

Aperitif

7KRAFT-Spritz | Aperol | Sekt | Maracuja | Minze | 8,8
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
Gin Tonic von den Schott Bros | 11
Gin Tonic Knut Hansen 0,0 alkoholfrei | 10,5
Flasche Champagner – Ruinart Rosé 0,7 | 111

Vorspeise

Tatar vom Weiderind | 17
Lauch-Mayo | eingelegte Zwiebel | Senfsaat

Burrata | 15
Tomatenmarmelade | Orange | Walnuss | Fenchelsalat

Forelle von der Fischzucht Gauggel aus Breitenbach | 17
geräuchert & gebläut | grüne Soße | Apfel | Wachtelei

Kraftbrühe vom heimischen Wild | 10
Grießnocker | Gemüse

Spargelcremesuppe | 9,2
Spargel | Croûtons | Bärlauchöl

großer Wildkräutersalat | 13
Balsamico | 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
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 | grüne Soße | Apfel | Wachtelei | Kartoffel

Schmandschnitzel | Bratkartoffel | 22

Menüpreis | 34

KRAFT

2 Gang Heimat-Menü

Kraftbrühe vom heimischen Wild | 10
Grießnocker | Gemüse

Wildschwein-Gulasch aus dem Habichtswald | 28
Rotkohl | Kartoffelklöße

Menüpreis | 32

Hauptgang

Porterhousesteak | Dry Aged | für zwei Personen | 42 pro Person
Schmorzwiebeln | Kräuterbutter | Pommes | Jus

Rumpsteak vom Angus-Rind | 35
geschmorte Schalotte | Petersilienwurzel & Bimi | Pommes | Jus

großer Wildkräutersalat + Rinderfiletstreifen | 33
Balsamico | Walnuss | grüner Spargel

Wildschwein-Gulasch aus dem Habichtswald | 28
Rotkohl | Kartoffelklöße

Zanderfilet auf der Haut gebraten | 28,2
Blumenkohl-Püree | Leipziger Allerlei-Gemüse | Butterkartoffel | Bärlauch

Grüne Soße | 19,2
Drillinge | Ei | Kräuteröl | Blattsalat

**Schnitzel vom Schauenburger Schwein
handgeschnitten aus der Oberschale
gebacken im eigenen Schmalz**

Jägerschnitzel | Pommes | 22
Schmandschnitzel | Bratkartoffel | 22
Cordon Bleu | Preiselbeeren | Pommes | 23

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
Preiselbeeren | Zitrone | Pommes | 32

kleiner Blattsalat | Balsamico | 4,5

Dessert

Schokotörtchen | 12
Haselnussganache | Erdbeer-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 €