

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

Lieblings-Gin Tonic
Knut Hansen | auch 0,0 | 10,5
Gin Tonic von den Schott Bros | 11

Weinempfehlung

Weingut St. Antony | Orbel | Riesling | handernte
viel Power | klassische Eleganz & Charme
In der Nase verfügt er über ein breites Spektrum mit Nuancen nach grünem Apfel, Grapefruit & feiner Würze
Flasche 0,75 | 46

Weingut Juwel | Weissburgunder JUWEL
Im Duft Ananas- und Pfirsichfrucht, dabei herrlich cremig, voll und etwas kräutrig mit einer enormen Saftigkeit und Frische | Flasche 0,75 | 37

Weingut Ring | das kleine Kreuz | St. Laurent | Merlot
Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc & Syrah
Dunkelbeerig-würzig mit voller Struktur
Flasche 0,75 | 55

Gänseessen ab dem 30. Oktober
nur auf Vorbestellung

Ofenfrische Gänsebrust 48
2 Ofenfrische Gänsekeulen 48

halbe Gänsebrust & 1 Gänsekeule 48

halbe Gänsebrust 43
1 Gänsekeule 43

zu allen Gänsen servieren wir:
hausgemachten Apfelrotkohl & Grünkohl
Kartoffelklöße & Feldsalat



frische Steinpilze

Vorspeise
großer Wildkräutersalat mit gebratenen Steinpilzen
Birne | Walnuss | Balsamico | 16

Hauptgänge
Schnitzel vom Schauenburger Schwein
frische Steinpilze in Rahm | Pommes | 28

Rumpsteak vom Angus-Rind
gebratene Steinpilze | Pastinake
Kräuterbutter | Pommes-Dauphine | Jus | 36

Ravioli gefüllt mit Kürbis
gebratene Steinpilze | Topinambur Schaum | 22

Schnitzel Menü

Tatar vom Weiderind
Eigelbcreme | Kartoffelstroh | Liebstöckel
eingelegte Zwiebel | Paprikasud | 17

oder

gebeiztes Lachsfilet
rote Bete | eingelegte Zwetschge
Buttermilch-Dill Öl | Forellenkaviar | 17

***

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

Menüpreis | 46

Bei Allergenen und oder Unverträglichkeiten
gebt uns bitte vorab Bescheid

Alle Preise sind in €
vorzugsweise Kartenzahlung

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag ab 17 Uhr | Sonntag Mittagstisch | Reservierung online



Vorspeise

Tatar vom Weiderind
Eigelbcreme | Kartoffelstroh | Liebstöckel
eingelegte Zwiebel | Paprikasud | 17

Topinambur-Creme & Chips
lauwarmer Rote-Bete-Salat | Buttermilch | 13

Kürbis-Suppe
Kürbiskerne | Kürbis Öl | 9

Kraftbrühe vom heimischen Wild
Gemüse | Pfannkuchenstreifen | 10

gebeiztes Lachsfilet
rote Bete | eingelegte Zwetschge
Buttermilch-Dill Öl | Forellenkaviar | 17

Kartoffel-Mousseline (feines Kartoffelpüree)
Blutwurst | gebratene Steinpilze | Jus | 16

großer Wildkräutersalat
gebratene Steinpilze | Birne | Walnuss | Balsamico|16



Tradition, die bleibt!
nur mit Reservierung
22. Januar 2027
19. Februar 2027
05. März 2027

7KRAFT

Hauptgang

Barbarie Entenkeule
Rahmwirsing | Serviettenknödel | Jus | 34

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

Rumpsteak vom Angus-Rind
gebratene Steinpilze | Pastinake
Kräuterbutter | Pommes-Dauphine | Jus | 36

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Blumenkohl | Beurre Blanc | Drillinge | 29

geschmorter Braten vom Simmentaler Rind
wilder Brokkoli | Kartoffelpüree | Karotte | Jus | 32

Ravioli gefüllt mit Kürbis
gebratene Steinpilze | Topinambur Schaum | 23

Wildbratwurst vom heimischen Wild
Kartoffelpüree | Rotkohlsalat | Marone | Jus | 21

Schnitzel vom Hofladen Kreuder
handgeschnitten aus der Oberschale
gebacken im eigenen Schmalz

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

-

kleiner Blattsalat | Balsamico | 4,5

Dessert

Nougat-Knödel
Zwetschge | Haselnuss | Vanille-Eis | 13

weißes Schokoladenmousse
Quitte | Sanddorn | Joghurt Eis | 13

selbstgemachte Pralinen nach Wahl
5 Stück | 11

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Samstag ab 17 Uhr | Sonntag Mittagstisch | Reservierung online