

## 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

Eigelbcreme | Kartoffelstroh | Liebstöckel  
eingelegte Zwiebel | Paprikasud

### Burratacreme | 14

Gartentomaten | Tomaten-Gazpacho

### Forelle gebeizt von der Fischzucht Gauggel aus Breitenbach | 17

Buttermilch-Dashi | Gurkensalat | Forellenkaviar | Dill-Öl | Kräuter

### Rotgarnele | 17

Blumenkohl | Couscous | Krustentiersud

### Kartoffel-Mousseline (feines Kartoffelpüree) | 15

gebratene Blutwurst | Pfifferlinge | Majoran | Comté

### großer Wildkräutersalat | 13

Balsamico | Melone | Feta

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

Kräutersalat | Kräuter Vinaigrette | Sauce-Tatar  
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 Menü

### Tatar vom Weiderind | 17

Eigelbcreme | Kartoffelstroh | Liebstöckel  
eingelegte Zwiebel | Paprikasud

oder

### Forelle gebeizt von der Fischzucht Gauggel aus Breitenbach | 17

Buttermilch-Dashi | Gurkensalat | Forellenkaviar | Dill-Öl | Kräuter

\*\*\*

### Schmandschnitzel | Bratkartoffel | 22

### Menüpreis | 34

# 7KRAFT

## 2 Gang Fleisch Menü

### Tatar vom Weiderind | 17

Eigelbcreme | Kartoffelstroh | Liebstöckel  
eingelegte Zwiebel | Paprikasud

\*\*\*

### Rumpsteak vom Angus-Rind | 35

Bohne | Pfifferlinge | Pommes-Dauphine | Jus

### Menüpreis | 46

## Hauptgang

### Original Wiener Schnitzel vom Kalb | 32

Preiselbeeren | Zitrone | Pommes

### Rumpsteak vom Angus-Rind | 35

Bohne | Kräuterbutter | Pommes-Dauphine | Zwiebel-Jus

### Brust von der Barbarie-Ente 32

Rahmlauch | Gnocchi | Aprikose | Jus

### geschmorter Rinderbraten 29

Karotte | Kartoffelpüree | Jus

### Filet vom Steinbeißer | 29

Zucchini | gebratene Pfifferlinge | Tomaten-Beurre Blanc | Drillinge

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

Jägerschnitzel | Pommes | 22

Schmandschnitzel | Bratkartoffel | 22

Cordon Bleu | Preiselbeeren | Pommes | 23

### kleine Semmelknödel | 21

Spitzkohl | Pfifferlinge | Bergkäse | Pilzschaum

### kleiner Blattsalat | Balsamico | 4,5

## Dessert

### Topfenküchlein | 13

Basilikum | Schmandeis | Erdbeerragout

### dunkle Schokolade | 13

Brownie | Salzkaramell | Vanilleeis

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

Bei Allergenen und oder Unverträglichkeiten  
gebt uns bitte vorab Bescheid

**Alle Preise sind in € | vorzugsweise Kartenzahlung**