



## SUPPE

Gänsecremesuppe mit Streifen  
von der geräucherten Gänsebrust

7,50 €

## HAUPTSPEISE

Spinat Ricotta Tarte mit Pinienkernen,  
Salatbeilage, Cherry Strauchtomaten  
und gehobeltem Parmesan

10,50 €

Krämers Wirtshaus Burger  
mit hausgemachtem Beef Patti, rauchiger BBQ-Sauce,  
Cole Slaw, Tomate, Gurke, Käse und Bacon

13,90 €

Unser Wirtshauschnitzel  
Paniertes Schnitzel an Champignons à la Crème,  
Pommes Frites und Beilagensalat

14,50 €

Krämer Sauerbraten an Rosinensauce,  
Kartoffelklöße mit Butterbrösel, Apfelkompott  
und Preiselbeeren

17,50 €

Kabeljaurückenfilet an einer herzhaften  
Senfsauce, Butterkartoffeln und Gurkensalat

19,00 €

Pikantes Hirschgulasch mit Kartoffelklößen,  
Apfelkompott und Preiselbeerbirne

21,00 €

Black Angus Rinderrücken an Pfeffersauce,  
Salat und Kartoffelgratin

23,00 €

Brust und Keule von ganzen Gänsen, Bratapfel,  
Kartoffelklöße und Apfelrotkohl

26,50 €

## DESSERT

Punsch-Zwetschgen an Zimteis

7,50 €

Als Menü (incl. Suppe und Dessert) berechnen wir einen  
Aufpreis auf die Hauptspeise von 12,50 € pro Person.

## WEINEMPFEHLUNG

Spätburgunder QbA trocken | 2014  
Weingut Volker Schmitt, Rheinhessen

Glas 5,40 € / Flasche 17,00 €

Château Montaguillon | 2012  
Montagne Saint-Emilion, Bordeaux

Flasche 32,00 €

