

Zu Gast bei Freunden, zu Gast im Genusswerk!

Herzlich willkommen im Restaurant Genusswerk Krug.

Wir sehen uns als Treffpunkt für Menschen, die Wert auf gutes Essen und Trinken in einem gemütlichen Ambiente legen. Sich Zeit zu nehmen, zu entschlern und geniessen ist ein Lebensgefühl, welches man nicht missen möchte.

Unsere Karte umfasst eine feine Auswahl alpenländischer Spezialitäten mit besten Produkten aus der Region und sorgfältig ausgesuchter Weine und Biere. Unsere Speisen werden nach hauseigenen Rezepten hergestellt, ohne Zusätze und Aromen.

Die Herkunft und Haltung unserer tierischen Produkte ist uns sehr wichtig, deshalb verarbeiten wir

Eier aus dem Bio Hof Hirzinger in Rankham/Endorf
Milchprodukte aus Tirol und der Berchtesgadener Land Molkerei
Schweinefleisch vom Strohschwein
Geflügel von Hubers Landhendl
Wurst von der Landmetzgerei G. Gassner
Bergkäse aus Tirol

Das Genusswerk bietet auch Räume für Familien-/ Firmenfeste, Tagungen, sonstige Anlässe und 19 Betten zum Übernachten.

Einen wunderbaren Aufenthalt wünschen

Sandra & Isabelle

Öffnungszeiten: Täglich von 17:30 bis 23:00, Mittwoch Ruhetag

Mongdratzerl Vorspeisen

Dreierlei

Obatzda | Griebenschmalz | Kräuterfrischkäse | Brot 9

Genusswerk Tappas

Medjool Datteln im Speck | hausgemachte Aioli | Oliven el gordo | Brot 12

Burrata

cremig gefüllter Mozzarella | Tomaten | Thymian | Honig | Balsamico 12

Felderbsenknödel auf Ranna

hausgemachte Kichererbsenbällchen | Rote Beete Carpaccio | Schmand 8

Edamame

Sojabohnen | Meersalz 6

Knoblauchbaguette

geröstetes Baguette | Knoblauch 4

Brot

5 Scheiben Baguette 2

Brioche Burger & Salate

Genusswerk Garnelenburger

Hausgemachter Garnelen Patty | Aioli | Rauke | Tomate | gegrillte Riesengarnele
16

Almburger

hausgemachte Fleischpflanzerl | Emmentaler | Salat | Tomate | Cocktailsauce 13

Hendlburger

Hendlbrust | Rauke | Zwiebeln | Tomate | Schmand | Currysauce 13

Veggieburger (vegan)

Gegrilltes Gemüse | rote Beete Tartar | hausgemachtes Auberginen Mus 13

Pommes 3

Kleiner gemischter Salat 5

Süßkartoffelpommes 5

Genusswerk Salat mit unserem Balsamico Hausdressing, **wahlweise** mit

hausgemachte Kaaspressknödel 14

Felderbsenknödel 14

Riesengarnelen gegrillt in Knoblauch 20

Räucherlachs auf Rösti 15

Klassiker

Linsenbratling (vegan)

gegrilltes Gemüse | Auberginen Mus | Granatapfel 16

Steirisches Backhendl

Hendlbrust | hausgemachter Kartoffelsalat | Kernöl | Salat 16

Cordon bleu vom Strohschwein

Bratkartoffeln | Senf | Südtiroler Speck | Obatzda 17

Schnitzel vom Strohschwein

hausgemachter Kartoffelsalat | Zitrone | Preiselbeeren 15

Kalbsleber

hausgemachtes Kartoffelpüree | Apfelspalten | Röstzwiebel | Portweinjus 21

Hausgemachte Fleischpflanzerl

Strohschwein | Kartoffelpüree | Jus 12

Genusswerk Surf & Turf

Rib Eye Steak | Riesengarnele | Süßkartoffelpommes 29

Flat Iron

saftiges Rindersteak | Erbsen Püree | Urkarotte | Honig Whisky Jus 25

Tagliata

Tranchen vom Rindersteak | Rucula | Parmesan | Zitrone 19

Lachsfilet

Limettenpüree | Zucchini | Tomaten 19

NACHSPEISEN

Lauwarmes Schoko Kuchlein Beeren | Vanilleeis

Tonka Bohnen Crème Brulée 6

Mascarpone Dessert 6

Kaiserschmarren mit Apfelmus 10

Vanipresso Espresso | Vanilleeis 4

ERFRISCHUNGEN

Adelholzner still/spritzig 0,2 l	2,90
Adelholzner still/spritzig 0,7 l	5,60
Tafelwasser Grander still/spritz 0,5 l	2,60
Tafelwasser Grander still/spritz 1 L in der Karaffe serviert	4,40
Coca Cola(4,7) /Zero (4,6,7)0,33 l	3,20
Cola Mix (4,6,7) 0,4 l	3,50
Fanta (3,4) 0,33 l	3,20
Hollerschorle 0,4 l	3,60
Saft 0,2 l oder gespritzt	3,60
Apfeldirektsaft, Orangendirektsaft, Maracuja-, Mango-, Rhabarber-, Johannisbeer Nektar, Eistee hausgemacht	4,90

BIER

Aus dem Hause Flötzingler

Helles 0,5l	3,70
Dunkles 0,5l	3,70
Zwickl 0,33	3,50
Bierbichler Weißbier 0,5l	4,20
Leichte Weiße 0,5l	3,90
Alkoholfreie Weiße 0,5l	3,90
Cola Weißbier 0,5l	3,90
Radler/Russe 0,5l	3,60

Augustiner im Steinkrug 3,80

Heinz von Stein Zwickl alkoholfrei 4,20

Für den Biergeniesser unser Craft Beer im Degustationsglas serviert (aktuelle Biere an der Theke)

COCKTAILS

Dirndlspritz Lillet Blanc, Beerensirup(4), Tonic(8)	6,50
Hugo Prosecco, Holunder Blüten Sirup, Limette, Minze	6,50
Aperolsprizz Aperol (4), Prosecco, Orange	6,50
Rhabarbersprizz	6,50
Martini Bianco Vermouth, Zitrone	5,50
Gin Tonic, Hendricks 4cl Gin, Tonic(9), Gurke	8,50
Campari(4) Orange	5,90
Wodka 4 cl, Red Bull (1,6,7)	8,50
Mojito Havana Club 4cl, Limetten, Minze, brauner Zucker	8,50
Cuba Libre 3yrs (4,7) Havana Club 4cl, Limetten, Cola	8,50

ALKOHOLFREI

Hugolenchen Tonic,(8) Holunder Blüten Sirup, Limette, Minze 4,90

Nojito Ginger Ale|Limetten|Minze|brauner Zucker 5,90

Ipanema Maracuja|Limette|Ginger Ale|brauner Zucker 5,90

WEINKARTE

Weißwein

	0,1l	0,25l	0,7l
Riesling trocken,	4,20	9,50	24,80

Gutsabfüllung Hörner, Pfalz(L)

helles Gelb, Bouquet von grünem Apfel, feine Säurestruktur

Grauburgundertrocken,	3,90	9,50	24,80
-----------------------	------	------	-------

Gutsabfüllung Hörner, Pfalz (L) hellgelb, fruchtbetont Birne, Aprikose & Melone

Lugana D.O.C. (L)	4,90	10,80	29,90
-------------------	------	-------	-------

zart strohgelbe Farbe, Duft nach weißem Pfirsich

Rose

Horny trocken,	3,90	9,80	25,80
----------------	------	------	-------

Gutsabfüllung Hörner, Pfalz (L) feines Bouquet, frisch im Geschmack mit harmonischer eingebundener Säure

Rotwein

Primitivo			21,80
-----------	--	--	-------

Merlot	3,20	7,90	19,90
--------	------	------	-------

Nerod´Avola	4,90	9,90	29,90
-------------	------	------	-------

intensives Rubinrot, Noten von Johannisbeere, Waldbeere & Granatapfel

Hauswein von Arkadenhof Buchmayer (Landweine)

Weiß^(L) Grüner Veltliner / Rot^(L) Zweigelt Trocken

0,25 l 5,50

0,50 l 9,90

Weinschorle^(L)

0,25 l 3,60

0,50 l 6,90

0,1

0,7

Prosecco

Pro-Piu-Vite Vino Bianco Frizzante IGT(L)
fruchtig und aromatisch, spritzig

3,50

22,00

Moet Chandon Champagner Brut

90,00

Zusatzstoffe:

1 = mit Konservierungsstoff (oder konserviert), 2 = mit Geschmacksverstärker, 3 = mit Antiodidationsmittel, 4 = mit Farbstoff, 5 = mit Phosphat, 6 = mit Süßungsmittel, 7 = koffeinhaltig, 8 = chinihaltig, 9 = geschwärzt

Alle Speisen & Getränke sind incl. Bedienung und MWST

SPIRITUOSEN

Platinserie aus dem Hause Stettner 0,2 cl

Marillenbrand 42 % vol	5,80
Williams Birnen Brand 42 % vol	5,80
Vogelbeer Brand 42 % vol	5,80
Holzfass Obstler 40 % vol	5,80

Oder einfach a kurzer

Willi 2cl	3,50
Marille 2cl	3,50
Haselnuss 2 cl	3,50
Grappa 2 cl	4,50
Fernet Branca 2 cl	3,80
Hirschkuss 4cl/Asbach	4,50
Baileys 4 cl	4,50
Ramazzotti 4 cl	4,80

KAFFEE

Espresso	2,30
Espresso doppelt	3,40
Espresso Macchiato	2,40
Espresso Macchiato doppelt	3,80
Latte Macchiato	3,90
Cappuccino	3,40
Kaffee Americano	3,40
Curcuma Latte	3,80
Heiße Schokolade	3,80

TEE

Teemanufaktur Bioteque im Chiemgau, aktuelle Sorten immer an der Theke

Schwarza Franzi Bio Schwarztee Assam	3,70
Frische Resi Bio Grüntee Ingwer Limone	3,70
Aphrodite Bio Olivenblatt Erdbeere Orange	3,70
Fetzige Michi Bio Früchtetee Orange	3,70
Nette Nani Bio Kräuter Pfefferminze	3,70
Guada Luggi Bio Kräutertee Bergkräuter	3,70