



Speisen und Getränke

Der Spohler Krug heißt Euch herzlichst
Willkommen

Spohler Krug

Restaurant • Hotel • Veranstaltungen

Reservierungen und Anfragen unter 04458/90990 oder www.spohlerkrug.de

spohler.krug



Spohler Krug



Vorspeisen · Suppen · Salate

11. Französische Zwiebelsuppe 05,50

Feine Zwiebelsuppe mit frischen Croutons und Käse überbacken.

13. Gulaschsuppe „ungarischer Art“ 05,50

Würzige Gulaschsuppe ungarischer Art mit frischen Kräutern, dazu Brot
1,9,10,11,12

14. Camembert 07,00

Zwei knusprige Backcamembert Taler mit Preiselbeeren, dazu Toast und Butter
1,6,10,11,12

15. Hawaiiitoast 07,00

Zwei Hawaiiitoasts mit Ananas, Kochschinken und Käse überbacken 1,6,10,11,1

16. Folienkartoffel 06,50

Folienkartoffel mit Sour Creme und Salatbouquet 6,10

17. Bunter Salatteller 05,50

Gemischter Salatteller mit wählbarem, hausgemachtem Dressing 5,6,10,12,13

18. Großer Salat „Mediterraner Art“ 14,00

Bunter Salat mit knusprigen Hähnchenstreifen, mediterranen Beilagen und frischem Brot 1,6,10,11,12,13

39. Bauernfrühstück 10,00

Bratkartoffeln mit Ei gebacken, dazu Ammerländer Würfelschinken und Gewürzgurke 1,6,10

76. Frühlingsrollen 07,00

Knusprige Frühlingsrollen mit frischem Salatbouquet, dazu süß-saure Soße

80. Mozzarellasticks/ Gemüsefrikadelle 12,00

Knusprige Mozzarellasticks und Gemüsefrikadelle, dazu ein frisches Salatbouquet 1,5,6,7,9,10

Für Beilagenwechsel berechnen wir 2,50€.

Alle genannten Preise sind in Euro und
beinhalten die gesetzliche MwSt.



Jul-25

Hauptgerichte

Unsere Burger

20. Spohler Burger 15,00

200gr. Dry-Aged Beef, Burgersauce, Gewürzgurke, Cheddar, Bacon, Salat, Röstzwiebeln, Senf, dazu Pommes Frites 5,6,10,11

21. Vegetarischer Burger 12,50

Gemüsepatty mit Burgersauce, Röstzwiebeln, Gurke, Salat, Cheddar dazu Curly Fries 5,6,10,11

22. Chickenburger 12,50

Knuspriges Hähnchenschnitzel mit Burgersauce, Röstzwiebeln, Gurke, Salat, Cheddar und Pommes Frites 5,6,10,11

Unsere Fleischgerichte

30. Currywurst XXL 10,50

Zwei Bratcurrywürste mit Pommes Frites, dazu Gewürzketchup und Currypulver 5,6,10,11,12

31. Geschnetzeltes „Züricher Art“ 18,50

Zarte Schweinefiletstreifen mit Zwiebeln, frischen Champignons und Bandnudeln, geschwenkt in einer würzigen Sahne- Weißweinsoße 1,4,6,10,11

33. Hacksteaks mit Bratkartoffeln 13,50

Zwei Hacksteaks mit würziger Speck- Zwiebelsoße, dazu grüne Speckbohnen und Bratkartoffeln 5,6,10,11

35. Schweinefiletmedaillons vom Grill

Zwei zarte Schweinemedallions vom Grill, mit frischen Champignons, Salatbeilage und Pommes Frites 5,6,11,12

20,50

Für Beilagenwechsel berechnen wir 2,50€.



Unsere Schnitzel

50. Schnitzel „Balkan Art“ 18,50

Schweineschnitzel mit pikanter Paprikasoße, Salatteller und Pommes Frites
1,5,6,10,11,12

51. Försterschnitzel 19,50

Schweineschnitzel mit geschmorten Zwiebeln und frischen Champignons,
dazu Bratkartoffeln und ein Salat.

52. Jägerschnitzel 19,50

Schweineschnitzel mit cremiger Sahnesoße und Pilzen, dazu einen Salatteller
und Pommes Frites 1,5,6,10,11,12

53. Schnitzel Hollandaise 18,50

Schweineschnitzel mit Sauce Hollandaise, Pommes Frites und einem
Salatteller

54. Curryrahmschnitzel 18,50

Schweineschnitzel mit pikanter Curry-Sahnesoße, dazu einen Salatteller und
Kroketten 1,5,6,10,11,12

56. Pfefferrahmschnitzel 19,00

Schweineschnitzel mit würziger Pfeffer- Sahnesoße, dazu einen Salatteller
und Pommes Frites 1,5,6,10,11,12

57. Hawaiischnitzel 19,00

Schweineschnitzel mit Ananas, Kochschinken und Käse überbacken, dazu
einen Salatteller und Kroketten 1,5,6,10,11,12

58. Bauernschnitzel 19,00

Schweineschnitzel mit würziger Speck- Zwiebelsoße, grünen Speckbohnen
und Bratkartoffeln 1,5,6,10,11,12

59. Whisky-Schnitzel 20,50

Schweineschnitzel mit pikanter Whisky-Sauce, einem Salatteller und Curly
Fries. 1,5,6,10,11,12

Für Beilagenwechsel berechnen wir 2,50€.

Alle genannten Preise sind in Euro und
beinhalten die gesetzliche MwSt.



Jul-25

Lieblingsgerichte unserer Gäste

61. Der „Teufelsspieß“ 24,50

Drei zarte Schweinemedallions vom Grill, mit hausgemachter Chilipaste mariniert, serviert mit fruchtig feuriger Jalapeño- Balkansoße, dazu einen Salatteller und Pommes Frites 1,5,6,10,11,12

62. Holzfällersteak „pikant“ 19,50

Pikant gewürztes Schweinenackensteak vom Grill mit Schmorzwiebeln und Kräuterbutter, dazu grüne Speckbohnen und Bratkartoffeln 1,5,6,10,11,12

64. Spohler Pfanne 24,50

Rinder- und Schweinesteaks mit frischen Champignons, Sauce Bernaise, grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln in einer Pfanne serviert 1,5,6,10,11,12

67. Rumpsteak „Waidgeselle“ 26,50

Zartes Rumpsteak vom Grill mit frischen Champignons und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter, einen Salatteller und Folienkartoffel mit Sour Creme 1,5,6,10,11,12

68. Rumpsteak „Strindberg“ 26,50

Zartes Rumpsteak vom Grill mit Senf bestrichen, geschmorte Zwiebeln und frischem Salat, dazu Wedges 1,5,6,10,11,12

69. Rumpsteak „Highlander“ 27,50

Zartes Rumpsteak vom Grill mit Senf bestrichen, geschmorte Zwiebeln und frischem Salat, dazu Wedges 1,5,6,10,11,12

Fischgerichte

83. Matjesfilets 16,00

Drei Matjesfilets mit roten Zwiebelringen, grünen Speckbohnen und Bratkartoffeln 2,6,10

84. Scholle 23,50

Zarte Scholle in Eihülle gebraten, mit Buttersoße und Salzkartoffeln serviert, dazu Remoulade und Salat 2,5,6,10,11,12

85. Seelachs 19,50

Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Remoulade, dazu eine frische Salatbeilage 2,5,6,10,11,12

Für Beilagenwechsel berechnen wir 2,50€.

Alle genannten Preise sind in Euro und beinhalten die gesetzliche MwSt.



Jul-25

Desserts

Vanilleeis „Waldbeertraum“ ₆ 5,00

Vanilleeis mit hausgemachter Sauce aus heimischen Waldbeeren und Sahne

Eis „Dreierlei“ ₆ 5,00

Drei verschiedene Sorten Eis mit Sahne

Eisbecher „Pistaccio“ 6,00

Pistazieneis mit Schokoladensauce und Sahne

Milchshake Vanille 5,50

Milchshake aus 3 Kugeln Vanilleeis mit Sahnehaube

Milchshake Pistazie 6,00

Milchshake aus 2 Kugeln Pistazien und einer Kugel Vanilleeis mit Sahnehaube

Alle genannten Preise sind in Euro und
beinhalten die gesetzliche MwSt.





Getränkekarte

Biere vom Fass		0,2 l	0,4 l
Veltins		2,00	4,00
Radler/Alster		2,00	4,00
Flaschenbiere			
Jever 0,33		3,00	
Veltins a. frei 0,33		3,00	
Veltins Radler a. frei 0,33		3,00	
Jever Fun	0,33	3,00	
Erdinger Weizen 0,5		4,50	
Erdinger Weizen dunkel 0,5		4,50	
Erdinger Weizen a. frei 0,5		4,50	
Vita Malz	0,33	3,00	
Softgetränke		0,2 l	0,4 l
Bad Pyrmonter Classic 0,25		2,50	
Bad Pyrmonter still 0,25		2,50	
Bad Pyrmonter still/Classic 0,75		6,00	
Coca-Cola/Zero		2,20	4,40
Sprite		2,20	4,40
Fanta		2,20	4,40
Mezzo Mix		2,20	4,40
Schweppes (Bitter Lemon, Ginger Ale/ Tonic)		2,50	5,00
Auricher Eistee 0,33		3,00	
Zitrone/Pfirsich/Blaubeere/Granatapfel			





Getränkekarte

Fruchtsäfte	0,2 l	0,4 l
Apfelsaft	2,50	4,50
Apfelschorle	2,00	4,00
Orangensaft	2,50	4,50
Kirschnektar	2,50	4,50
Bananennektar	2,50	4,50
KiBa	2,50	4,50
Johannisbeersaft	2,50	4,50
Roter Traubensaft	2,50	4,50
Longdrinks	0,1 l	0,2 l
Havana/Cola	3,50	6,00
Charly	2,50	4,00
Osborn/Cola	3,00	5,00
Vodka/Lemon	3,00	5,00
Vodka/Orange	3,00	5,00
Bacardi/Cola	3,00	5,00
Jacky/Cola	3,50	6,00
Gin/Tonic	3,00	5,00
S.Comfort/Ginger Ale	3,00	5,00





Getränkekarte

Spirituosen

Sambuca	2,50
Ammerländer Löffeltrunk	2,00
Bismark	2,20
Hullmann Korn	2,00
Bommerlunder	2,50
Malteser Aquavit	2,50
Linie Aquavit	3,00
Ouzo	2,50
Mariacron	2,00
Asbach Uralt	2,50
Obstler	2,50
Kirschwasser	2,50
Himbeergeist	2,50
Williams Birne	2,50
Jägermeister	2,50
Berentzen	2,00
Underberg	2,00
Fernet Branka/Menta	2,50
Grappa	2,50
Baileys	2,50
Ostfriesischer Moorgeist	2,50
Ramazotti	3,00
Jubiläums Aquavit	3,00
Montag (Sambuca+Baileys)	2,50





Getränkekarte

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	2,00
Becher Kaffee	2,70
Kännchen Kaffee	3,50
Kännchen heiße Schokolade	3,50
Glas Tee	2,00
Kännchen Tee	3,50
Glas Grog/ Rum	3,00
Glas Glühwein	3,00
+ Schuss	3,50
Kinderpunsch	2,50

