

Frühstück

DAS KLEINE FRÜHSTÜCK

1 ofenfrisches Croissant, Butter, Marmelade und frisch gebrühter Kaffee 5,60 €

STRAMMER LACHS

Gebuttertes Vollkornbrot, belegt mit mildem Räucherlachs und Schnittlauch-Rührei 7,90 €

KRÄMER'S FRÜHSTÜCK

2 ofenfrische Brötchen, Aufschnitt, zweierlei Käse, gekochtes Ei, Zwiebelmett, Marmelade und eine Tasse frisch gebrühter Kaffee 8,50 €

DAS FRÜHSTÜCK FÜR 2

Landrahmbutter, Marmelade, gekochtes Ei, erfrischender Naturjoghurt, Obstsalat, zweierlei Käse, Aufschnitt und ein gemischter Brotkorb 14,50 €

DAS SYLTER FRÜHSTÜCK FÜR 2

Saisonales Obst, italienischer Landschinken, Fenchelsalami, Rosmarinschinken, zweierlei Käse, Honig, Marmelade, Räucherlachs, Joghurt, gekochtes Ei, ofenfrische Brötchen und Landbrot 22,50 €

WIRTSHAUS FRÜHSTÜCK

Ein spritziges Weißes vom Fass, 2 Weißwürste und eine Butterbrezel 7,50 €

Portion Rührei, klassisch mit Schnittlauch 2,90 €

Portion Rührei mit Bacon oder Kochschinken 3,60 €

Portion Spiegeleier 2,00 €

Portion Naturjoghurt 1,20 €

Portion frisches Obst 4,00 €

Portion Müsli 2,00 €

Portion Nürnberger Rostbratwürstchen 2,90 €

Portion Frühstücks Bacon 0,70 €

100g Räucherlachs 4,20 €

1 Brötchen 0,50 €

Wirtshausküche

SUPPEN

Süppchen aus sonnengereiften Strauchtomaten, Lauchsahne und Croûtons (n,h)	5,50 €
Karotten Ingwer Süppchen mit einem Sahnehäubchen und Garnelenspieß (b,n,h)	6,50 €
Kraftbrühe mit Einlage von Maultaschen und Markklößchen (a,c,h)	5,50 €

VORSPEISEN

Cremiger Obazda mit Birne und Frühlingslauch im Weckglas an einem buntem Salatbukett und einer ofenfrischen Butterbrezel (n,c,i)	7,50 €
Blattsalate in Hausdressing angemacht mit Streifen von der Hähnchenbrust (c)	8,90 €
Baumüllers Räucherlachs mit Pannekauken und steirischen Kren an feinen Salatspitzen in unserem Hausdressing (c,d,i,n)	11,50 €
Ziegenfrischkäsetaler auf Couscous Salat, Datteln, Sesamchip, Frisee und Granatapfelvinaigrette (n)	11,00 €

SALATE*

Großer Salat vom Wochenmarkt wahlweise mit: (c)	
Ofenkartoffel (h)	11,50 €
Gebratene Streifen vom Maishähnchen	13,50 €
Gebratene Streifen vom Black Angus Rind	16,00 €

**Wählen Sie bitte zwischen unserem Hausdressing, Cesars Dressing oder Essig-Öl*

Hauptgerichte

FLEISCH

Paniertes Schnitzel vom Landschwein nach Wiener Art mit Zitronengarnitur, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Beilagensalat (a,c,d,i)	13,50 €
Unser Wirtshaus Schnitzel: Paniertes Schnitzel an Champignons à la crème, Pommes frites und Beilagensalat (4) (a,n,i,c)	14,50 €
Gebratener Leberkäs mit Kartoffelpüree, geschmorten Zwiebeln, Spiegelei und Krautsalat (11) (c,h)	14,00 €
Himmel und Äd mit luftigem Kartoffelpüree, karamellisierten Zwiebeln und Apfelkompott (3,4) (n)	12,00 €
Krämer's Wirtshaus Burger mit hausgemachtem Beef Patti, rauchiger BBQ-Sauce, Cole Slaw, Tomate, Gurke, Käse und Bacon (2,11) (a,c,n)	13,90 €
Ein halbes Backhendl auf fränkischem Kartoffelsalat und Sauce Rémoûlade (a,n,i)	13,50 €
Portion kalt aufgeschnittenes Black Angus Roastbeef an röschen Bratkartoffeln aus der großen Pfanne, Sauce Rémoûlade und Salatgarnitur (11) (n,i)	15,50 €
Krämers Sauerbraten an Rosinensauce, Kartoffelklöße mit Butterbrösel, Apfelkompott mit Preiselbeeren (9) (h,i)	17,50 €
Tomahawk vom Duroc Schwein an Kartoffelpüree, Senfspitzkohl und Kräuterbutter (11) (n)	17,50 €
Gegrilltes Maishähnchenbrustfilet auf Ratatouillegemüse, confierten Tomaten und Rosmarinkartoffeln (1,2,3)	17,50 €
Black Angus Rinderrücken mit Kräuterbutter an einem bunten Salatbukett und einer Ofenkartoffel mit Sour Creme (n,i,c)	19,50 €
Almsteak vom Angus Rind mit Tomaten, Zwiebeln und Speck, mit Käse überbacken, dazu rösche Bratkartoffeln aus der großen Pfanne und Beilagensalat (11) (n)	22,00 €

Hauptgerichte

FISCH

2 Doppelfilets Pimptje Matjes aus Holland an Hausfrauensauce, Speckkartoffeln und buntem Blattsalat (11) (d,n)	11,90 €
Gebratenes Lachssteak mit Kräuterbutter an einer gefüllten Ofenkartoffel mit Sour Cream und kleiner Salatbeilage (2) (c,d,i,n)	18,00 €
Kabeljaurückenfilet an einer herzhaften Senfsauce, Butterkartoffeln und Gurkensalat (n,i,c)	19,00 €

VEGETARISCH

Spinat-Ricotta-Tarte mit Pinienkernen, Salatbeilage, Cherry Strauchtomaten und gehobelten, italienischen Hartkäse (n,e,i,c)	10,50 €
Penne Rigatoni in Tomatensauce, Ratatouille, Rauke und gehobeltem Parmesan (2,3)	10,50 €

KINDERKARTE

Hausgemachte Hähnchennuggets mit Pommes frites und Salatbeilage	5,50 €
Nudeln an Sauce Bolognese (1)	4,90 €
3 kleine Rostbratwürstchen auf Kartoffelpüree mit Erbsen und Möhren (11) (n)	6,50 €
Kleines Landschwein Schnitzel mit Pommes frites und Salatbeilage (a,c,i)	6,50 €
Gemischtes Eis mit Sahne und Smarties (1) (e)	3,60 €

Portion Ketchup oder Mayonnaise: 0,50 €

*Viele unserer Gerichte enthalten – wenn auch teilweise in Spuren – einige Hauptallergene.
Bitte informieren Sie sich bei Bedarf bei unseren Servicekräften oder der Geschäftsführung.*

Desserts

Kaiserschmarrn mit Mandeln und Rosinen,
Staubzucker, Vanillesauce und Apfelkompott (1) (a,c,e,n)

6,50 €



Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf Kirsch-Biskuit, Kirschen,
Honeykresse, Crème fraîche und Vanillesauce (1) (a,c)

7,50 €



Wirtshaus Krämer's Crème brûlée vom Ziegenfrischkäse
mit zart schmelzendem Hövelsbier-Eis und Aprikosen (1) (c,n)

6,90 €



Käsebrett mit 4 Sorten Rohmilchkäse,
Feigensenf, Brot und Landrahmbutter (3,5) (a,i,n)

8,50 €



Wirtshaus
KRÄMER

Getränkekarte

BIER

VOM FASS

Brinkhoff's No. 1	0,1l 1,20 €	0,2l 1,60 €
	0,3l 2,50 €	0,5l 3,50 €
Hövels	0,3l 2,80 €	0,5l 3,80 €
Allgäuer Büble Edelweißbier	0,3l 2,80 €	0,5l 3,80 €
Alster, Radler	0,3l 2,50 €	0,5l 3,50 €

FLASCHENBIER

Schöffelhofer Grapefruit	0,33l 4,80 €
Berliner Kindl Weiße Waldmeister	0,33l 2,90 €
Berliner Kindl Weiße Himbeere	0,33l 2,90 €

ALKOHOLFREI

Allgäuer Büble Edelweißbier	0,5l 3,80 €
Schöffelhofer Grapefruit	0,33l 2,60 €
Jever Fun	0,33l 2,60 €
Alster, Radler	0,5l 3,50 €



Getränkemkarte

KALT

Pepsi Cola (1,2)	0,3 l	2,50 €
Pepsi Light (1,2,8)	0,3 l	2,50 €
Mirinda (1)	0,3 l	2,50 €
7Up (3,4)	0,3 l	2,50 €
Bionade Kräuter	0,33 l	2,60 €
Bionade Holunder	0,33 l	2,60 €
Bionade Zitrone Bergamotte	0,33 l	2,60 €
Thomas Henry Bitter Lemon (5)	0,33 l	2,50 €
Thomas Henry Tonic Water (5)	0,33 l	2,50 €
Thomas Henry Ginger Ale	0,33 l	2,50 €
Feel Good Lemon Black Eistee	0,375 l	3,60 €
Feel Good Blueberry White Eistee	0,375 l	3,60 €
Feel Good Peach Black Eistee	0,375 l	3,60 €
Feel Good Pomegranate GreenTea	0,375 l	3,60 €
RedBull (2)	0,25 l	3,50 €
Granini Säfte (verschiedene)	0,2 l	2,20 €
Granini Saftschorlen (verschiedene)	0,3 l	2,50 €
Braumeisters Kraftmalz	0,33 l	2,60 €
Selters Classic	0,25 l	2,20 €
Selters Naturell	0,25 l	2,20 €
	0,75 l	5,50 €

HEISS

KAFFEE

Kaffe Crème, klein	1,90 €
Kaffe Crème, groß	2,50 €
Cappuccino	2,60 €
Milchkaffee	2,70 €
Latte Macchiato	2,70 €
Espresso	1,90 €
Espresso doppelt	3,20 €
Espresso Macchiato	2,10 €
Filterkaffee, Tasse	1,90 €
Filterkaffee, Kännchen	3,50 €

SCHOKOLADE

Heiße Schokolade	2,40 €
Heiße Schokolade mit Sahne	2,80 €
Heiße Schokolade mit Rum	4,00 €

TEE

Darjeeling	2,40 €
Earl Grey	2,40 €
Grüner Tee	2,40 €
Rooibos Vanille	2,40 €
Früchtetee	2,40 €
Kamillentee	2,40 €
Pfefferminztee	2,40 €

(1 Farbstoff, 2 koffeinhaltig, 3 Konservierungsstoffe, 4 Antioxidationsmittel, 5 chininhaltig, 6 Süßungsmittel)

Getränkemkarte

APERITIF

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

5,50 €

GIN CHILLA

Gin Chilla, Prosecco, Soda

5,50 €

HUGO

Prosecco, Holundersirup, Limette, Minze, Soda

5,50 €

ANNA, DIE KLEINE SCHWESTER VON HUGO

Weißwein, Rhabarbersaft, Erdbeere, Soda

5,50 €

LILLET WILD BERRY

Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Erdbeere

5,50 €

RHABARBER SPRITZ

Sekt, Rhabarbersaft, Soda

5,50 €



LONGDRINKS

Wodka Lemon

4cl 6,50 €

Wodka Energy

4cl 6,50 €

Gin Tonic

4cl 6,50 €

Campari Orange

4cl 6,00 €

Campari Soda

4cl 6,00 €

Whiskey Cola

4cl 7,00 €

Rum Cola

4cl 7,00 €



Getränkekarte

SPIRITUOSEN

Ramazotti	2cl	2,40 €
Martini Bianco	2cl	2,80 €
Averna	2cl	2,40 €
Jägermeister	2cl	2,30 €
Fernet-Branca	2cl	2,30 €
Dinsing (diverse)	2cl	2,10 €
Dortmunder Tropfen	2cl	2,10 €
Ouzo 12	2cl	2,60 €
Molinari Sambuca	2cl	2,30 €
Dortmunder Weizenkorn	2cl	1,50 €
Dinsing Weizenkorn	2cl	1,50 €
Obstler	2cl	2,40 €
Malteserkreuz Aquavit	2cl	2,30 €
Linie Aquavit	2cl	2,90 €
Bombay Gin	2cl	3,20 €
Havana Club 3 Jahre	2cl	3,20 €
Baileys Irish Cream	2cl	2,80 €
Jim Beam Whiskey	2cl	3,20 €
Glenfarclas Whiskey	2cl	3,80 €
Ardbeg Whiskey	2cl	5,00 €
Brandy Osborne 103	2cl	2,90 €
Hennessy Cognac	2cl	3,80 €
Sauza Tequila Silver	2cl	2,40 €
Absolut Vodka Blue	2cl	2,40 €

GRAPPA

Giare Amarone	2cl	5,20 €
Giare Gewürztraminer	2cl	5,20 €
Giare Chardonnay	2cl	5,20 €
Le Diciotto Lune	2cl	3,90 €
La Trentina Tradizionale	2cl	3,90 €



BRÄNDE

Lantenhammer Williams	2cl	3,90 €
Lantenhammer Roter Williams	2cl	3,90 €
Lantenhammer Waldhimbeere	2cl	3,90 €
Lantenhammer Mirabelle	2cl	3,90 €
Lantenhammer Marille	2cl	3,90 €
Lantenhammer Schlehen	2cl	3,90 €
Ziegler Williams	2cl	5,50 €
Ziegler Mirabelle	2cl	5,50 €
Krämer's Haselnuss	2cl	2,40 €
Böse Kirsche	2cl	2,40 €
Brom Brand	2cl	2,40 €
Seute Prume	2cl	2,40 €
Him Beam	2cl	2,40 €

Kennzeichnung von Zusatzstoffen und Allergenen

ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 konserviert
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmitteln
- 10 enthält Phenylalaninquelle
- 11 Schweinefleisch
- 16 kakaohaltige Fettglasur

ALLERGENE

- a glutenhaltige Getreideerzeugnisse
- b Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- c Eier und Eierzeugnisse
- d Fisch und Fischerzeugnisse
- e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- f Soja und Sojaerzeugnisse
- g Schalenfrüchte und Nebenerzeugnisse
- h Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- i Senf und Senferzeugnisse
- j Sesamsamen und Erzeugnisse
- k Schwefeldioxid und Sulfite
- l Lupine
- m Weichtier
- n Milch und Laktose

Bitte beachten Sie, dass wir ausschließlich die kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe und Allergene deklarieren. Unsere Speisen können weitere Spuren von Allergenen enthalten.