

Herzlich
Willkommen



Speisekarte

für Sonntagmittag

Suppen

Rieser Hochzeitssuppe

mit Griesnockerl, Rieser Knöpfle und Brätspätzle⁶

Hausgemachte Flädlessuppe⁶

Salate

Großer Salatteller „Kratzhofer“⁶

mit bunten Rohkost- und Blattsalaten dazu Joghurdressing und Toast⁶

wahlweise mit:

- Schweineschnitzel, paniert
- saftig gebratenen Putenbruststreifen
- knusprige Kartoffelbällchen gefüllt mit Frischkäse
- Allgäuer Emmentaler Käsestreifen

Beilagensalat

mit bunten Rohkost- und Blattsalaten dazu Joghurdressing⁶

mediterranes Grillgemüse

mit Karotte, Paprika, Zucchini, Blumenkohl und Kartoffeln

vom Fisch

Gebackenes Filet vom Zander

paniert dazu hausgemachter Kartoffelsalat³, Remoulade⁶ und kleiner Salatgarnitur

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

vom Schwein

Cordon Bleu

vom Landschwein, gefüllt mit Emmentaler Käse und Schinken dazu Pommes frites oder hausgemachter Kartoffelsalat

Schweineschnitzel „Wiener Art“

vom Landschwein, paniert dazu Pommes frites

Paprika-Schnitzel

Schweineschnitzel natur in hausgemachter Tomaten-Paprikasoße^{1,2,3} dazu Pommes frites

Schweinehalssteak

vom Landschweinenacken mit Bratensoße und Kräuterbutter dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln

vom Rind

Rindersteak

mit Kräuterbutter und dunkler Bratensoße dazu Bratkartoffeln und feines Marktgemüse (auf Wunsch englisch, medium oder durch gebraten)

zarter Rinderbraten

vom Jungbullen an dunkler Bratensoße dazu Rieser Eierspätzle⁶ oder Kartoffelknödel³ und Blaukraut



Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Schwäbische Köstlichkeiten

schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln und dunkler Bratensoße dazu Bratkartoffeln und feines Marktgemüse (auf Wunsch englisch, medium oder durch gebraten)

Schwäbische Kässpätzle⁶

mit Emmentaler- und Bergkäse und knusprigen Röstzwiebeln dazu gemischter Salat⁶

Schwäbische Maultaschen³ geschmelzt

mit knusprigen Röstzwiebeln und Bratensoße dazu hausgemachter Kartoffelsalat

Gemüsemaultaschen³

mit knusprigen Röstzwiebeln dazu hausgemachter Kartoffelsalat

Kinderkarte bis 12 Jahre

Kinderschnitzel

mit Pommes frites und Ketchup^{1,2,3} oder Mayonnaise⁶

Portion Pommes

mit Ketchup^{1,2,3} oder Mayonnaise⁶

Rieser Eierspätzle⁶ mit Soße

Kartoffelknödel mit Soße

Wir kochen frisch & guat!

Gerne passen wir die Gerichte nach Ihren Wünschen an, soweit es möglich ist.

Für jede Änderung pro Gericht berechnen wir pauschal +1,50 €.

Für ein zweites Gedeck berechnen wir +2,50 €.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung



Desserts & Süßes

Luftig-lockerer Kaiserschmarrn

goldbraun gebacken dazu hausgemachtes Apfelmus und Sahne⁶

warmer Apfelstrudel

dazu cremiges Bourbon-Vanilleeis und Sahne^{1,6}

warme Apfelküchle

knusprig gebacken und in Zimtzucker gewendet dazu Bourbon-Vanilleeis^{1,6} und Sahne⁶

Gemischtes Eis mit Sahne^{1,6}

Eis & Heiß

Drei Kugeln feines Bourbon-Vanilleeis^{1,6} mit heißen Himbeeren und Sahne^{1,6}

1 Stück Torte⁶

Rieser Bauertorte

Küchle

Tipp: Fragen Sie nach unserer Eiskarte!

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

... genießen ist eine Kunst!

Unsere Speisen werden stets frisch und speziell für Sie zubereitet, denn Sie sollen im Wirtshaus zum Kratzhof genießen.

Haben Sie daher bitte Verständnis, sollte der Genuß einmal etwas länger auf sich warten lassen...

Wussten Sie schon:

Die meisten Zutaten unserer Speisekarte kommen von regionalen Anbietern und Direktvermarktern bzw. aus dem eigenen Gemüse- und Obstgarten....

Diese Speisekarte gilt am Sonntagmittag.

Zusätzlich zu den Schmankerln auf dieser Karte bieten wir Ihnen je nach Saison auf unserer Tageskarte weitere Köstlichkeiten an.

Folgen Sie uns auf Instagram oder Facebook um über die aktuellen saisonalen Gerichten informiert zu sein: [@zumkratzhof](#)

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung