



# 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 Samstag ab 18:00 Uhr  
Sonntag von 12:00 – 14:00 Uhr  
und ab 18:00 Uhr

Viele nette Stunden wünschen Ihnen  
Evelyn und Stefan Greiner

*Inhaber: Evelyn Greiner, am Berge 2, 34587 Felsberg, Tel. 01737024558*



## Suppe, Salate und Vegetarisch

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

## Kindergerichte

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

## Schnitzel vom Strohschwein

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

Schweineschnitzel angerichtet mit Zitrone,  
Preiselbeeren, Pommes und Salat

14,50 €

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

Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsöße,  
Kroketten und Salat

15,50 €

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

mit einer leichten Kräuter-Schmandsoße,  
dazu Rösti und Salat

16,50 €

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

mit frischen gebratenen Champignons,  
deftigen Bratkartoffeln und Salat

17,00 €

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

dazu Butterspätzle und Salat

17,00 €

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

mit Camembert und Salami gefüllt,  
dazu deftige Bratkartoffeln, Kräuterbutter,  
Preiselbeeren und Salatteller

17,50 €

## im Eisentiegel serviert

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

kleines Rumpsteak und kleines Schweinerückensteak  
mit Pfefferrahmsöße, Kräuterbutter,  
Bratkartoffeln und Salat

22,00 €

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

gebratenes würfelig geschnittenes Steakfleisch vom Rind,  
mit frischen Champignons und Pfefferrahmsöße 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

28,00 €

### **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 €

## Steaks, unsere Spezialität (13)

kleines Rumpsteak, ca 200g,  
Herkunft Argentinien  
ohne Fettrand, mit Kräuterbutter und Salat 19,80 €

Rumpsteak ca. 250 g  
Herkunft Argentinien,  
ohne Fettrand, ohne Silberhaut,  
mit Kräuterbutter und Salat , 25,50 €  
gerne auch etwas schwerer, Aufschlag pro 100g 9,00 €

Rumpsteak, ca. 350 g  
Herkunft Australien,  
Getreidemast, naturbelassen mit Fettrand,  
mit Kräuterbutter und Salat 31,00 €  
gerne auch etwas schwerer, Aufschlag pro 100g 10,00 €

Filetsteak, ca. 250 g  
Herkunft Argentinien,  
mit Kräuterbutter und Salat 28,00 €  
gerne auch etwas mehr, Aufschlag pro 100g 10,00 €

Rib Eye, ca. 400g  
Herkunft Australien,  
das Steak mit dem Fettauge, Getreidemast  
mit Kräuterbutter und Salat 39,00 €  
gerne auch etwas schwerer, Aufschlag pro 100g 10,00 €

### **Duroc, das besondere Schweinefleisch**

Kotelett aus dem Karree geschnitten,  
mit Kräuterbutter und Salat 14,50 €

## **zum Steak bestellbar:**

gebratene frische Champignons	4,00 €
Rahmchampignons	4,50 €
gebratene Zwiebeln	3,00 €
frisch gepresster Knobi	1,00 €
Pfefferrahmsouße <sup>(12)</sup>	3,00 €
knackiges Pfannengemüse Zucchini, Paprika und Tomaten in Olivenöl angeschwenkt	4,00 €
Pommes, Kroketten, Rösti	3,00 €
deftige Bratkartoffeln	3,50 €
Folienkartoffel mit Kräuterschmand <sup>(13)</sup>	3,50 €



## Kaffee und Dessert

Tasse Cremkaffee	2,00 €
Tasse Cappuccino	2,50 €
Tasse Espresso	2,00 €
Latte Macchiato	2,50 €
Milchkaffee	2,50 €
Glas Tee nach Angebot	2,00 €
Königsrolle <sup>(13)</sup> aus Schokoladen-, Vanille-, und Erdbeereis	3,50 €
Tartufo <sup>(13)</sup> Zabaione-Eiscrem, umhüllt mit Schokoladeneis, bestreut mit Kakao und Haselnusskrokant	4,70 €
Hausgemachtes Schokoladenmousse <sup>(13)</sup> mit Vanille-Sauerrahmsoße garniert	4,90 €





**ab Oktober**

**nur auf Vorbestellung:**

**Ofenfrische Hafermastgans**

für 4 Personen

mit Apfelrotkohl, Grünkohl,

Kartoffelklößen

und Feldsalat

110,00 €

**Ofenfrische Bauernente**

für 2 Personen

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen

und Salat

42,00 €





## 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.*