

***Herzlich Willkommen***  
*im*  
***Gasthaus Krug-Deute***

*Schön, dass Sie hier sind.  
Wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen.  
Neben unserem Restaurant mit ca 50 Plätzen  
steht ihnen unser Nebenzimmer  
mit bis zu 30 Plätzen für Veranstaltungen  
jeglicher Art zur Verfügung.*

*Bei der Zubereitung unserer Speisen  
achten wir besonders auf Qualität,  
Herkunft und Frische der Rohstoffe.*

*Geöffnet haben wir  
Mittwoch bis Sonntag  
ab 17:00 Uhr  
Sonntag von 12:00 – 14:00 Uhr  
und ab 17:00 Uhr*

*Viele nette Stunden wünschen Ihnen  
Evelyn und Stefan Greiner,*

## *Suppe, Salate und Vegetarisch*

<i>Rinderbouillion mit Eierstich und Gemüsestreifen<sup>(13,7)</sup></i>	<i>4,00 €</i>
<i>kleiner Beilagensalat<sup>(13)</sup> mit frischen Salaten der Saison</i>	<i>4,00 €</i>
<i>großer Salatteller<sup>(13)</sup> mit Folienkartoffel</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Chefsalat<sup>(13)</sup> großer Salat mit gebratenen frischen Champignons auf kleinen Rindersteaks<sup>(13)</sup></i>	<i>17,50 €</i>
<i>Spätzle mit Rahmchampignons<sup>(7,12,13)</sup> und Salat</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Gemüsepfännchen <sup>(13)</sup> knackiges Pfannengemüse aus Zucchini, Paprika und Tomaten, in Olivenöl angeschwenkt dazu Folienkartoffel mit Kräuterschmand</i>	<i>12,50 €</i>

## *Kindergerichte*

<i>Schweineschnitzel mit Pommes und Salat<sup>(7,12,13)</sup></i>	<i>7,50 €</i>
<i>Fischstäbchen mit Pommes und Salat<sup>(7,12,13)</sup></i>	<i>7,50 €</i>
<i>Chickennuggets mit Pommes und Salat<sup>(7,12,13)</sup></i>	<i>7,50 €</i>
<i>Portion Pommes frites</i>	<i>3,50 €</i>

## Hauptgerichte

*Schnitzel Wiener Art*<sup>(7,12,13)</sup>

*Schweineschnitzel angerichtet mit Zitrone, Preiselbeeren,  
Pommes und Salat* 13,50 €

*Pfefferschnitzel*<sup>(7,12,13)</sup>

*Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsoße, Kroketten und Salat* 14,50 €

*Schmandschnitzel* <sup>(7,12,13)</sup>

*mit einer leichten Kräuter-Schmandsoße, dazu Rösti und Salat* 15,50 €

*Schnitzel Großmutter Art* <sup>(7,12,13)</sup>

*mit frischen gebratenen Champignons, deftigen Bratkartoffeln und Salat* 16,00 €

*Schweineschnitzel mit Rahmchampignons*<sup>(7,12,13)</sup>

*dazu Butterspätzle und Salat* 16,00 €

*Schweineschnitzel nach Feinschmecker Art*,<sup>(7,12,13)</sup>

*mit Camembert und Salami gefüllt, dazu deftige Bratkartoffeln, Kräuterbutter,  
Preiselbeeren und Salatteller* 16,50 €

*Stielkotelette vom Strohschwein*<sup>(13)</sup>

*naturell gebraten, mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat* 16,00 €

## *im Eisentiegel serviert*

### *Knobipfanne<sup>(13)</sup>*

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

16,50 €

### *Deuter Schmandpfanne<sup>(13)</sup>*

*Schweinerückensteak in einer Kräuterschmandsoße, dazu Rösti und Salat*

16,50 €

### *Thüringer Rostbrätle<sup>(12,13,14)</sup>*

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

15,50 €

### *Bierbrauerpfanne<sup>(12,13)</sup>*

*kleines Rumpsteak und kleines Schweinesteak mit Pfefferrahmsoße, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat*

22,00 €

### *Räuberpfanne<sup>(12,13)</sup>*

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

23,50 €

### *Steakhauspfanne<sup>(13)</sup>*

*kleine Rumpsteak und kleines Filetsteak vom Angus, mit gebratenen frischen Champignons, deftigen Bratkartoffeln Kräuterbutter und Salat*

27,00 €

## Steaks, unsere Spezialität

<i>kleines Rumpsteak<sup>(13)</sup> Herkunft Argentinien ohne Fettrand, mit Kräuterbutter und Salat ca 200g,</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Rumpsteak <sup>(13)</sup> Herkunft Argentinien, ohne Fettrand, ohne Silberhaut, mit Kräuterbutter und Salat , ca. 250 g gerne auch etwas schwerer, Aufschlag pro 100g 8,00 €</i>	<i>22,50 €</i>
<i>Rumpsteak <sup>(13)</sup> Herkunft Australien, naturbelassen mit Fettrand, mit Kräuterbutter und Salat, ca. 350 g gerne auch etwas schwerer, Aufschlag pro 100g 8,00 €</i>	<i>26,50 €</i>
<i>Filetsteak<sup>(13)</sup> Herkunft Argentinien, mit Kräuterbutter und Salat, ca. 250 g gerne auch etwas mehr, Aufschlag pro 100g 10,00 €</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Rib Eye, <sup>(13)</sup> Herkunft Australien, das Steak mit dem Fettauge, mit Kräuterbutter und Salat, ca. 400g gerne auch etwas schwerer, Aufschlag pro 100g 10,00 €</i>	<i>31,50 €</i>
<i>dazu bestellbar:</i>	
<i>gebratene Champignons</i>	<i>4,00 €</i>
<i>gebratene Zwiebeln</i>	<i>3,00 €</i>
<i>frisch gepresster Knoblauch</i>	<i>1,00 €</i>
<i>Pfeffersoße<sup>(12)</sup></i>	<i>3,00 €</i>
<i>knackiges Pfannengemüse Zucchini, Paprika und Tomaten in Olivenöl angeschwenkt</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Pommes, Kroketten, Rösti</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Bratkartoffeln, Folienkartoffel</i>	<i>3,50 €</i>

# 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.*

## *Kaffee und Dessert*

<i>Tasse Cremkaffee</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Irish Coffee, mit Whiskey</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Tasse Cappuccino</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Cappuccino Amaretto</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Tasse Espresso</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Glas Tee nach Angebot</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Königsrolle<sup>(13)</sup></i>	
<i>aus Schokoladen-, Vanille-, und Erdbeereis</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Tartufo<sup>(13)</sup></i>	
<i>Zabaione-Eiscrem, umhüllt mit Schokoladeneis, bestreut mit Kakao und Haselnusskrokant</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Hausgemachtes Schokoladenmousse<sup>(13)</sup></i>	
<i>mit Vanille- und Kirschsoße garniert</i>	<i>4,00 €</i>

*Zur Zeit im Angebot:*

***Côte a l'os***

***nach Braumeister Art***

*aus artgerechter Tierhaltung*

*vom Allgäuer Weiderind, ca 500 g,*

*kross angebraten und mit Schwarzbier abgelöscht,*

*dazu Kräuterbutter und Salat*

*37,50 €*