



WEINSCHÄNKE KRAATZ
Restaurant, Café & Hofladen

Herzlich WILLKOMMEN!

Dieses Restaurant ist der Gutsausschank der Kelterei Gutshof Kraatz

Aus alten Streuobstbeständen der Uckermark produzieren wir hier in Kraatz Apfel- und Frucht-Weine, Schaumweine, Seccos, Cider, Brände, Säfte und Essig. Dabei verarbeiten wir nur ungespritzte Früchte alter Obstsorten, die wir in der Umgebung unseres Betriebes, auf Streuobstwiesen oder an Wegesrändern ernten.



Muskatrenetten, eine Apfelsorte aus dem 17. Jhd. an einem Baum in Kraatz



Die Ernte von Obst, das an großen Bäumen wächst, ist mühevoll aber lohnend, da die Früchte von alten, nicht bewässerten Bäumen meistens geschmacklich interessanter sind und sich viele alte Sorten gut für die Verarbeitung zu Weinen, Säften und Destillaten eignen. Wir schütteln die Früchte mit langen Stangen behutsam von den Bäumen auf Planen oder Netze, die das Sortieren und Aufsammeln erleichtern.

Apfelweine & Fruchtweine Gutshof Kraatz [0]

Schoppen vom Fass, im Becher 0,25 l	3, - €
Schoppen vom Fass, im Krug 0,5 l	5, - €
Apfelwein-Schorle 0,2 / 0,5 l	2,50 / 4,50 €

Secco / Aperitif

Glas 0,1 l

Apfelsecco 2022 - brut	5, - €
Apfelsecco Rosé 2022 - trocken	5, - €
Birnensecco 2022 - feinherb	5,50 €
Quittensecco 2022 - feinherb	5,50 €
“El Pepino“ (Quittensecco, Tonic, Gurke)	6, - €
Aperol Spritz mit Apfelsecco, Glas 0,2 l	7, - €

Apfelweine, Gutsabfüllung

Glas 0,1 l / 0,2 l

Alte Freunde (gemischter Satz, bio) 2022 - brut	3, - / 6, - €
Goldparmäne 2022 - brut	4, - / 7, - €
Kanada Renette 2022 - brut	4, - / 7, - €
Rote Sternrenette 2022 - brut	4, - / 7, - €
Schöner von Boskoop 2022 - feinherb	4, - / 7, - €
Vor dem Walde (gemischter Satz) 2021 - komplex, brut	4, - / 7, - €
Wilde Kerle (gemischter Satz) 2022 - brut	4, - / 7, - €
Zwei Schwestern (Cuvée) 2021- fruchtig, brut	4, - / 7, - €
Cider – Apfel unfiltriert - brut nature	4, - / 7, - €

Fruchtweine, Gutsabfüllung

Glas 0,1 l / 0,2 l

Alte Mostbirne 2022 - feinherb	3, - / 6, - €
Mostbirne mit Hollunderblüten 2022 - feinherb	4, - / 7, - €
Cydonia Quittenwein 2022 - feinherb	3, - / 6, - €
Kaiser-Wilhelm mit Quitte 2021, - fruchtig, feinherb	3, - / 6, - €
Apfel mit schwarzer Johannisbeere 2021 - feinherb	4, - / 7, - €
Cider – Birne unfiltriert 2022 - brut	4, - / 7, - €

Traubenweine [0]

Glas 0,1l / 0,2l

Traubenwein weiß

Weingut Sauer, Pfalz (bio)

Weißburgunder 2022 - trocken 4,50 / 8, - €

Grauburgunder 2022 - trocken 4,50 / 8, - €

Weingut Jacob Christ, Rheingau (bio)

Riesling Gutswein 2019 - trocken 4, - / 7, - €

Riesling R88 2021 - halbtrocken Flasche 0,75 l 28, - €

Traubenwein rot

Weingut Sauer, Pfalz (bio)

Spätburgunder 2022 - trocken 4,50 / 8, - €

Bodegas Palmera, Spanien (bio)

Bobal y Tempranillo 2019 - trocken 4,50 / 8, - €

Traubenwein rosé

Weingut Sauer, Pfalz (bio)

Heroldrebe 2018 - trocken 4, 50 / 8, - €

Obstbrände & Digestifs

Apfel, Birne, Quitte, Zwetschge 40% Vol. 2cl 4,50 €

Lebensgeister (Hefebrand mit Süßdolde) 40% Vol. 2cl 4,50 €

Zwetschgen-Dessertwein 14% Vol. 0,1l 7, - €

Gin Tonic (auch alkoholfrei) 9, - €

Kalte Getränke

Glas 0,2l / 0,5l

Säfte aus der hauseigenen Kelterei:

Apfelsaft (Streuobst mix) 3, - / 6, - €

Apfelsaft mit Roter Bete 3, - / 6, - €

Quittensaft (100 % Quitte) 3, - / 6, - €

Birnensaft 3, - / 6, - €

Schorle (Apfel oder Quitte) 2,50 / 5, - €

Saft sortenrein, Flasche 0,75 l 8, - €

Limonaden hausgemacht

Glas 0,2l / 0,5l

saisonal wechselnd, je nach Ernteerfolg 3, - / 5, - €

Wasser

Brandenburger Quelle, Glas 0,2l / 0,5l sprudelig 2, - / 4, - €

Rheinsberger bio, Flasche 1l still oder medium 7, - €

Bier Störtebecker aus Stralsund,

Flasche 0,5 l

Übersee Pils 5, - €

Hefeweizen 5, - €

Freibier (alkoholfrei) 5, - €

Heisse Getränke

Tasse Kaffee	3, - €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino * [G]	4, - €
Latte Macchiato * [G]	5, - €
Milchkaffee * [G]	5, - €
Heißer Apfelsaft 0,3 l	4, - €
Heiße Schokolade* [G]	4,50 €
Tee (bio) Kanne 0,5 l	4,50 €
Darjeeling (First Flush) / Grüner Tee / Ostfriesentee	
Earl Grey / Zitronenverbene / Kräutertee / Früchtetee	
Minze / frischer Gartentee (im Sommer)	

Allergene in Speisen und Getränken:

[A]-glutenhaltiges Getreide [A₁]-Dinkelmehl [B]-Krebstiere [C]-Ei [D]-Fisch [E]-Erdnuss [F]-Soja [G]-Milch oder Laktose [H]-Schalenfrüchte [L]-Sellerie [M]-Senf [N]-Sesam [O]-Sulfite [P]-Lupinen [R]-Weichtiere

Information über Süßungsmittel: *Enthält Phenylalaninquelle

**Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

Speisen – Hausgemachtes aus der Uckermark

Kleines und Feines zum Zusammenstellen

Das Fleisch stammt aus extensiver Weidehaltung oder regionaler Jagd und wird uns von der Wildwirtschaft in Fürstenwerder geliefert.

Wir verwenden das Fleisch, das saisonal verfügbar ist:

Damwild, Reh, Wildschwein oder Wasserbüffel vom Gut Friedrichsfelde bei Angermünde.

Bratwurst vom uckermärker Wasserbüffel
mit fermentiertem Weißkohl und Thymiansenf [L, M] 9,50 €

Hackfleischbällchen vom Wasserbüffel
mit Rucola-Dattel-Pesto & grobem Senf [A, C, H, M] 10,50 €

Grünkernfrikadellen mit Feta & Pflaumenketchup [A, G, L] 8 €

Linsensalat mit getrockneten Tomaten
und hausgemachtem Frischkäse [G, H, L] 8 €

Kartoffelsalat, hausgemacht [L, M] 6 €

2 Wiener Würstchen vom Wasserbüffel
mit Kartoffelsalat [L, M] 12 €

kleiner gemischter Salat 6,50 €

Salat der Saison
mit Johannisbeeren, Kapern, Feta & Brot 17 €
mit frischen Kräutern aus unserem Garten

Tellergerichte:

Schnitzel vom Damwild „Wiener Art“

mit Kartoffel- und Gurkensalat [A, C, M, N]

25 €

Uckermärkisches Wildfleisch zerlegt und verarbeitet von der Wildwirtschaft in Fürstenwerder.

hausgemachte Piroggen [A, C, G, M]

mit Kräuter-Joghurt und gemischtem Salat

19 €

Piroggen, Pelmeni, Maultaschen, Dumplings, Wan Tan oder Tortelloni sind alle sehr ähnliche Formen von Teigtaschen mit unterschiedlichsten Füllungen. Unsere Füllungen variieren im Laufe des Jahres.

Eine neue Verwendung für den „Purpurroten Cosinot“



Atländer Pfannkuchenäpfel

Apfelwein in der Uckermark

Obwohl die Uckermark traditionell nie eine Apfelwein-Region war, ist sie doch erstaunlich reich an alten Obstbäumen, die nach dem Zusammenbruch der DDR-Wirtschaft ungenutzt stehen blieben. Die Sorten stammen aus Zeiten, in denen aromatische Qualitäten noch deutlich höher geschätzt wurden, als ihre äußere Erscheinung. Entlang von Feldwegen und Nebenstraßen finden wir noch so manch eine Rarität, die sich nie als Tafelobst eignete, aber ganz vorzüglich für die unterschiedlichsten Formen der Verarbeitung genutzt werden kann – bittere Zufallssämlinge zum Beispiel, oder kleine, gerbstoffreiche Mostbirnen.

Streuobst in der Landschaft

Diese abgelegenen Bäume suchen wir und arbeiten gezielt daran, sie zu pflegen und zu erhalten und leisten damit unseren Beitrag sowohl zum Erhalt des Kulturgutes „Alte Obstsorten“, als auch zur ökologischen Vielfalt in der Kulturlandschaft.

Wie bei vielen Nutzpflanzen ist auch bei Äpfeln und Birnen die Vielfalt der Traditionssorten bedroht, da sich die menschlichen Lebens- und Essgewohnheiten stark verändert haben. Es ist wie mit alten, denkmalgeschützten Bauwerken: Ohne eine heutige Nutzung wird es langfristig keinen Erhalt geben.

historische Sortenvielfalt

Durch die Verwendung der traditionellen Obstsorten in unserer Produktion bieten wir einen Anreiz für die Besitzer, ihre alten Baumbestände zu pflegen und durch neue Anpflanzungen alter Sorten können wir helfen, die regionale Vielfalt für kommende Generationen zu bewahren. Dafür kooperieren wir mit dem Naturpark Uckermärkische Seen, der bereits 2001 ein Projekt für den Erhalt der regionalen Apfelsorten auflegte. Durch dieses Sortenerhaltungs-Projekt werden jedes Jahr zum Beispiel Bäume der Sorten: Adams Parmäne, Winterzitronenapfel, Lausitzer Nelkenapfel, Apfel aus Lunow oder Purpurroter Cosinot neu angepflanzt.

Einige unserer Produzenten

Regenbogenhof Augustfelde (bio) - Uckermark

Frisches Obst und Gemüse aus ökologischem Landbau. Mit viel Engagement zieht Matthias Hermsdorf sein Gemüse und liefert es frisch vom Feld zu uns in den Nachbarort Kraatz in die Weinschänke.

Lew Biobäckerei - Prenzlau

Suitbert Krämer arbeitet konsequent nach den traditionellen Regeln des Bäckerhandwerks, absolut vollwertig. Von ihm lassen wir uns auch den Dinkelteig für Pizza und Flammkuchen anliefern.

Milchschaafhof am Fuchsberg (bio) - Brohmer Berge

„Maximal acht Monate im Jahr melken wir und produzieren leckeren Käse in unserer hauseigenen Käsemanufaktur. In dieser Zeit schlafen die Milchschaafe bei uns am Hof und geben zweimal täglich Milch. Ihre Freizeit verbringen sie auf saftigen Weiden.“

Bauernhof Weggun (bio) - Weggun -Uckermark

Frische Hühnereier aus kleiner, Bio-Freilandhaltung mit Mobilställen.

Wildwirtschaft Buchenhain - Uckermark

Nadine Wunsch, Köchin und Jägerin in einer Person, vermarktet regionales & saisonales Wildfleisch nach Jagderfolg sowie Lammfleisch aus dem Naturpark Uckermärkische Seen.

Dorfkäserei Geifertshofen (bio)

Heumilchkäse von Hohenloher Bauern. Der Betrieb wurde 1998 gegründet um regionalen Heumilchbetrieben eine Perspektive zu schaffen. Die Milch wird handwerklich und traditionell verarbeitet.

