genießen. feiern. glücklich sein.





Erlebe uns immer neu

Der Alte Krug wurde 1692 gegründet und unsere Gaststätte ist seit weit über 100 Jahren ein Familienunternehmen.

Die Familientradition steht für eine gutbürgerliche, traditionelle Küche und herzliche Gastfreundlichkeit. Wir bereiten Deine Speisen frisch zu mit Produkten von bester Qualität aus der Region. Genieße Deine Zeit in unserem gemütlichen Ambiente und sei glücklich.

Markus und Agnieszka Schöttker

Öffnungszeiten

Mo - Mi: Ruhetag Do - Sa: ab 17 Uhr

So: 11 - 14 Uhr u<mark>n</mark>d ab 17 Uhr

Warme Küche bis 21 Uhr

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien sprechen Sie uns bitte an.



Vorspeisen

Schaumburger Hochzeitssuppe	€ 7,60
Ziegenweichkäse im Schinkenmantel mit Thymian, Blütenhonig, Zupfsalat und Baguette	€ 11,90
Gebratene Garnelen an Zupfsalat mit Knoblauch-Dip und Baguette	€ 13,20

Salate

Großer gemischter Wirtshaussalat mit gebratener Hähnchenbrust und frischem Baguette	€ 17,60
Großer gemischter Wirtshaussalat mit Thunfisch oder Schafskäse, dazu frisches Baguette	€ 15,90
Großer gemischter Wirtshaussalat mit gebratenen Pilzen und Roastbeefstreifen, dazu frisches Baguette	€ 18,90



Hauptspeisen

Currywurst mit Pommes frites	€ 10,90
Zwiebelschnitzel aus dem Schweinerücken mit Pommes frites	€ 18,60
Schweinerückenschnitzel mit frischen Rahmchampignons, Pommes frites	€ 18,60
Schweinefilet auf Spitzkohl-Chiligemüse, dazu Bratkartoffeln	€ 23,40
Grillteller mit Medaillons von der Hähnchenbrust, Schweinefilet, Rumpsteak, Grillspeck, Würstchen und Pommes frites	€ 25,20
Grillspieß mit Schweinemedaillons, Rumpsteaks, Zwiebeln, Bacon, Kräuterbutter und Folienkartoffel mit Kräuterquark	€ 26,60
Zwiebel-Rumpsteak 250 g, mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Pommes frites	€ 30,50
Pfeffer-Rumpsteak	
250 g, mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln	€ 31,50
Kleiner Wirtshaussalat	€ 4,90



Burger

Schöttis Spezial BBQ-Burger

hausgemacht aus 100% Rindfleisch –
 mit Salat, Tomate, Gurke, Käse, Zwiebeln und Bacon,
 dazu Pommes frites rot/weiß

€ 18,90

Spicy Chicken-Burger

Hähnchenpatty in Knusperhülle, mit Sweetchilisauce, Salat, Gurke, Tomate und roten Zwiebeln, dazu Pommes frites rot/weiß

€ 17,90

Bowls

Bowl

mit Roter Bete, Quinoa, Avocado, Granatapfelkernen,
Wildkräuter-Blattsalaten, Sprossen und Baguette € 15,50
mit Garnelen € 21,50
mit gegrillter Hähnchenbrust € 19,50
mit Roastbeefstreifen € 21,50

Fischgerichte

Zanderfilet an Hummerbuttersauce

auf buntem Wurzelgemüse mit Butterreis € 26,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten

dazu körnige Senfsauce, Blattspinat und Salzkartoffeln € 26,90



Vegetarisches

Schöttis Veggie-Burger

mit Salat, Käse, Zwiebeln, Tomate, Gurke,
Salatbeilage und Pommes frites € 17,90

Schupfnudelpfanne

mit Pilzen, frischem Gemüse, Kräutern und Parmesan, dazu Wirtshaussalat € 17,50

Gebratene Serviettenknödel

mit gemischten Pilzen in feinem Kräuterrahm und Wirtshaussalat € 16,90

Thaicurry

mit Jackfruit, Lauchzwiebeln, Paprika, Zucchini, Pilzen und Sprossen, dazu Kartoffelrösti € 17,90

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel

mit Erbsen, Möhren und Pommes frites € 9,50

Hähnchen-Nuggets

mit Pommes frites € 9,20

Portion Pommes frites € 4,50

Portion Ketchup oder Mayonnaise € 0,50



Desserts

Variazioni dell'espresso (enthält Alkohol) Espresso, Espresso espuma, Espressoparfait (enthält Kaffeelikör)	€ 8,30
Mascarpone-Creme mit Kirschen und Brownie-Crumble	€ 7,70
Warmer Schokoladenkuchen mit Birnen und Nusseis	€ 9,40
Köstlicher Kaiserschmarrn (enthält Alkohol) mit Vanilleparfait (enthält -Grand Marnier- Orangenlikör) und Schlagsahne	€ 9,80
Crème Brûlée mit Himbeersorbet	€ 8,10

Eiszeit

Rote Versuchung	
eine Kugel Vanilleeis, eine Kugel Erdbeereis,	
Sahne & Erdbeersauce	€ 8,10
Irish-Creme-Cup (enthält Alkohol)	
eine Kugel Schokoeis, eine Kugel Nusseis,	
Irish-Cream (schokoladenlikör) & Sahne	€ 7,70
111311 Creatif (schokoladelilikol) & Satiffe	€ 7,70
Zitronen-Eis-Praliné (enthält Alkohol - Limoncello)	
mit Beerenobst garniert	€ 8,90
Schokoladen-Eis-Praliné	
mit Beerenobst garniert	€ 8,90
Unsere Eissorten	
	io Kugol 6 170
Schoko Erdbeere Vanille Nuss	je Kugel € 1,70



Fassbiere (alkoholhaltig)

Veltins 0,3 l 0,5 l	€ 3,60 € 5,50
Veltins-Grevensteiner 0,3 l 0,5 l	€ 3,60 € 5,50
Maisel's Weiße hell 0,3 l 0,5 l	€ 3,60 € 5,50

Flaschenbiere (alkoholfrei)

Veltins, alkoholfrei	
0,3 l € 3,60	
Volting Algton alkoholfroi	
Veltins Alster, alkoholfrei	
0,3 l € 3,60	
Maisel's Weiße hell, alkoholfrei	
0,5 l € 5,50	
Vita-Malz	
0,33 l € 3,60	



Softdrinks (alkoholfrei)

(e.e.(e.))	
Coca-Cola Coca-Cola light 0,3 l 0,5 l	€ 3,50 € 5,00
Fanta 0,3 l 0,5 l	€ 3,50 € 5,00
Sprite 0,3 l 0,5 l	€ 3,50 € 5,00
Wasser 0,3 l 0,5 l 0,75 l	€ 3,50 € 5,00 € 7,50
Apfelschorle 0,3 l 0,5 l Auch als Trauben-, Kirsch-, Maracuja- und Rhabarberschorl	€ 3,50 € 5,00 e
Bitter Lemon 0,3 l 0,5 l	€ 3,50 € 5,00
Ginger Ale 0,3 l 0,5 l	€ 3,50 € 5,00
Veltins Fassbrause, Holunder oder Zitrone 0,33 l	€ 3,60



Säfte

Orangensaft

Apfelsaft

Traubensaft

Kirschsaft

Rhabarbersaft

Maracujasaft

0,3 l € 3,90

Cocktails

Lillet mit frischen Beeren	€ 7,90
Hugo mit Holundersirup, Sekt, Minze, Limette, Zitrone	€ 7,90
Limoncello Spritz mit Limoncello, Prosecco, Zitrone	€ 7,90
Aperol Spritz mit Aperol, Sekt, Wasser	€ 7,90
Aperol Spritz, alkoholfrei	€ 7,90
Gin Tonic	€ 7,90
Gin Tonic, alkoholfrei	€ 7,90



Kurze

Wodka 2 cl	€ 3,10
Roter Likör 2 cl	€ 3,10
Meyer's Bitter 2 cl	€ 3,50
Fernet Branca 2 cl	€ 3,50
Fernet Menta 2 cl	€ 3,50
Ramazzotti 2 cl	€ 3,80
Averna 2 cl	€ 3,80
Jägermeister 2 cl	€ 3,50
Obstbrände von Franz Fies Himbeere, Zwetschge, Mirabelle und Williams-Birne	
2 cl	€ 4,90
Grappa Marzadro 2 cl	€ 6,80
Haselnuss-Brand von Franz Fies 2 cl	€ 6,50
Rum "Don Papa"	6 0,50
2 cl	€ 7,50

Fragen Sie uns gerne nach weiteren Sorten.



Warme Getränke

Kaffee	
Tasse	€ 2,60
Kännchen	€ 4,40
Cappuccino	€ 3,80
Espresso	
Einfach	€ 2,90
Doppelt	€ 4,20
Milchkaffee	€ 4,20
Latte Macchiato	€ 4,40
Tee – Fragen Sie nach unseren Sorten	
Kännchen	€ 4,40
Heiße Schokolade	€ 4,20
Chocciato-Schoko Espresso-Variation	€ 4,40



Rotweine

Spätburgunder, Kabinett, trocken | Baden

Edelste Weinsorte, kräftig, samtig rubinrot, gehaltvoll, reichhaltige Beerenaromen, mit wärmender Glut. Klima und Böden des Weinlandes Baden lassen diese höchst anspruchsvolle Rebsorte perfekt gedeihen.

0,2 l € 7,20 | 0,75 l € 25,00

Spätburgunder, Kabinett, halbtrocken | Baden

Ein vielseitiges Spiel von Aromen nach reifen Beeren, dabei rubinrot, harmonisch mit feiner Süße, samtig, fruchtig in lang anhaltender Art, präsentiert dieser feinherbe Wein.

0,2 l € 7,20 | 0,75 l € 25,00

Zweigelt Classic, fruchtig, mild, trocken | Weinviertel / Österreich

Dunkles Rot, fruchtbetont, zartherb und mild mit frischem Bukett nach roten Beeren und Kirschen. Die Trauben werden nach der Lese gerebelt und auf der Maische vergoren, der Ausbau erfolgt im großen Eichenfass.

0,2 l € 8,30 | 0,75 l € 29,00

Merlot "Les Classiques", trocken | Ardèche / Südfrankreich

Intensiv rot, kräftig, aber mit einem harmonischen, ausgeglichenen Geschmack. Es spiegelt sich das Aroma von roten Früchten wider. Er passt bestens zu Wild, Rindfleisch und milden Käsesorten.

0,2 l € 8,30 | 0,75 l € 29,00

Primitivo Puglia | Mandorla | Apulien / Italien

Intensiv rot, mit fruchtigen Aromen roter Beeren und leichter Würze. Ein runder Wein mit weichen Tanninen und langem angenehmen Abgang. Besonders früh reif, wird diese Rebsorte als "Erste-Primo" geerntet.

0,2 l € 8,30 | 0,75 l € 29,00

Roséweine

Spätburgunder Weißherbst | Baden

Fruchtig, kräftiges Bukett, reichhaltige Aromen – dieser Rosé in typisch hellrosa Färbung ist ein "Kind" der feurigen Spätburgunder-Rebe. Kühl serviert entfaltet er all seine Verführungskünste.

0,2 l € 6,90 | 0,75 l € 24,00

WINAIA Rosé, trocken | Kaiserstuhl

Leicht und spritzig, mit verg<mark>leichsweis</mark>e kräftiger Frucht, hauptsächlich nach roten Beeren! Der Wein hat zwar, laut Winzer, kaum Restzucker, durch die Fruchtigkeit kommt er aber eher feinherb als trocken rüber. Im Duft finden sich balsamische Noten, eine Frucht von roten Beeren und Stachelbeere. Pfeffrige Untertöne und dezent kräuterwürzige Anklänge.

0,75 l € 35,50



Weißweine

Scheurebe Spätlese, feinherb | Rheinhessen

In Duft und Geschmack typische Scheuaromen von schwarzer Johannisbeere mit gelbem Pfirsich. Die Restsüße unterstreicht die reifen Fruchtaromen. Das leichte Zitrusaroma gibt den Pfiff an Frische dazu.

0,2 l € 6,90 | 0,75 l € 24,00

Bacchus, Kabinett, lieblich | Rheinhessen

Ein harmonisch fruchtiger Wein. Erinnert in Duft und Geschmack an gelbe Quitte und reife Stachelbeere. Die Fruchtsüße passt hervorragend zur lebendigen Säurestruktur.

0,2 l € 6,90 | 0,75 l € 24,00

Weißer Burgunder, Kabinett, halbtrocken | Baden

Sehr saftig und dicht, an Quitte und Stachelbeere erinnernd. Dabei feinschmelzig und von toller Balance mit milder Säure und sanftem Abgang. Diesen Wein zeichnet ein ausgewogenes Spiel von Säure und feiner Restsüße aus.

0,2 l € 7,20 | 0,75 l € 25,00

Weißer Burgunder, Kabinett, trocken | Baden

Duftig-weiniges Aroma mit elegantem Körper von angenehmer Leichtigkeit und erfrischender Säure.

0,2 l € 7,20 | 0,75 l € 25,00

Grauer Burgunder, trocken | Württemberg

Eine der körperreichsten Traubensorten, vollmundig und aromatisch. Gewachsen auf den Vulkanverwitterungsböden des Kaiserstuhls, entzückt die kraftvolle Würze dieses Grauburgunders verwöhnte Gaumen.

0,2 l € 7,60 | <mark>0,</mark>75 l € 2<mark>6,00</mark>

Sauvignon Blanc, trocken | Württemberg

Deutliche Aromen von Johannisbeere und Stachelbeere, ergänzt durch Töne von frisch gemähtem Gras. Einzigartige Mineralität und unterstützende Säurestruktur sowie ein erhöhter Gehalt von Pyrazinen bilden das einzigartige Aroma der Rebsorte Sauvignon Blanc.

0,2 l € 7,80 | 0,75 l € 27,00

Riesling, Kabinett, trocken | Durbach

Frisch und fruchtig. Er zeigt feine Fruchtaromen von Pfirsich und grünem Apfel, getragen von einer lebendigen, frischen und ausgewogenen Säure. Erfrischend mineralisch.

0,75 l € 35,50

Lugana | Veneto

Geschmacklich dominiert eine umwerfende Kombination aus Zitrusfrüchten, insbesondere Zitrone, begleitet von Ananas und einer dezenten Nussnote. Ein angenehm milder Wein.

0,75 l € 36,00

Weißwein-Schorle

0,2 l € 5,90