



Regionale Impressionen



Schlemmermenü

Tomatencremesuppe mit Ginsahne

Herbstlicher Salatteller

Zartes Rinderbrätle vom Staufenfleisch „Sous Vide“ in eigener Soße
auf geschmorten Bundkarotten und handgeschabten Spätzle

Süßer Schluß aus Krehl's Dessertküche

€ 28.50

Kleinere Portion € 25.50

Krehl's Gastronomie

Suppen und Vorspeisen

Bunter Salat der Jahreszeit

€ 4.40

Pikante Gulaschsuppe

€ 5.90

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Suppenmaultaschen
oder

mit feinen Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

€ 4.90

Freilandfeldsalat in lauwarmer Kartoffelrahmdressing
mit krossem Speck und Croutons

€ 8.50



Hauptgerichte

Hausgemachte Maultaschen geschmelzt oder geröstet
mit Ei und Kartoffel- grüner Salat

€ 11.40

Spaghetti im Zucchini-Tomatenragout
mit Knoblauch und Thymian

€ 12.50

zusätzlich mit Scampi

€ 16.50

Karamelisierter Schweinebauch auf Rotweinschalotten,
Rahmsauerkraut und Kräuterbubenspitze

€ 15.50

Gebeiztes Rehragout in Wacholderrahmsoße mit Weckknödel
oder

Spätzle vom Brett mit hauseingelegten Preiselbeeren

€ 17.50

Knusprige Landente auf Trollingersoße,
Apfelrotkraut und Brezelsouffle

€ 18.50

Wiener Schnitzel - *original vom Kalb* - mit krossen Röstkartoffeln

€ 19.80

Zwiebelrostbraten oder Rahmrostbraten
mit krossen Röstkartoffeln oder handgeschabten Spätzle

€ 19.90

Ribe-Eye-Steak von der Ochsenhochrippe auf Speckböhnchen,
Herbstpilzen und Schweizer Rösti

€ 24.50



Top-frischer Fang

Steinbeißerfilet in Senf-Saat-Soße
auf Thymiangraupen

€ 17.50

Lachssteak auf Äbler Rieslinglinsen
mit gebratenen Pilzen, Kartoffeln

€ 18.50

*Guten Appetit wünscht
Ihre Familie Krehl und alle Mitarbeiter*

Krehl's Gastronomie