



Gemeindekrug
Driübeck



Seelenwärmer Für die kalte Jahreszeit

Steinpilz-Wildsuppe 6,50

Kräftige hausgemachte Wildbrühe mit Steinpilz, Klößchen und Kräutern

Kartoffel- Entensüppchen 6.50

Cremig-lecker mit Entenfleisch, Gemüse & Klößchen

Würzfleisch 6,90

Mit Käse überbacken, Toast und Zitrone

Kleiner Salat 6,90

frisch, gemischt, mit Croutons, gerösteten Kernen & Hausdressing

Florentiner Schichtkuchen-vegi 19,50

Blattspinat, Tomate & Frischkäse im Crepes, mit Käse überbacken
auf Kartoffelstampf & frischem Wintergemüse

Käsespätzle-vegi 17,90

Spätzle, Rahm, würziger Bergkäse & Röstzwiebeln

Pilz-Käsespätzle-vegi 21,90

mit geschnittenen Pilzen

Grünkohl 19,50

Satte Portion mit Kassler, Kohlwurst und Bratkartoffeln

„werte Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam.“



Schnitzel „Wiener Art“ 17,90

traditionell ausgebacken, mit unseren Hausfritten und Gurkensalat

Cordon Bleu 20,90

mit gekochtem Schinken & Gouda gefülltes Schnitzel, Fritten & Salat

Schnitzel „Krug Spezial“ 21,90

Mit Schmorzwiebel, Bacon und Käse überbacken, dazu unsere Hausfritten

Schnitzel „Au four“ 22,90

Mit Würzfleisch und Käse überbacken, Gurkensalat & unsere Hausfritten

Schnitzel-“Fürsters Liebling“ 22,90

Schnitzel mit Rahmpilzsoße, Gurkensalat und unsere Hausfritten

DDR-Jägerschnitzel 17,50

Jagwurstschnitzel, wie damals mit Spirelli und ostaligischer Tomatensoße

Pasta-Wurscht-Tomate 16,90

Spirelli mit ostaligischer Tomatensoße, Käse & gebratene Jagdwurstwürfel

Rumpsteak-Strindberg 28,90

ca 250g Rumpsteak mit Senf-Zwiebelkruste- der Ostklassiker,
frisches Wintergemüse & lecker Bratkartoffeln

Nur Fritten zu langweilig?

Kleine Käsespätzle anstatt + 6,00€

Dutch-Dirty Fries mit Mayo & Parmesan + 3,-€

Loaded Fries-Chilicheese + 3,-€

Bratkartoffeln, Spätzle anstatt + 3,-€

Ketchup & Mayo je 0,75€

KLASSIKER & REGIONALES

Zarter Ochse 23,90

Bestes Rindfleisch im aromatischen Sud sanft gegart & scharf angebraten, leichte Meerrettichsoße, frisches Wintergemüse und Kartoffelstampf

Rindszunge-gepökelt 24,50

in Ochsenbrühe sanft gegart, mit Madeirajus, Wintergemüse & Kartoffelstampf

Omas Rinderroulade 24,90

klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebel, Senf & Gewürzgurke, dazu Rotkohl, Kartoffelklöße und lecker Soße, natürlich alles hausgemacht!

Rehragout-nach Oma Eberhofer 23,90

zarte Stücke vom Reh in feiner Soße, mit Rotkohl & Butterspätzle

Martinsgans - Keule und 1/2 Brust 32,50

Martinsgans-Brust 29.50

Martinsgans-Keule 28.50

mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen und kräftiger Bratensoße

1/2 Ente aus dem Ofen 28,50

mit Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklößen und leckerer Orangensoße

Weintipp:

Cabernet Sauvignon Rotwein -trocken-

0,2l - 6,10 0,5l – 14,50

QbA. Farbintensiv und ausdruckstark im Geschmack

Wir empfehlen ihn zu unseren kräftigen Schmorgerichten



Für unsere kleinen Gäste

Ich weiss nicht 5,75

Eierpfannkuchen mit Schneegestöber und Apfelmus

Hab keinen Hunger 6,75

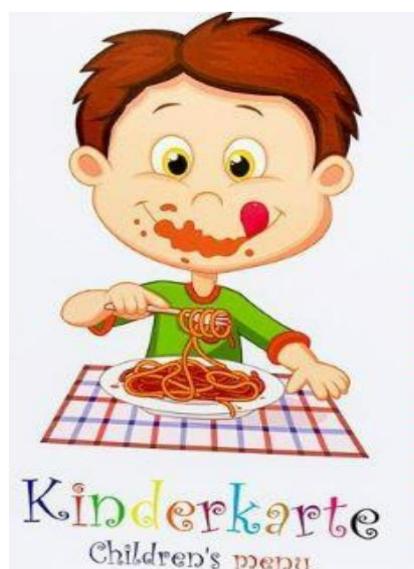
Nudeln mit Tomatensoße & geriebenem Käse

Ist mir egal 6,75

5 kleine Bratwürstchen mit Ketchup und Kartoffelstampf

Irgendwas 6,75

Kleines Schweineschnitzel mit Fritten und Ketchup-Mayo





Dessert-Karte

Bratapfel-Crepes 6,90

Klassischer kleiner Bratapfel im Crepes mit Vanilleeis & Sahne

Warmer Schokoladenkuchen 6,90

Mit Vanilleeis und Schlagsahne

Eis-Age für Kids 3,50

Lecker Vanilleeis, Schokokruste, Marshmallows, Schlagsahne

Schwedenbecher 6,90

Vanilleeis, Apfelmus, Schlagsahne und Eierlikör

Heiße Liebe 6,90

Vanilleis, heiße Himbeeren und Schlagsahne

Nussknacker 6,90

Vanille und Walnusseis, Walnusskerne und Schlagsahne

Coupe Danmark 6,90

Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Schlagsahne

Verschiedene Eissorten je Kugel 2,20

Vanille, Schokolade, Walnuss, Mango Sorbet, Amarenakirsch