



Die Familie Schwögler mit Gästen - Aufnahme ca. 1930.

Die Chronik des Gasthauses Kraimmos

Teil 1

Das älteste Anwesen in Kraimmos ist wohl beim Dank, jetzt Oierlinger. Die nach Norden gerichtete Haustür läßt erahnen, daß damals die Römerstraße nördlich von Kraimmos verlaufen ist.

Bevor das Gasthaus Kraimmos 1838 durch die Eheleute Johann und Theresie Selberdinger erbaut wurde, stand dort einst ein Anwesen, das den Namen "Beim Stuch" hatte. Heute stößt man noch ca. 50 Meter westlich vom Gasthaus auf die damalige Grundmauern und den eingefallenen Brunnen. Zu diesem Anwesen gehörte auch eine größere Landwirtschaft, die dann auf das neuverbaute Haus übertragen wurde.

Nach der Familie Selberdinger wechselte dann das Anwesen öfters seinen Besitzer und so kam es, daß sich Wiesen und Waldgrundstücke immer mehr verringerten.

1918 haben die jetzigen Besitzer die Landwirtschaft samt Gaststätte mit verbrieftem Brotverkauf und Ausspannrecht erworben. Seither ist das Anwesen nun in der vierten Generation im Besitz der Familie Schwögler.

Anzumerken ist noch, daß das eingangs erwähnte Anwesen "Beim Stuch" durch einen Brand zerstört wurde und die nachher neuerrichtete Gaststätte den Namen Gastwirtschaft "Zum Stuch" hatte.

Fortsetzung Seite 3

TraditionsWirtshaus

Ein st. Wirtshaus
im Kraimmoser
Bühl. 1838 erbaut.



Familie
Schwögler

Kraimmos

S p e i s e n

Aus dem Suppentopf

Rinderbouillon mit Pfannenkuchenstreifen ⁴	2,90 €
Klare Rindersuppe ⁴ mit Leberspatzen	2,80 €
Hausgemachte Tomatensuppe ⁴ mit Sahnehaube	2,90 €
Roastbeef kalt mit Remouladensoße und Kartoffel-Radiesersalat	8,90 €

Brotzeit (die schönste Zeit)

Bayrischer Wustsalat mit Brot ^{2,4}	5,80 €
Schweizer Wustsalat mit Brot ^{2,4}	6,50 €
Gemischter Pressack, sauer mit Zwiebeln und Brot ^{1,2,4}	5,80 €
Kalter Schweinebraten auf Brett mit Meerrettich und Brot ^{2,11}	6,50 €
Strammer Max (Schinkenbrot mit Spiegelei) ^{2,3,4,11}	6,50 €
Reichhaltiges Käsebrett ¹ pro Person	7,80 €
Unser Obazda pikant angemacht mit Brot	5,90 €
Kraimoser Brotzeitbrett ¹ reich garniert ^{2,3,4,11}	8,50 €



*Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.*



Frisch aus der Wurstküch!l

2 Paar Wiener mit Brot ^{2,4,11}	4,00 €
6 Nürnberger auf Sauerkraut ^{4,11}	6,50 €
2 Paar Kalbsbratwürstel abgebräunt mit Sauerkraut ^{2,4,11}	7,80 €
Currywurst ^{2,3,4,7} mit Pommes Frites	5,90 €
Abgebräunter Leberkäse ^{2,3,4,7} mit Ei, und Kartoffelsalat	7,90 €

Gangerl und Schmankerl

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites, kleinem Salat und Preiselbeeren ⁸	9,90 €
Champignonschnitzel mit hausgemachten Butterspätzle und frischen Rahmchampignons ^{2,4,8}	9,50 €
Putenschnitzel „Paniert“ aus der Pfanne mit hausgemachten Kartoffelradiesersalat ^{2,4,8}	9,50 €
Schwabenteller Drei zarte Stücke Schweinefilet auf Käsespätzle mit Champignonssoße ^{2,4,8}	12,90 €
Münchener Tellerfleisch im Gemüsesud dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat, geriebener Meerrettich ^{2,3,4}	9,50 €

Knackige Salate mit Hausdressing

Krautsalat	1,90 €
Kartoffelsalat	1,90 €
Kleiner Beilagensalat	2,90 €
Mächtiger Salatteller mit Putenbruststreifen und Baguette ⁷	9,80 €
In Balsamicoessig angemachter Blattsalat mit gebratenen Riesengarnelenschwänzen und Baguette ⁷	12,90 €

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



S p e i s e n

Vom Grill und aus der Pfanne

Gegrilltes Rumpsteak „medium“ mit Kräuterbutter, Pommes Frites ⁸	14,80 €
Argentisches Rinderhüftsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Knoblauchbaguette ⁸	12,90 €
"Kraimoooser Grillteller" Dreierlei von Schwein, Rind und Pute mit Kräuterbutter, serviert mit Pommes frites	17,80 €

Aus dem Rohr und aus der Reine

Täglich frischer Schweinebraten in seiner Soße dazu Semmelknödel und ein Schlag Kartoffelsalat ⁷	7,50 €
Hausgemachter Sauerbraten „Altbayerische Art“ in seiner Soße dazu Kartoffelknödel und Gemüsestreifen ^{2,3,4,5}	9,90 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Spinatkäsespätzle oder Käsespätzle in der Pfanne Serviert mit frischen Röstzwiebeln ⁷	7,50 €
Buntes Gemüsepfandl der Saison mit Sauce Hollandaise und Mozzarella überbacken ⁷	8,50 €

Für die Kleinen gibt's a wos

Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup ⁷	4,90 €
1 Paar Wiener mit Pommes Frites und Ketchup ^{3,4,7}	3,70 €
Spaghetti Bolognese mit Fleischsoße ⁷	4,90 €
Spätzle mit Schweinebratensoße ⁸	2,70 €
Knödel mit Schweinebratensoße ⁸	2,70 €
Portion Pommes Frites mit Ketchup	2,50 €

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

Fischauswahl von Süß- und Salzgewässer

Buntbarschfilet „natu“ oder „gebacken“ an Kartoffelgurkensalat mit hausgemachter Remoulade	9,50 €
FrISChe Forelle in der Pfanne gebraten mit Butterkartoffeln und frischem Salat	14,90 €
FrISChe Saiblingsfilet gesetzt auf Rahmspinat mit Peterstienkartoffeln	15,90 €

Nachspeisen

Apfelstrudel ⁷ mit Sahne und Vanilleis	3,90 €
Oma's Kaiserschmarrn ¹⁴ mit Apfelmkompott	7,90 €
Vanilleeis ⁸ mit heißen Himbeeren und Sahne	3,90 €
Gemischtes Eis ² mit Sahne	3,50 €
Zwetschgenknödel auf Vanillesoße, Haselnüsse ¹⁴	4,50 €

Die Chronik des Gasthauses Kraimooos

Teil 2

Durch Kraimooos vorbei am Gasthaus, auf der Hauptverbindungsstraße von Sebruck nach Traunstein, kamen schwerbeladen mit allerlei Handelswaren, bestimmt für den Markt in Traunstein, die Pferdegespanne vorbei. Der Gasthof Kraimooos war seinerzeit die letzte Raststätte vor dem "Erlstätter Berg". Ausgestattet mit Fahrstall, 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, Neugkeiten 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 Zeugegeld, das er dann in Form einer Maß Bier im Gasthaus Kraimooos seinem eigentlichen Zweck zuführte. Und so mancher "Delinquent" ertränkte seinen Ärger über das gar zu strenge Urteil zusammen mit dem Zeugen.

Mehr zu Tradition, Gasthaus und Familie
in der nächsten Ausgabe der
Wirtschafts-Post

