

## Aperitif

Gin Tonic von den Schott Bros | 11

Gin Tonic 0,0 alkoholfrei | 10,5

Aperol Spitz | 8,8 | auch alkoholfrei

Sarti Spritz | Lillet Wildberry | DejaVu Tonic | 8,8

Frucht-Secco-alkoholfrei 0,1 | JUWEL | 6,7

Prosecco – Santa Margherita 0,1 | 6,7

Flasche Champagner – Ruinart Rosé 0,7 | 111

## Vorspeise

**Tatar vom Weiderind | 17**

Lauch-Mayo | eingelegte Zwiebel | Senfsaat

**Burrata | 16**

Fenchel | Tomate | Orange | Walnuss

**geschmorte Schweinebacke vom Hofladen Kreuder | 16**

Linse | Apfel | Blutwurst | Jus

**Forelle von der Fischzucht Gauggel aus Breitenbach | 17**

gebeizt & gebläut | rote Bete | Apfel-Sellerie-Sud | Kaviar

**Kräuterschaum-Suppe | 9,2**

Croûtons | Kräuteröl

**Kraftbrühe vom heimischen Wild | 10**

Grießnocker | Gemüse

**großer Wildkräutersalat | 13**

Balsamico | Speck | Walnuss | grüner Spargel

**Portion Sülze vom Schauenburger Schwein | 13,2**

Kräutersalat | eingelegtes Gemüse | Remoulade

als Hauptgang | +Bratkartoffel | 19

## Öffnungszeiten

Mittwoch - Samstag | 17 - 23 Uhr

**Sonntag | Mittagstisch**

Reservierung Online

[www.gasthaus-kraft.de](http://www.gasthaus-kraft.de)

Instagram: [landgasthaus.kraft](https://www.instagram.com/landgasthaus.kraft)



## 2 Gang Schnitzel

**Tatar vom Weiderind | 17**

Lauch-Mayo | eingelegte Zwiebel | Senfsaat

oder

**Forelle von der Fischzucht Gauggel aus Breitenbach | 17**

gebeizt & gebläut | rote Bete | Apfel-Sellerie-Sud | Kaviar

\*\*\*

**Schmandschnitzel | Bratkartoffel | 21,8**

**Menüpreis | 34**

# 7 KRAFT

## 2 Gang aus dem Habichtswald

**Kraftbrühe vom heimischen Wild | 10**

Grießnocker | Gemüse

\*\*\*

**Wildbratwurst vom heimischen Wild | 22**

Rahmwirsing | Kartoffelpüree | Jus

**Menüpreis | 28**

## Hauptgang

**Filet vom Angus-Rind | 43**

**Rumpsteak vom Angus-Rind | 35,8**

wilder Brokkoli | Jus | geschmorte Schalotte | Pommes

**halbe Gänsebrust | 33**

Rotkohl | Rahmwirsing | Kartoffelklöße | Jus

**geschmorter Rinderbraten | 29**

Rahmwirsing | Kartoffelklöße | Jus

**großer Wildkräutersalat + Rinderfiletstreifen | 33**

Balsamico | Speck | Walnuss | grüner Spargel

**Filet vom Saibling auf der Haut gebraten | 28,2**

zweierlei Blumenkohl | Butterkartoffel | Bärlauch

**Spinat-Ricotta-Nocken – vegi | 21,8**

Schwarzwurzel | Bergkäse | braune Butter | Blattsalat

**Schnitzel vom Schauenburger Schwein**

**handgeschnitten aus der Oberschale**

**gebacken im eigenen Schmalz**

Jägerschnitzel | Pommes | 21,8

Schmandschnitzel | Bratkartoffel | 21,8

Cordon Bleu | Preiselbeeren | Pommes | 22,8

**kleiner Blattsalat | Balsamico | 4,5**

## Dessert

**Zitronentörtchen | 12**

Karamellganache | Blutorange | Schoko-Sorbet

**Topfenknödel | 12**

Rhabarberkompott | Vanilleeis

**selbstgemachte Pralinen nach Wahl | 5 Stück | 11**

Bei Allergenen und oder Unverträglichkeiten

gebt uns bitte vorab Bescheid

Alle Preise sind in €