



# 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

Schweineschnitzel mit Pommes und Salat <sup>(7,12,13)</sup>	7,50 €
Fischstäbchen mit 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 Pfefferrahmsoße, 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 Pfefferrahmsoße, Kräuterbutter,  
Bratkartoffeln und Salat

22,00 €

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

gebratenes würfelig geschnittenes Steakfleisch vom Rind,  
mit 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

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	19,00 €
Rumpsteak ca. 250 g Herkunft Argentinien, ohne Fettrand, ohne Silberhaut, mit Kräuterbutter und Salat , gerne auch etwas schwerer, Aufschlag pro 100g	23,50 € 8,00 €
Rumpsteak, ca. 350 g Herkunft Australien, Getreidemast, naturbelassen mit Fettrand, mit Kräuterbutter und Salat gerne auch etwas schwerer, Aufschlag pro 100g	28,00 € 10,00 €
Filetsteak, ca. 250 g Herkunft Argentinien, mit Kräuterbutter und Salat gerne auch etwas mehr, Aufschlag pro 100g	27,00 € 10,00 €
Rib Eye, ca. 400g Herkunft Australien, das Steak mit dem Fettauge, Getreidemast mit Kräuterbutter und Salat gerne auch etwas schwerer, Aufschlag pro 100g	37,00 € 10,00 €
<b>Duroc, das besondere Schweinefleisch</b> Kotelett aus dem Karree geschnitten, mit Kräuterbutter und Salat	13,50 €

## **zum Steak bestellbar:**

gebratene frische Champignons	4,00 €
Rahmchampignons	4,50 €
gebratene Zwiebeln	3,00 €
frisch gepresster Knobli	1,00 €
Pfefferrahmsöße <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 €

## Hauptallergene

- 1 Sellerie/-erzeugnisse
- 2 Weichtiere/-erzeugnisse
- 3 Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugniss
- 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.



# AKTUELL

## **TXOGITXU**

*(Aussprache Tschochitschu)*

*stammt ausschließlich von „Oma-Kühen“*

*aus artgerechter Freilandhaltung, die ein langes Leben mit viel Bewegung auf kleinen Höfen in Freiheit hatten. Glückliche Oma-Kühe, die schon 8-12 Mal gekalbt haben und nur bei strengem Winter in den Stall müssen.*

*Wichtig für die Auswahl des Produzenten Imanol Jaca sind die perfekte Fettabdeckung des Fleisches, eine einwandfreie Herkunft und Ernährung der handselektierten Kühe, die zwischen 13 und 22 Jahre alt sind*

## **Rumpsteak**

*ohne Fettrand, ca 300g*

*mit Kräuterbutter und Salat*

*37,50 €*

*Beilagen finden Sie  
in unserer Steak-Karte*



# 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 €

