

Dokument 1

Verehrte Gäste!

*Wir heißen Sie recht herzlich willkommen im Landgasthof „KRANZ“
Ein feiner Leckerbissen, sowie ein süffiger Tropfen, gehören sei jeher zur Tradition unseres Hauses.
Als besonderen Service bieten wir Ihnen:*

- *Eigene Schlachtung*
- *Schlachtfestspezialitäten*
- *Wildspezialitäten aus heimischer Jagd*

*Für die Zubereitung der Speisen brauchen wir Zeit, Sorgfalt und Liebe! „Gut Ding will (mitunter) Weile haben.“ Bitte haben Sie dafür Verständnis.
Bei der Auswahl Ihrer Speisen stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Verfügung. Besondere Wünsche erfüllen wir Ihnen nach Möglichkeit gerne.
Viele unserer Gerichte servieren wir Ihnen auch gerne als Seniorenteller.*

Wir wünschen Ihnen einen recht guten Appetit!

Sollten Sie einmal nicht zufrieden sein, sagen Sie es uns bitte, denn wir wollen nicht nur zahlende Gäste, sondern echte Freunde unseres Hauses.

Speisekarte

SUPPEN

- Tagessuppe² € 2,00
- Rinderkraftbrühe mit Ei² € 3,00
- Ungarische Gulaschsuppe mit Bauernbrot² € 4,20

VORSPEISEN

- Krabbencocktail mit Toast und Butter 2,4,5,7 € 7,20
- Schwarzwälder Forellenfilet aus dem Wacholderrauch mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter 5 € 7,00
- Honigmelone mit Schwarzwälder Räucherschinken mit Toast und Butter 1,2,3,5 € 6,50
- Blattsalat² € 3,00
- Kleiner gemischter Salatteller² € 3,50
- Tomatensalat in Balsamicodressing mit Schafskäse² € 5,50

FÜR DEN VEGETARIER

- Vegetarischer Teller mit verschiedenen Gemüse der Saison² € 8,00
- Bunte Nudeln in Pilzragout mit Käse gratiniert dazu ein Salatteller 2,4,5 € 9,50
- Eierpfannkuchen gefüllt mit Champignons, dazu ein Salatteller² € 8,50

- Hühnerhofrösti Röstli gratiniert mit Käse und Ei dazu ein Salatteller² € 8,50

FISCHGERICHTE

- Hotzenwaldforelle gebraten in Mandelbutter dazu Dampfkartoffeln und ein Salatteller € 12,80
- Forelle gebraten nach „Schwarzwälder Art“ (mit Speck und Zwiebeln) dazu Dampfkartoffeln und ein Salatteller € 13,80
- Schollenfilet an Krabbensauce² dazu Bandnudeln und ein Salatteller € 15,00
- Filet vom Zander in Rieslingsauce² dazu Dampfkartoffeln und ein Salatteller € 16,50
- Lachsschnitte mit buntem Pfeffer² in Butter gebraten, dazu Reis und ein Salatteller € 13,80
- Steinbeißerfilet auf Zucchini-Tomatengemüse² dazu Schwenkkartoffeln € 14,00

HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

(diese Gerichte servieren wir auch als Seniorenteller –1,50 €)

- Paniertes Schweineschnitzel dazu Pommes frites und ein Salatteller² € 9,00
- Jägerschnitzel dazu Spätzle und ein Salatteller² € 11,80
- Schweinesteak mit Kräuterbutter² dazu Pommes frites und ein Salatteller € 12,50
- „Pfeffertöpfe“ Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce² dazu Spätzle und ein Salatteller € 14,50
- „Schwabentopf“ Schweinemedallions in Champignonrahmsauce² dazu Spätzle und ein Salatteller € 14,50
- „Farmerbrett“ Schweinenackensteak mit Speck und Zwiebeln 1,2,5 dazu Bratkartoffeln und ein Salatteller € 12,50

HAUPTGERICHTE VOM GEFLÜGEL

- Paniertes Hähnchenschnitzel dazu Pommes frites und ein Salatteller² € 9,00
- Cordon bleu vom Truthahn mit buntem Gemüse und Kroketten 1,2,3,4,5 € 10,50

HAUPTGERICHTE VOM RIND

- Zwiebelrostbratendazu hausgemachte Rösti und ein Salatteller² € 15,00
- Entrecote „Madagaskar“Grüner Pfeffer und Champignonsdazu Pommes frites und ein Salatteller² € 16,50
- Entrecote „Café de Paris“dazu Pommes frites und ein Salatteller² € 16,50
- Filetsteak mit Knoblauchbutterdazu Farmerkartoffeln und ein Salatteller² € 21,50

HAUPTGERICHTE VOM KALB

- „Wiener Kalbsschnitzel“dazu Pommes frites und ein Salatteller² € 15,00
- Kalbsrahmgeschnetzeltesdazu Spätzle und ein Salatteller² € 16,00
- Cordon bleu „Schweizer Art“dazu Pommes frites und ein Salatteller 1,2,3,4,5 € 17,80
- Kalbssteak „Hawaii“dazu Kroketten und ein Salatteller² € 19,00
- Kalbssteak in Pfefferrahmsaucedazu Spätzle und ein Salatteller² € 19,00
- Kalbsrahmschnitzeldazu Spätzle und ein Salatteller² € 16,00

WILDKARTE

-Frisches Wild aus heimischer Jagd

Diese Gerichte nur auf Vorbestellung,
werfen Sie jedoch einen Blick auf unsere Tageskarte!

(diese Gerichte servieren wir auch als Seniorenteller –1,50 €)

- Rehschnitzel an Waldpilzrahmsaucemit Rotkraut und Butterspätzle² € 18,50
- Rehpfeffer „Waidmannsheil“mit Preiselbeeren und Butterspätzle dazu ein Salatteller² € 15,00
- Wildsaupfeffermit Preiselbeeren und Butterspätzle dazu ein Salatteller² € 14,00
- Hirschpfeffermit Preiselbeeren und Butterspätzle dazu ein Salatteller² € 14,50
- Rehbraten „Kuss der Diana“mit Preiselbeeren und Früchtegarniturdazu Butterspätzle, Kroketten und ein Salatteller² € 16,50

Dokument1

- Wildsaubraten an Wacholdersauce mit Preiselbeeren und Früchtegarnitur dazu Butterspätzle, Kroketten und ein Salatteller²
 - € 15,50
- Hirschbraten in Pilzsauce mit Preiselbeeren und Früchtegarnitur dazu Butterspätzle, Kroketten und ein Salatteller² € 15,50
- Rehrücken „Schwarzwälder Art“ mit Preiselbeeren und Früchtegarnitur dazu Rotkraut, Spätzle und Kroketten² € 23,50
- Rehmedaillons mit Apfelspalten und Maronen dazu Rotkraut und Kroketten² € 19,50

ETWAS FÜR DEN SCHLEMMERER

- Bauernfrühstück mit Essiggurken, gek. Schinken, Ei und Kartoffeln 1,2,3,5,7 € 7,00
- Flambierter Camembert mit Preiselbeeren, Toast und Butter € 6,00
- Toast „Hawaii“ 1,2,3,4,5 € 6,00
- Strammer Max 1,2,3,4,5 € 6,00
- „Tessiner Rösti“ Rösti belegt mit zwei Schweinemedallions und Tomatengratinert mit Käse und Salatgarnitur 2,4,5 € 10,50
- Bauernschmausteller Rösti mit Schinken, Spiegelei und Salatteller 1,2,3,5 € 8,50
- „Kranz-Toast“ Zwei Schweinemedallions mit Schinken und Champignons, überbacken mit Käse, Salatgarnitur 1,2,3,4,5
 - € 11,50
- „Schwetzinger Toast“ Zwei Schweinemedallions mit Schinken und Spargel überbacken mit Käse, Salatgarnitur 1,2,3,4,5
 - € 12,50
- Käsespätzle „Hausart“ dazu ein Salatteller 2,4,5 € 8,00
- Hausgemachte Bauernbratwurst mit Röstzwiebeln und Bauernbrot 1,2 € 4,50
- Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes frites 1,2 € 7,50

SALATKREATIONEN

- Salatplatte mit Thunfisch² € 8,50

Dokument 1

- Griechischer Bauernsalat: Bunte Salate mit Oliven und Schafskäse 2,6 € 10,50
- Tomatensalat „Italia“ mit Mozzarella € 9,00
- Bunte Salate mit Melone und einem Wiener Schnitzel² € 13,00
- „Kranz“ Salatplatte mit Schinken und Melone 1,2,3,5 € 8,50
- Bunte Salatplatte mit gebratenen Crevetten 1,2,4,5 € 11,00
- Bunte Salatplatte mit Kalbssteak und Grilltomaten ² € 14,50

VESPERKARTE

- Russische Eier 1,2,3,5,7 € 6,50
- Wurstsalat einfach 1,2,3,5,7 € 5,00
- Wurstsalat „Art des Hauses“ 1,2,3,5,6 € 6,00
- Aufschnitt mit Butter 1,2,3,5,7 € 6,00
- Wurstbrot 1,2,3,5,7 € 5,50
- Lachsbrot (Lachsersatz) mit Zwiebelringen 2,4,5 € 5,00
- Käsesalat reichhaltig garniert 2,4,5 € 6,00
- Käsebrett mit Butter 2,4,5 € 9,00
- Schlemmerplatte für 2 Personen 1,2,3,4,5,7 € 17,50

Z'VIERE VESPER

Hotzenwälder Spezialitäten aus eigener Schlachtung
auf dem Holzbrett serviert

- Vesperbrettle mit Zwiebelringen 5,7 € 4,50
- Seitenspeck mit Gurke und Zwiebeln 5,7 € 6,00
- Schwarzwälder Schinkenspeck 5,7 € 7,50
- Hotzenwälder Holzhauerbrett 2,4,5,7 € 7,50
- Schwartenmagen mit Zwiebeln, Gurke, Essig und Öl 2,3,4,5,7 € 4,50

KINDERKARTE

- „Hänsel und Gretel“ Kleines Schnitzel mit Pommes frites² € 5,00
- „Rumpelstilzchen“ Kleines Jägerschnitzel mit Spätzle² € 5,50
- „Rotkäppchen“ Spätzle mit Sauce² € 3,00
- „Schneewittchen“ Pommes frites mit Ketchup² € 3,00
- „Mickey Mouse“ Spiegelei mit Kroketten und Salat² € 4,00
- „Arielle“ Fischstäbchen mit Pommes frites² € 5,00

EMPFEHLUNG FÜR DIE FAMILIE

GROßE FAMILIENPLATTE

(empfohlen für 2 Erwachsene und 2 Kinder)

- Schweineschnitzel paniert oder naturmit Rahmchampignons und Mischgemüse dazu
Spätzle und Pommes frites
- Preis für 4 Personen € 24,50
- jede weitere Person € 9,00

DESSERTS

- Kindereisbecher „Pinocchio“ 4 € 3,00
- Gemischtes Eis 4 € 3,50
- Gemischtes Eis mit Sahne 4 € 4,00
- Sahnemeringue 4 € 4,00
- Eismeringue 4 € 4,60
- Schwarzwaldbecher 4 € 5,50
- Coupe Dänemark 4 € 5,50
- Irish Coffee € 5,00

Dokument 1

- Coupe „Heiße Liebe“ 4 € 5,50
- Eiskaffee oder Eisschokolade 4 € 5,00
- Coupe Hawaii 4 € 5,50
- Bananensplit 4 € 5,50
- „Birne Helene“ 4 € 5,50
- Früchtebecher mit frischem Obst 4 € 6,50
- „Sanfter Engel“ € 5,00
- „Romeo und Julia“ -Coupe für zwei- 4 € 9,00

Verzeichnis der verwendeten Zusatzstoffe:

- 1- mit Phosphat
- 2- mit Geschmacksverstärker
- 3- mit Antioxidationsmittel
- 4- mit Farbstoff
- 5- mit Konservierungsstoff
- 6- geschwärzt
- 7- mit Süßungsmittel
- 8- enthält eine Phenylalaninquelle
- 9- mit Koffein
- 10- mit Chinin