

# Getränke

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,50 l.	3,50 €
Adelholzener	0,25 l.	2,70 €
Fanta	0,30 l.	3,10 €
Fanta	0,50 l.	4,10 €
Cola <sup>1,9</sup>	0,30 l.	3,10 €
Cola light <sup>1,9</sup>	0,50 l.	4,40 €
Cola light <sup>1,9</sup>	0,30 l.	3,10 €
Cola <sup>1,9</sup>	0,50 l.	4,40 €
Apfelsaft	0,30 l.	3,30 €
Orangensaft	0,30 l.	3,40 €
Johannisbeernektar	0,30 l.	3,40 €
Adelholzener	0,70 l.	4,70 €

## zum Wachwerden und Aufwärmen

Tasse Kaffee <sup>9</sup>	2,80 €
Haferl Kaffee <sup>9</sup>	3,80 €
Latte Macchiato <sup>9</sup>	4,10 €
Cappuccino <sup>9</sup>	3,10 €
Espresso <sup>9</sup>	2,70 €
Espresso Affagato	3,50 €
Glas Tee	2,60 €



## Für die Traditionellen

Fürstenquell Hell	0,50 l.	4,10 €
Zwickl (naturtrüb)	0,50 l.	4,10 €
Altbayrisch Dunkel	0,50 l.	4,20 €
Prostel (alkoholfrei)	0,50 l.	4,10 €
Hefeweißbier	0,50 l.	4,20 €
Urweizen	0,50 l.	4,20 €
Leichte Weiße	0,50 l.	4,20 €
Alkoholfreies Weißbier	0,50 l.	4,20 €

## Gemischte

Radler	0,50 l.	4,10 €
Weizen-Cola <sup>1,9</sup>	0,50 l.	4,20 €
Russ'n	0,50 l.	4,20 €

## Bierchen

Hell (Pfiß)	0,25 l.	2,90 €
Zwickl	0,25 l.	2,90 €
Radler	0,25 l.	2,90 €
Pils	0,33 l.	3,80 €

## Weine

### Rot

Weinschorle	1/4 l oder 1/2 l	4,90/6,90 €
Zweigelt Blau Neusiedler See Salzl	1/4 l	5,20 €
Qualitätswein, Erz. Abf. trocken, blumig, samtig		
Merlot Della Venezia IGT	1/4 l	5,20 €
Abf. Fratelli Pasqua, trocken, frisch		
Kalterer See Classico DOC	1/4 l	5,20 €
Erz. Abf. Bauernkellerei Kaltern, aromatisch, harmonisch		
Burgenländer Blaufränkisch Neusiedler See Salzl	1/4 l	5,20 €
Qualitätswein, Erz. Abf. halbtrocken, fruchtig		
Montepulciano Della Venezia IGT	1/4 l	5,20 €
Abf. Fratelli Pasqua, trocken, süffig, vollmundig		
Rose Chiaretto Rosato IGT	1/4 l	5,20 €
Abf. Casa Vinicola Cesari, trocken, spritzig, leicht		

## Saftschorlen und Mixgetränke

Rhabarberschorle	0,50 l.	4,40 €
Hollerschorle	0,50 l.	4,40 €
Orangenschorle	0,50 l.	4,40 €
Apfelschorle	0,50 l.	4,40 €
Johannisschorle	0,50 l.	4,40 €
Spezi <sup>1,9</sup>	0,50 l.	4,40 €
Spezi <sup>1,9</sup>	0,30 l.	3,10 €
Zitronenlimo	0,50 l.	4,40 €
Zitronenlimo	0,30 l.	3,10 €

## Medizinischer Ursprung

Williams	0,2 cl.	3,10 €
Obstler	0,2 cl.	3,10 €
Marille	0,2 cl.	3,10 €
Kirschlikör	0,2 cl.	3,10 €
Haselnuss	0,2 cl.	3,10 €
Ramazzotti	0,2 cl.	4,20 €
Jägermeister	0,2 cl.	3,10 €



Foto der Familie, Schützenfestzelt - Oktoberfest 2006  
Marco, Marija, Natalie und Hans-Georg Schwögler

**“Prost, Prost Prost, dass  
d’Gurgl ned verrost’t!”**

## Weiß

Weinschorle	1/4 l oder 1/2 l	4,90 / 6,90 €
Grüner Veltliner	1/4 l	5,20 €
Qualitätswein, Erz. Abf. Fa. Leopold, trocken, spritzig		
Pino Grigo Provincia di Pavia IGT	1/4 l	5,70 €
Abf. Fratelli Pasqua, wenig, frisch		
Pino Chardonnay Provincia di Pavia IGT	1/4 l	5,20 €
Abf. Fratelli Pasqua, frisch, fruchtig, süffig		
Aperol	1/4 l	6,90 €
Hugo	1/4 l	6,90 €

**Hinweis für Allergiker:** Eine spezielle Karte mit den Allergenkezeichnungen (ohne Gewähr) erhalten Sie auf Anfrage gerne von unserem Service.

<b>Zusatzstoffe:</b>		
1 mit Farbstoffen	5 mit Schwefeldioxid	10 chininhaltig
2 mit Konservierungsstoffen	6 mit Schwärzungsmitteln	11 mit Süßungsmitteln
3 mit Antioxidationsmitteln	7 mit Phosphat	12 enthält eine Phenylalaninquelle
4 mit Geschmacksverstärker	8 mit Milcheiweiß	13 gewachst
	9 koffeinhaltig	

# Wirtshaus



# Post

DIE GROSSE KRAIMOOSER WIRTSHAUSZEITUNG

AUSGABE Nr. 9

Kraimooos. 11 • 83355 Grabenstätt/Erlstätt • Tel. 086 64 / 2 88

Facebook: Traditionswirtshaus Kraimooos • info@traditionswirtshaus.de • www.traditionswirtshaus.de



Die Familie Schwögler mit Gästen - Aufnahme ca. 1930.

## Die Chronik des Gasthauses Kraimooos

Teil 1

Das älteste Anwesen in Kraimooos ist wohl beim Denk, jetzt Gierlinger. Die nach Norden gerichtete Haustür lässt erahnen, dass damals die Römerstraße nördlich von Kraimooos verlaufen ist.

Das Gasthaus wurde durch die Eheleute Johann und Therese Selberdinger 1858 erbaut. Nach Familie Selberdinger wechselte dann das Anwesen öfters seinen Besitzer. 1918 wurde die Landwirtschaft samt Gaststätte mit dem Hofnamen "Zum Stachl"; mit verbrieftem Brotverkauf und Ausspannrecht durch die Eheleute Josef und Rosina Schwögler erworben, die gebürtig aus der Schweiz kamen.

Aus dieser Ehe gingen zwei Kinder hervor, Georg und Johann Schwögler, Georg verließ Kraimooos, deshalb übernahm die Landwirtschaft und das Wirtshaus sein jüngerer Bruder Johann mit seiner Frau Therese. Aus dieser Ehe gingen ebenfalls zwei Kinder hervor, Josef und Johanna Schwögler.

Josef diente im 2. Weltkrieg in der Kriegsmarine, nur durch seinen Nachnamen, hatte er das große Glück, nicht auf die Bismarck zu müssen, weil die Besatzung alphabetisch ausgewählt wurde und beim Nachnamen "S" vollzählig war. Wir alle wissen ja, dass dieses Kriegsschiff am 27.05.1941 gesunken ist.

1956 übernahm Josef Schwögler mit seiner Frau Walburga das Anwesen, das durch Kriegsfolgen kurz vor der Versteigerung stand. Aus dieser Ehe gingen 3 Kinder hervor, Roswitha, Wolfgang und Hans-Georg. 1989 verstarb Josef Schwögler, seine Frau Walburga führte die Wirtschaft mit Hilfe der Familie weiter.

## Traditionswirtshaus

### Chronik

Teil 2

Wolfgang – der ältere Sohn – übernahm mit seiner Frau Maria die Landwirtschaft, die später von Kraimooos nach Übersee verlagert wurde.

Der Jüngere Sohn – Hans-Georg - übernahm mit seiner Frau Marija das Wirtshaus. Hans-Georg eröffnete 1992 die Diskothek Skyline in Schwabing, die er 20 Jahre betrieb. Ebenfalls 1992 fing er an das Anwesen in Kraimooos komplett zu renovieren. Er pendelte fast täglich von München nach Kraimooos. Aus der Ehe von Hans-Georg und Marija gingen zwei Kinder hervor, Marco und Natalie.

Marco betrieb seit 2006 das Wirtshaus zusammen mit seiner Mutter und seiner Oma, da sich sein Vater oft beruflich in München aufhielt. 2012 kehrte Hans-Georg München den Rücken und es zog ihn in seine Heimat in den Chiemgau zurück.

2019 wurde Hans-Georg schwer krank – er kämpfte tapfer bis 2021. Sein Sohn Marco steuerte das Wirtshaus erfolgreich durch die Corona-Zeit, leider verstarb Marco plötzlich und unerwartet - mit nur 43 Jahren. Seitdem führt das Wirtshaus seine Mutter Marija und seine jüngere Schwester Natalie weiter – mit tatkräftiger Unterstützung von Familie, Freunden, Nachbarn und natürlich nicht zuletzt dem Kraimooos-Team.

Seit 1918 ist das Anwesen nun in der fünften Generation im Besitz der Familie Schwögler.

Unsere Familie hat seit Generationen eine überaus freundschaftliche Beziehung mit dem Hofbräuhaus Traunstein – dass uns seit 1918 treu unser Bier liefert. Jede Generation betrieb und betreibt das Wirtshaus mit Leib und Seele.

Wir freuen uns von Herzen Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen, und wollen, dass Sie eine schöne Zeit in Kraimooos verbringen.

**“Man muss dem Leib was gönnen, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen“.**

Lassen Sie es sich schmecken.

Familie Schwögler mit Eurem Kraimooos-Team.

Fortsetzung Seite 3

# Speisen

## Aus dem Suppentopf

- Rinderbouillon mit Pfannkuchenstreifen**<sup>4</sup> ..... 4,70 €
- Klare Rinderbouillon**<sup>4</sup>  
mit Leberspatzen ..... 4,80 €
- Hausgemachte Tomatensuppe**<sup>4</sup>  
mit Sahnehaube ..... 4,80 €

## Brotzeit (die schönste Zeit)

- Bayrischer Wustsalat mit Brot**<sup>2,4</sup> ..... 9,50 €
- Schweizer Wustsalat mit Brot**<sup>2,4</sup> ..... 9,90 €
- Gemischter Pressack, sauer** mit Zwiebeln und Brot<sup>11,2,4</sup> ... 9,50 €
- Kalter Schweinebraten auf Brett** m. Meerrettich u. Brot<sup>3,11</sup> 9,90 €
- Strammer Max** (Schinkenbrot mit Spiegelei)<sup>2,3,4,11</sup> ..... 9,90 €
- Unser Obazda pikant angemacht** mit Brot. .... 8,50 €
- Kraimooser Brotzeitbrett** l reich garniert<sup>2,3,4,11</sup> ..... 12,90 €



*Man kann ned guad denga,  
guad liam, guad schlofa,  
wenn ma ned  
guad gess'n hod.*



## Frisch aus der Wurstküchl

- 2 Paar Wiener mit Bauernbrot**<sup>3,4,11</sup> ..... 7,90 €
- 6 Nürnberger auf Sauerkraut mit Bauernbrot**<sup>4,11</sup> ..... 9,90 €
- Currywurst**<sup>2,3,4,7</sup>  
mit Pommes Frites ..... 9,90 €
- Abgebräunter Leberkäse**<sup>2,3,4,7</sup>  
mit Ei, und Kartoffelsalat ..... 9,90 €

## Gangerl und Schmankerl

- Täglich frischer Schweinebraten**  
dazu Semmelknödel und ein Schlag Kartoffelsalat<sup>4</sup> ... 12,50 €
- Schweineschnitzel „Wiener Art“**  
mit Pommes Frites und Preiselbeeren<sup>8</sup> ..... 13,90 €
- Champignonschnitzel**  
mit hausgemachten Butterspätzle  
und frischen Rahmchampignons<sup>2,4,8</sup> ..... 14,90 €
- Putenschnitzel „Paniert“ aus der Pfanne**  
mit hausgemachten Kartoffelradiesersalat<sup>2,4,8</sup> ..... 14,90 €
- Schwabenteller**  
Drei zarte Stücke Schweinefilet auf Käsespätzle  
mit Champignonsoße<sup>2,4,8</sup> ..... 18,90 €

## Knackige Salate mit Hausdressing

- Krautsalat** ..... 4,20 €
- Kartoffelsalat** ..... 4,20 €
- Kleiner Beilagensalat** ..... 4,50 €
- Mächtiger Salatteller**  
mit Putenbruststreifen und Baguette<sup>2</sup> ..... 13,90 €

**Am schönsten ist es im Wirtshaus:  
Man ist nicht daheim und doch nicht an der frischen Luft!**



# Speisen

## Vom Grill und aus der Pfanne

- Gegrilltes Rumpsteak „medium“**  
mit Kräuterbutter, Pommes Frites<sup>8</sup> ..... 21,90 €
- "Kraimooser-Schmankerl-Schnitzel"**  
Schweineschnitzel Paniert, mit Hollandaise, Schinken  
und Käse überbacken, dazu Pommes Frites ..... 15,80 €

## Vegetarische Gerichte

- Hausgemachte Käsespätzle im Pfannerl**  
serviert, mit frischen Röstzwiebeln<sup>8</sup> ..... 12,90 €
- Hausgemachte Spinatspätzle im Pfannerl**  
serviert, mit frischen Röstzwiebeln<sup>8</sup> ..... 12,90 €
- Buntes Gemüsepfandl der Saison**  
mit Sauce Hollandaise und Mozzarella überbacken<sup>4</sup> .. 14,90 €
- Gebackener Camembert**  
auf Salat der Saison, dazu Baguette u. Preiselbeeren<sup>4</sup> . 11,90 €

## Für die Kleinen gibt's a was

- Spaghetti mit Champignonsoße**<sup>4</sup> ..... 7,50 €
- Kinderschnitzel** mit Pommes Frites und Ketchup<sup>8</sup> ..... 8,50 €
- 1 Paar Wiener** mit Pommes Frites und Ketchup<sup>3,4,11</sup> ..... 6,90 €
- Spaghetti Bolognese** mit Fleischsoße<sup>4</sup> ..... 7,50 €
- Spätzle** mit Schweinebratensoße<sup>4,8</sup> ..... 4,50 €
- Knödel** mit Schweinebratensoße<sup>4,8</sup> ..... 4,50 €
- Portion Pommes Frites** mit Ketchup ..... 4,50 €
- 5 Stück Chicken Nuggets** mit Pommes Frites ..... 7,50 €

*Für jede Umbestellung berechnen wir 0,50 €.  
Wir danken für Ihr Verständnis.*



## Fischauswahl von Süß- und Salzgewässer

- Seelachsfilet „natur“ oder „gebacken“ an Kartoffelgurkensalat**  
mit hausgemachter Remoulade ..... 13,90 €
- Frisches Zanderfilet**  
gesetzt auf Rahmspinat mit Petersilienkartoffeln ..... 21,90 €

## Nachspeisen

- Apfelstrudel**<sup>1,8</sup>  
mit Sahne und Vanilleis ..... 5,90 €
- Topfenstrudel**<sup>1,8</sup>  
mit Sahne und Haselnusseis ..... 6,50 €
- Frisch gemachter Kaiserschmarrn** -  
nach Oma's Rezept Wartezeit ca. 40 Minuten<sup>1,8</sup>  
mit Apfelkompott - auf Anfrage ..... 9,90 €
- Vanilleis**<sup>1,8</sup>  
mit heißen Himbeeren und Sahne ..... 6,90 €
- Gemischtes Eis**<sup>1,8</sup>  
mit Sahne ..... 6,50 €
- Knusprige Rohnudel**  
mit Vanillesoße und Kirschen<sup>1,8</sup> ..... 7,90 €

### Die Chronik des Gasthauses Kraimoos

Teil 3

Durch Kraimoos vorbei am Gasthaus, auf der Hauptverbindungsstraße von Seebuck nach Traunstein, kamen schwerbeladen mit allerlei Handelswaren, bestimmt für den Markt in Traunstein, die Pferdegespanne vorbei. Der Gasthof Kraimoos war seinerzeit die letzte Raststätte vor dem "Erlstätter Berg".

Ausgestattet mit Fuhrstall, Futtervorräten, Pferdetränken und einem Hofbrunnen, war der Gasthof die letzte Kraftquelle für Mensch und Tier vor dem beschwerlichen Anstieg. Auf dem Traunsteiner Wochenmarkt wurden die Waren dann feilgeboten, Neuigkeiten ausgetauscht und gehandelt.

Zu Prinzregent Luitpolds Zeiten wurden im königlich-bayerischen Amtsgericht zu Traunstein Gauner, Betrüger und andere Schlawiner aus der weiteren und näheren Umgebung ihrer gerechten Strafe zugeführt. Freilich wurden auch Zeugen zur wahrheitsgemäßen Schilderung der Tathergänge ins Amtsgericht geladen. Für die Strapazen, die der brave Mann dann für die Wahrheitsfindung auf sich nahm, entlohnte man ihn mit einem Zeugengeld, das er dann in Form einer Maß Bier im Gasthaus Kraimoos seinem eigentlichen Zweck zuführte. Und so mancher "Delinquent" ertränkte seinen Ärger über das gar zu strenge Urteil zusammen mit dem Zeugen.