



Das Haus „Mutter Krauss“

Haus „Mutter Krauss“

Ursprünglich „Gasthaus Zum Hirschen“, 1670 erwähnt.
Am alten Handelsweg von Frankfurt nach Köln gelegen,
beherbergte es Mensch und Vieh.

**Seit Ende des 19. Jahrhunderts beliebtes Ausflugslokal,
besonders für Frankfurter Bürger.**

Auch Otto von Bismarck war mehrmals zu Gast.
Der fürsorglichen Wirtin Elisabeth Krauss (1851 – 1936)
verdankt das Gasthaus den Namen „Mutter Krauss“.

Unser Motto: „Gefühlte Gastfreundschaft bei Hausmannskost.“

Wir bieten hausgemachte Gerichte der
Deutsch-Hessischen Küche, Steaks, Fisch und mehr.

**Wir verwenden frische, regionale Zutaten, soweit möglich,
und garantieren Ihnen Frischeküche.**

Bei saisonalen Engpässen greifen wir auf hochwertige Convenience-Produkte
von Fachlieferanten zurück.

**Unsere Speisekarte, Sonderkarten, Sonntagskarten, Biergartenkarte
und Anschreibtafeln informieren Sie über unser Angebot.**

Weitere Informationen finden Sie auf
www.landgasthaus-mutter-krauss.de.

Erleben Sie Genusswelten aus Omas Zeiten bei uns.
Wir bieten auch kulinarische Buffets und Menüs für jeden Anlass.

**Wir bieten jeden Wochentag wechselnde Stammtische
von 11:30 bis 14:30 Uhr an.**

Hinweis in eigener Sache

Planen Sie eine Feier, ein Treffen, ein Jubiläum, eine Hochzeit, eine Silberhochzeit, eine Goldene Hochzeit, ein Klassentreffen, eine Betriebsfeier oder ein Familienfest?

Sprechen Sie uns gerne an!

Wir servieren ausgesuchte Menüs, Mehr-Gänge-Menüs und Buffets für jeden Anlass, auch vegetarisch, vegan oder glutenfrei.

**Innen für bis zu 100 Personen,
im Sommer draußen bis zu 250 Personen.**

Wir bieten auch Weinproben an, damit Sie den passenden Wein in Ruhe auswählen können.

Reservieren Sie Tische und planen Sie Feierlichkeiten ganz einfach online auf unserer Website oder klassisch per Telefon bzw. E-Mail.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und helfen Ihnen, Ihr Fest kulinarisch zum Erfolg zu machen.

Unser Küchenchef berät Sie gerne.



Suppen

1. Rindfleischbrühe

vom Tafelspitz, mit Gemüseeinlage,
Fädle & gehackter Petersilie

6,50 €

2. Kartoffelsuppe

mit Speckwürfel, Zwiebeln, Kartoffeln,
Karotten, Lauch & Petersilie

6,80 €

Vorspeisen

6. Lachs-Forellen-Duo ^(2,6,7,B,D,F) 14,80 €

Räucherlachs & Forellenfilet im Set,
dazu Rösti-Ecken, Sahne-Meerrettich,
und Salatbouquet

8. 2 Gebackene Camembert 13,50 €

^(3,8,B,D)

mit Preiselbeeren, Butter & Salatbouquet

10. Hessischer Wurstsalat 13,80 €

^(2,3,4,8,C,D,H)

mit Zwiebeln & Gewürzgurken,
dazu Bratkartoffeln

7. Handkäs-Tatar ^(2,3,8,D,J) 6,80 €

1 Handkäs fein gehackt, angemacht
Essig + Öl, serviert auf einem Brotteller
mit Zwiebeln,

9. Hessen Tapas ^(2,3,4,5,8) 12,50 €

Pumpernickel-Kanapee mit Handkäse,
Graubrot-Kanapee mit Käse, Graubrot
-Kanapee, mit Schinken-Käse-Scheiben

Salate

Beilagensalate ^(2,3,4,8, D,G) 15. KLEIN: 5,80 € 16. GROSS: 12,80 €

Gemischte Blattsalatsorten, je nach Saison - Kopfsalat, Eichblattsalat, Lollo Grün,
Romano, sowie Kartoffelsalat, Gurken, Tomaten, Karottensalat, Weißkrautsalat,
Kidneybohnen rot, Mais, mit » hausgemachten Joghurt-Dressing
oder » hausgemachten Essig & Öl-Dressing

17. Salat "Taunus" ^(2,3,4,8,D,G) 15,80 €

Grüne Blattsalate wie vor, Karotten,
Weißkraut, Tomaten, Gurken, Mais,
Kidneybohnen, mit gebratenen
Hähnchenbrust

19. Salat Nicoise ^(2,3,4,6,7,10, D,E,G) 17,80 €

Kartoffeln, Bohnen, Eier, Tomaten, Gurken,
Blattsalate, Artischockenherzen, Thunfisch,
Sardellen, Kapern.

18. Rindfleischsalat a la Chef

^(2,3,4,8,D,G)

16,50 €

Rinderfilet- & Rumpsteak-Abschnitte
gewürfelt & gebraten, nach dem
Erkalten mit Tomatenwürfeln,
Blattpetersilie, Essig, Zitronensaft &
Öl, Zwiebelringe angemacht,
dazu Bratkartoffeln

Vegetarisch & Veganes

24. Rösti "Mutter Krauss" 14,50 €
(2,3,4,B,6,7,B,D,E,J)

Rösti mit gemischtem Gemüse in einer feinen Sahnesauce, abgeschmeckt mit Calvados, dazu ein Salat

25. Gemüseschnitzel 14,20 €
mit gedünsteten Zwiebeln & Salatgarnitur

26. Baked potato 12,80 €
mit Kräuterquark & Salatgarnitur

Hessen... und die Welt

31. Bauernbratwurst (2,3,4,8,2) 12,50 €
Stück à 115g Bauernbratwürste, mit Senf & Kartoffelsalat

33. Hessisches Krüstschen vom Schwein (2,3,4,6,7,D,G) 17,50 €
Tellerrösti mit einem kleinem Schnitzel, Champignons, Zwiebeln, Crème fraîche, Tomatenscheiben & Spiegelei mit einer üppigen Salatgarnitur

35. Deutsches Hacksteak 17,80 €
(A,D,G)
Rinder-Hacksteak mit Dunkelbiersoße, dazu Bratkartoffeln

32. Goethes Leibgericht 13,80 €
(6,7,B,D,F)

Frankfurter Grüne Sauce mit 6 halben Eiern, Bratkartoffeln

34. Kalbsleber Berliner Art (B,D) 21,80 €
mit gedünsteten Zwiebeln, Apfelringen, ausgelassener Butter & Stampfkartoffeln

Handkäs mit Musik

jeweils mit Essig, Öl, Zwiebeln, Butter & Graubrot

40. KLEIN – 5,90 €
1 Stück Handkäs

41. GROSS – 8,80 €
2 Stück Handkäs

42. HESSISCH – 10,80 €
2 Stück Handkäs, hessisch + gebratene Speckwürfel

Schnitzel (ca. 220 - 250g)



47. Schnitzel Wiener Art ^(7,A,D) 14,80 €
paniertes Schnitzel mit Zitronenspalten,
dazu Pommes Frites & kleiner Beilagensalat

49. Zwiebel Schnitzel ^(A,D,I) 19,00 €
mit gedünsteten Zwiebeln,
dazu Pommes Frites & Beilagensalat

51. Frankfurter Schnitzel 19,80 €
Frankfurter Schnitzel mit Grüne Sauce,
dazu Bratkartoffeln & Salat

52. Schnitzel Gourmet ^(2,3,4,8,B,D) 20,50 €
mit Kochschinken, Champignons, gedünsteten Zwiebeln, ein Löffel Crème fraîche,
Tomatenscheiben, mit Käse überbacken, dazu Kroketten & Salat

48. Jägerschnitzel 17,80 €
^(2,3,4,8,B,D)
Pilzrahmsauce mit Speckwürfeln &
Zwiebeln, dazu Pommes Frites &
Beilagensalat

50. Puszta Schnitzel 18,50 €
mit Zwiebeln, Pilzen, Paprika, Mais,
Peperoni, in leicht säuerlicher Sauce,
dazu Pommes Frites & Salat

Alle Schnitzel auch von der Pute erhältlich

Aufpreis 2,00 €

Vom Kalb *“Die Originale”*

60. Original Wiener Schnitzel ^(A,D) 25,80 €
(ca. 250g)
paniertes Kalbsschnitzel mit Zitronenspalten,
dazu Kartoffelsalat, Salat & Preiselbeeren

62. Originale Cordon Bleu ^(A,D) 29,80 €
(ca. 250g)
Kalbsschnitzel gefüllt mit Kochschinken & Käse, dazu Zitronenspalten,
Pommes Frites & Salat

61. Rahmschnitzel 27,80 €
^(2,3,4,8,7,B,D,J)
(ca. 250g) paniertes Kalbsschnitzel
mit einer feinen Rahmsauce,
dazu Kroketten & Beilagensalat

Verschiedenes

67. Schweinefilet "Mignon" 20,80 €
^(2,3,4,8,D,G)
Champignon-Rahm-Sauce, abgeschmeckt
mit Calvados, dazu Kroketten & Gemüse

68. Grillteller Big 28,50 €
"Für Hungrige Mäuler"
kleines Rumpsteak, Putensteak,
Schweinesteak, gegrilltes Dörrfleisch,
Bauernbratwurst, dazu Kartoffel-
ecken & Kräuterquark

Steaks

75. Schweinenacken-Steak ^(2,3,4,8) 18,80 €
gegrillt mit Zwiebeln, dazu Kartoffelecken
& Kräuterquark

77. Rumpsteak 28,80 €
(ca. 250g)
mit Zwiebeln, Pommes Frites & Salat

76. Rumpsteak ^(2,3,4,8,B,D,H) 25,80 €
(ca. 250g) mit hausgemachter
Kräuterbutter, Pommes Frites & Salat

78. Rinder-Filet ^(2,3,4,8,5,7,B,D) 35,50 €
(ca. 230 - 250g)
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes Frites, Gemüse & Salat

Fisch

85. Lachsfilet Natur ^(2,3,4,8,6,7,D,I) 20,80 €
mit einer leichten Zitronen-Sauce,
dazu Pellkartoffeln in Butter geschwenkt
& Blattspinat

87. Zanderfilet ^(2,3,4,8,B,D,G,I) 26,50 €
mehliert, mit Knoblauch in einer feinen Weißweinsauce auf Spinat & Salzkartoffeln

86. Forelle "Müllerin" 22,50 €
^(2,3,4,8,B,D)
Regenbogenforelle gebraten mit
ausgelassener Butter, Mandelsplittern,
Salzkartoffeln & Blattspinat

Kinderteller

Räuber Hotzenplotz 10,50 €
Schnitzel mit Pommes Frites,
Ketchup & Mayonnaise

Schneewitchen 8,50 €
Spätzle mit Jägersauce

Hühnerheld 8,50 €
5 Chicken Nuggets mit Pommes,
Ketchup & Mayonnaise



Seemanns-Happen 10,50 €
5 Fischstäbchen mit Pommes

Brati 8,30 €
1 Bratwurst mit Pommes Frites,
Ketchup & Mayonnaise

Dessert

95. Schokopudding 7,20 €
mit Sahne & Obst dekoriert

96. Omas Käsecreme-Speise 7,80 €

97. Crème Brûlée 7,20 €

Täglich frische, hausgemachte Kuchen!

Werfen Sie einen Blick in unsere Vitrinen oder fragen Sie gerne unser Personal.
Wir haben eine große Auswahl an Blechkuchen und Sahnetorten für Sie.

Aperitif (Alkohol)

130. Campari Spritz	7,80 €
131. Campari Orange	8,00 €
132. Martini Fiero Spritz	8,00 €
133. Hugo	8,00 €
134. Lillet Wildberry	9,00 €

Aperitif (Alkoholfrei)

135. Hugo ^{Alkoholfrei}	7,80 €
136. Aperol Spritz	8,50 €
137. Limoncello	8,50 €
138. Limoncello Spritz	8,50 €
139. Lillet ^{Alkoholfrei}	8,50 €

Sekt

151. Pro Royal Sekt – trocken 1 Flasche	38,00 €	152. Pro Royal Sekt – Glas 0,1 L	6,50 €
--	---------	-------------------------------------	--------

Wasser

161. Selters Naturell Gastro	0,25 L	2,60 €	162.	0,75 L	6,80 €
163. Selters Medium Gastro	0,25 L	2,60 €	164.	0,75 L	6,80 €

Softgetränke

170. Pepsi-Cola	0,33 L	3,20 €	171. Pepsi-Cola ^{Zero}	0,2 / 0,4 L	3,20 €
172. Schwipp Schwapp Orange	0,33 L	3,20 €	173. Seven Up	0,33 L	3,20 €
174. Ginger Ale	0,2 L	2,90 €	175.	0,4 L	4,50 €
176. Bitter Lemon	0,2 L	2,90 €	177.	0,4 L	4,50 €
178. Tonic Water	0,2 L	2,90 €	179.	0,4 L	4,90 €
180. Wildberry	0,2 L	2,90 €	181.	0,4 L	4,50 €

Säfte

183. Orangensaft	0,2 L	2,80 €	184.	0,4 L	4,80 €
185. Apfelsaftschorle	0,2 L	2,80 €	186.	0,4 L	4,80 €
187. Kirsch <i>Nektar</i>	0,2 L	2,80 €	188.	0,4 L	4,80 €
189. Traubensaftschorle <i>rot</i>	0,2 L	2,80 €	190.	0,4 L	4,80 €
191. Johannisbeersaftschorle	0,2 L	2,80 €	192.	0,4 L	4,80 €
193. Cranberrysaft	0,2 L	2,80 €	194.	0,4 L	4,80 €
195. Kiba	0,2 L	3,20 €	196.	0,4 L	5,20 €
197. Maracujasaftschorle	0,2 L	3,20 €	198.	0,4 L	5,20 €

Eistee, Limonade – *Hausgemacht*

201. Pfirsich ^{EISTEE}	0,3 L	6,90 €	202. Ingwer ^{LIMOANDE}	0,3 L	6,90 €
203. Wassermelone ^{EISTEE}	0,3 L	6,90 €	204. Basilikum ^{LIMOANDE}	0,3 L	6,90 €
205. Maracuja ^{EISTEE}	0,3 L	6,90 €	206. "Mutter Krauss" ^{LIMOANDE}	0,3 L	7,00 €

Ebbelwoi – vom Fass *Hochstädter Speierling*

211. Ebbelwoi Pur	0,25 L	2,60 €	212.	0,5 L	4,60 €
213. Ebbelwoi Sauer <i>Gespritzt</i>	0,25 L	2,10 €	214.	0,5 L	3,90 €
215. Ebbelwoi Süß <i>Gespritzt</i>	0,25 L	2,10 €	216.	0,5 L	3,90 €

Bembel

220. 2er Bembel	0,5 L	4,60 €	221. 4er Bembel	1 L	9,20 €
222. 6er Bembel	1,5 L	13,20 €	223. 8er Bembel	2 L	17,20 €
224. 10er Bembel	2,5 L	21,20 €	225. 12er Bembel	3 L	23,20 €
226. Emstaler - Wasser zum spritzen				0,75 L	3,90 €

Fassbier

230. Henninger Kaiser Pilsener	0,3 L	3,30 €	231.	0,5 L	4,60 €
232. Staropramen <i>Dunkelbier</i>	0,3 L	3,70 €	233.	0,5 L	4,90 €
234. Obersdorfer Helles	0,3 L	3,30 €	235.	0,5 L	4,60 €

Flaschenbier

245. Büble Edelweißbier 0,5 L 4,70 €

246. Jever Pils 0,33 L 3,60 €

Alkoholfreies Bier 0%

253. Jever Fun 0,33 L 3,50 €

254. Büble Weißbier 0,33 L 4,80 €



Offene Weißweine & Rosé

262. Pinot Grigio 0,2 L 6,30 €

263. Villa Gutenberg *Riesling Trocken, Rheingau* 0,2 L 6,30 €

264. Villa Gutenberg *Riesling Halbtrocken* 0,2 L 6,30 €

265. Grauburgunder *Trocken - Weingut Gengenbach* 0,2 L 6,30 €

267. Rosé – Villa Gutenberg 2022er *Feinherb Spätburgunder Weißherbst, Rheingau* 0,2 L 6,30 €

Offene Rotweine

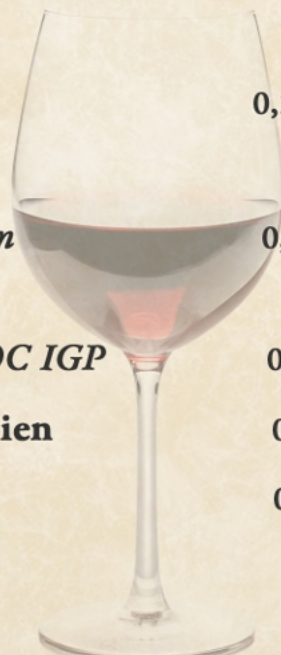
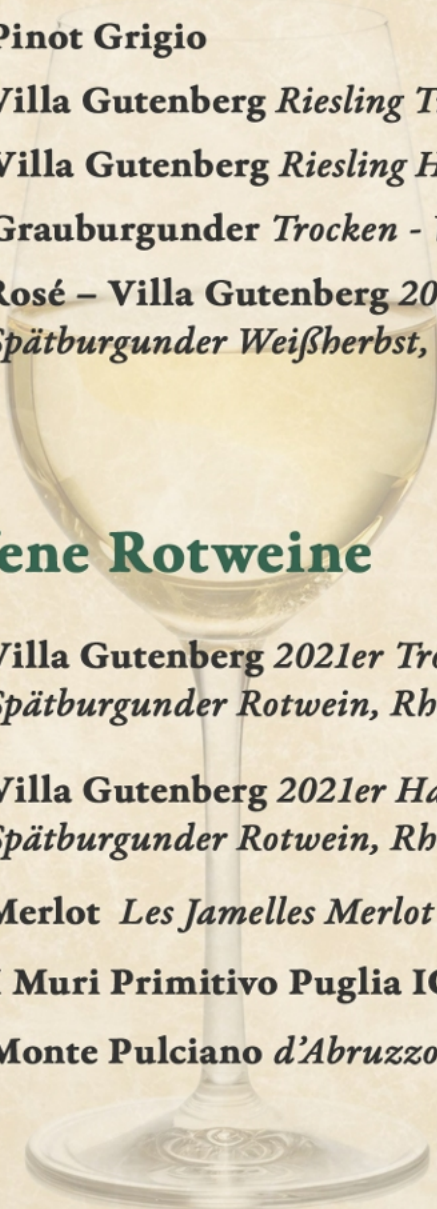
279. Villa Gutenberg 2021er *Trocken Spätburgunder Rotwein, Rheingau* 0,2 L 7,00 €

280. Villa Gutenberg 2021er *Halbtrocken Spätburgunder Rotwein, Rheingau* 0,2 L 7,00 €

281. Merlot *Les Jamelles Merlot Pays d'OC IGP* 0,2 L 7,00 €

282. I Muri Primitivo Puglia IGP-Apulien 0,2 L 6,80 €

283. Monte Pulciano *d'Abruzzo DOC* 0,2 L 6,80 €



Cocktails mit Alkohol

290. Lang Iceland	10,90 €
291. Margarita	9,20 €
292. Vodka,GIN,Whiskey, Aprol SOUR	9,20 €
293. Basil Smash	10,90 €
294. Pina Colada	9,90 €

295. Sex on the Beach	9,90 €
296. Espresso Martini	8,90 €
297. Mojito	9,90 €
298. Caiprinha	9,90 €
299. Nigroni	10,90 €

Cocktails – Alkoholfrei (0%)

310. Strawberry Crush	8,50 €
311. Coconat Kiss	8,50 €
312. Virgin Mojito	8,90 €

313. Iponema	10,90 €
314. Virgin Caiprinha	8,90 €
315. Swimming Pool	9,90 €
316. Orange Fizz	8,50 €

Longdrinks

320. Vodka Soda	7,50 €
321. Vodka Orange	8,00 €
322. Vodka Maracuja	8,50 €
323. Bacardi Cola	8,90 €
324. Whiskey Cola	8,90 €

325. Vodka Lemon	8,00 €
326. Vodka Cranberry	8,50 €
327. Gin Tonic	8,50 €
328. Gin Wildberry	8,90 €

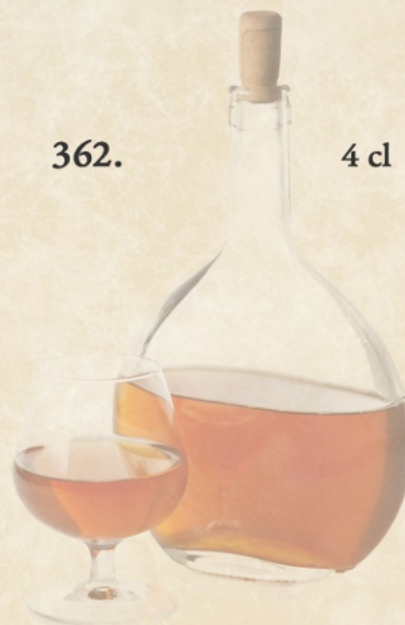
Schnäpse

338. Linie Aquavit ^{41,5%}	2 cl	2,80 €		
339. Asbach Uralt ^{38%}	2 cl	5,00 €	340.	4 cl 5,50 €
341. Remy Martin VSOP ^{40%}	2 cl	5,00 €	342.	4 cl 10,00 €
343. Löwen Frankfurt Premium Gin	2 cl	5,80 €	344.	4 cl 12,00 €
345. Taunus BIO Gin	2 cl	5,80 €	346.	4 cl 12,00 €
347. ZINN ^{40%}	2 cl	2,40 €	348.	4 cl 4,80 €
349. Apfelkorn	2 cl	2,40 €	350.	4 cl 4,60 €
351. Weizen Doppelkorn	2 cl	2,20 €	352.	4 cl 4,40 €



Schnäpse

360. Malteser Bitter ^{35%}	2 cl	2,50 €
361. Calvados ^{40%}	2 cl	2,20 €
363. Mispelchen ^{Eintrachtgetränk}	2 cl	2,20 €
364. Grappa	2 cl	4,00 €
365. Limoncello	2 cl	4,00 €
366. Sambura	2 cl	4,00 €
367. Fernet Branca	2 cl	4,00 €
368. Frangelico	2 cl	4,00 €
369. Amaretto	2 cl	4,00 €



362. 4 cl 4,00 €

Brände

390. Prinz Hausschnaps ^{34%}	2 cl	2,50 €	391.	4 cl	4,20 €
392. Prinz Marille ^{40%}	2 cl	3,20 €	393.	4 cl	5,50 €
394. Prinz Obstler ^{40%}	2 cl	2,40 €	395.	4 cl	4,00 €
396. Prinz Himbeergeist ^{40%}	2 cl	3,20 €	397.	4 cl	5,50 €
398. Prinz Haselnuss ^{41%}	2 cl	3,90 €	399.	4 cl	7,00 €
400. Prinz Kirsche ^{41%}	2 cl	3,90 €	401.	4 cl	7,00 €
402. Prinz Williams Christ ^{41%}	2 cl	3,90 €	403.	4 cl	7,00 €

Heißgetränke (Kaffee)

410. Affogato	4,80 €	419. Kaffee HAG ^{ENTKOFFEINIERT}	3,60 €
411. Espresso	2,80 €	420. Heiße Schokolade	4,20 €
412. Doppelter Espresso	4,60 €		
413. Espresso Macchiato	3,00 €		
414. Tasse Kaffee	3,60 €		
415. Kaffee / Kännchenkaffee	6,00 €		
416. Latte Macchiato	4,50 €		
417. Cappuccino <i>mit Milch</i>	4,00 €		
418. Cappuccino <i>mit Sahne</i>	4,50 €		

Heißgetränke (Tee)

430. Schwarzer Tee	3,60 €
431. Grüner Tee	3,60 €
432. Pfefferminztee	3,60 €
433. Früchtetee	3,80 €
434. Kräutertee	3,80 €

Für Gesellschaften, Feste & Events

422. Kanne Kaffee 1 L ^(6 Tassen)	14,00 €
---	---------

Verschenken Sie Genuss!

**Überraschen Sie Ihre Liebsten
mit einem besonderen Geschenk!**

Bei uns erhalten Sie Gutscheine, die sich perfekt für jeden Anlass eignen -
sei es ein Geburtstag, ein Jubiläum oder einfach so, um jemandem
eine Freude zu machen.

Fragen Sie unser freundliches Personal von
Mutter Krauss nach weiteren Informationen
und sichern Sie sich noch heute Ihren Gutschein!

Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unser Personal.

Guten Appetit & viel Freude
beim Verschenken!

*Montag - Sonntag : 11:30 - 23:00 Uhr
Immer ab 01.10 – Dienstags Ruhetag
Durchgehend warme Küche*

Vielen Dank für Ihren Besuch!

Zusatzstoffe & Allergene

1. Farbstoffe
2. Antioxidationsmittel
3. Geschmacksverstärker
4. Phosphate
5. Hefeextrakt
6. Zucker
7. Zitronensäure
8. Maltodextrin
9. Dinatriumguanylat
10. Aromen

- A. Getreide
- B. Milch
- C. Sellerie
- D. Jodsalz
- E. Karotten
- F. Eier
- G. Senf
- H. Muskat
- I. Sahne



