</i>	2,90 €

Kleinigkeiten

<i>kleines Rumpsteak (150g)(12,13)</i> <i>ohne Fettrand,</i> <i>mit Salatbeilage und Baguette</i>	14,50 €
<i>Herrenrösti</i> <i>kleines Schweinerückensteak mit gebratenen Champignons,</i> <i>Speck und Zwiebeln auf Rösti</i>	9,50 €
<i>Schmandrösti(13)</i> <i>kleines Schweinerückensteak mit Kräuterschmandsoße</i> <i>auf Rösti</i>	9,50 €
<i>Schlemmerrösti</i> <i>kleines Schweinerückensteak mit Rahmchampignons</i> <i>auf Rösti</i>	9,50 €

unsere Klassiker

<i>Schnitzel Wiener Art(7,12,13)</i> <i>Schweineschnitzel angerichtet mit Zitrone,</i> <i>Preiselbeeren, Pommes und Salat</i>	10,50 €
<i>Pfefferschnitzel(7,12,13)</i> <i>Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsoße,</i> <i>Kroketten und Salat</i>	12,50 €
<i>Schmandschnitzel (7,12,13)</i> <i>mit einer leichten Kräuterschmandsoße,</i> <i>dazu Rösti und Salat</i>	13,50 €
<i>Schnitzel Großmutter Art (7,12,13)</i> <i>mit frischen gebratenen Champignons,</i> <i>deftigen Bratkartoffeln und Salat</i>	14,50 €

unsere Klassiker

<i>Schweineschnitzel mit Rahmchampignons</i> ^(7,12,13) <i>dazu Butterspätzle und Salat</i>	14,50 €
<i>Schweineschnitzel nach Feinschmecker Art</i> , ^(7,12,13) <i>aus dem Rücken geschnitten,</i> <i>mit Camembert und Salami gefüllt,</i> <i>paniert gebraten, dazu deftige Bratkartoffeln,</i> <i>Kräuterbutter, Preiselbeeren und Salatteller</i>	14,50 €
<i>Schweinemedallions nach Holzfäller Art</i> , ^(,12,13) <i>mit gebratenen Zwiebeln, Speck und Champignons,</i> <i>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,</i> <i>dazu Kartoffelkroketten und Salat</i>	15,90 €
<i>Karree vom Duroc-Schwein</i> ^(7,12,13) <i>mit Fettrand, naturell gebraten,</i> <i>dazu Kräuterbutter, Salat und Pommes frites</i>	17,50 €
<i>Lammlachs</i> , ^(7,12,13) <i>ohne Silberhaut, zart rosa gebraten,</i> <i>dazu Kräuterbutter,</i> <i>Bratkartoffeln und grüne Bohnen</i>	27,00 €

im Eisentiegel serviert

Knobipfanne⁽¹³⁾

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

13,50 €

Deuter Schmandpfanne⁽¹³⁾

*Schweinerückensteak in einer Kräuterschmandsoße,
dazu Röstli 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

Rumpsteak ⁽¹³⁾

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

20,50 €
7,00 €

Rumpsteak ⁽¹³⁾

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

25,50 €
7,50 €

Rib Eye⁽¹³⁾

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

28,50 €
8,20 €

Filetsteak⁽¹³⁾

Herkunft Argentinien,
mit Kräuterbutter und Salat, ca. 200 g
gerne auch etwas mehr, Aufschlag pro 100g

27,00 €
10,00 €

dazu bestell bar:

- gebratene Champignons 3,50 €
- gebratene Zwiebeln 2,50 €
- frisch gepresster Knobli 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.