



Hotel Krone

Aperitif

Winterlicher Gin Tonic Gin 4 cl Fever-Tree Indian Tonic Orange Zimt	0,2 l	8 €
Beschwipste Biene auf dem Apfel Whisky 2 cl Honig Apfel Secco	0,2 l	7 €
Apfelsinfonie Alkoholfreier Prosecco - Jörg Geiger Manufaktur	0,1 l	4 €

Vorweg

Bunter Salat Hausdressing Blattsalat Gelbe Riaba Rote Riaba KollrÄble Radiesle Grombira	5 €
Blattsalat Hausdressing Radiesle	3 €
SchwÄbische FlÄdlesuppe Rinderkraftbrühe FlÄdle KrÄuter Lauchzwiebel	5 €
SchwÄbische Maultaschensuppe Rinderkraftbrühe Maultaschen Lauchzwiebel Peterling	5 €
Tafelspitzsuppe Rinderkraftbrühe Tafelspitz Lauchzwiebel	5 €

In allen Preisen sind der Service und die Gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1 Farbstoff · 2 Konservierungsstoffe · 3 Antioxidationsmittel · 4 Geschmacksverstärker
5 Schwefeldioxid · 6 SchwÄrzungsmittel · 7 Phosphat · 8 Koffein · 9 Chinin · 10 Süßungsmittel



Hotel Krone

Für den kleinen Hunger oder Vorweg

Rauchfleischbrot	7 €
Bauernbrot Schweinerauchfleisch Rote Zwiebel Butter	
Schmalzbrot	5 €
Bauernbrot Griebaschmalz Rote Zwiebel Schnittling Lauchzwiebel	
Kräuterbrot	4 €
Bauernbrot Kräuterbutter Schnittling Lauchzwiebel	

Bodaguats Vesper mit Bauernbrot

Feinkostbrettle	14 €
Schweinerauchfleisch Rinderschinken Bergkäse Ziegenkäse Mönchkopfkäse Eingelegtes Gemüse Gewürzmarmelade	
Nellinger Wurstsalat	7 €
Schinkenwurst Essiggurke Rote Zwiebel Schnittling ^{2,7}	
Schweizer Wurstsalat	8 €
Schinkenwurst Emmentaler Essiggurke Rote Zwiebel Schnittling ^{2,7}	
Schwäbischer Wurstsalat	8 €
Schinkenwurst Blutwurst Essiggurke Rote Zwiebel Schnittling ^{2,7}	
Bunter Wurstsalat	9 €
Schinkenwurst Emmentaler Blutwurst Essiggurke Rote Zwiebel Schnittling ^{2,7}	
Grüner Wurstsalat	9 €
Schinkenwurst Essiggurke Rote Zwiebel Schnittling Bunter Salat ^{2,7}	



Hotel Krone

Hauptspeisen *unsere schwäbischen Klassiker*

Zwiebelrostbraten traditionell vom Weiderind	180 g	20 €
Bratensößle Zwiebel Spätzle	250 g	26 €
Braten vom Weiderind		15 €
Schmorfondsößle Spätzle		
Gebratene Hergottsbscheißerle vom Schwäbisch Hällischen Landschwein		13 €
Maultaschen nach Familienrezept Bratensößle Zwiebel Kartoffelsalat		
Hergottsbscheißerle vom Schwäbisch Hällischen Landschwein		9 €
Maultaschen nach Familienrezept Rinderkraftbrühe Zwiebel		
S´ Allergreschde		13 €
Alb-Linsa Saitenwürstle Speck Spätzle		
Saure schwäbische Rinderkuddla		
Speckbratkartoffeln		10 €
Bauernbrot		8 €
Gaisburger Marsch		9 €
Rinderkraftbrühe Tafelspitz Saitenwürstle Spätzle Kartoffeln		
Gelbe Riaba Lauchzwiebel		
Frische Gemüsebeilage	kleine Portion	4 €
	große Portion	7 €

Lieber Gast! Falls Sie Allergien oder Unverträglichkeiten auf Lebensmittel haben geben Sie bitte unserem Servicepersonal Bescheid. Wir beraten Sie gerne.
Folgende Inhaltsstoffe sind zu beachten: glutenhaltiges Getreide, Eier, Soja, Nüsse, Milch inkl. Milchzucker, Lupinen, Sesam, Sellerie, Fisch, Schalen- und Krustentiere, Schwefeldioxid, Sulfit, Weichtiere und Senf.



Hotel Krone

Hauptspeisen zum Schnabuliera

Rückensteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein Wacholderrahmsößle Speck Ahornsirup Kartoffel	16 €
Butterschnitzel paniert vom Schwäbisch Hällischen Landschwein Pommes Sößle Spätzle	12 € 13 €
Bunter Salat mit gebratener Albgoeckelbrust Bauernbrot Kräuterbutter Kräuterquark	14 €
Bunter Salat mit Tranchen vom Weiderind Bauernbrot	16 €
Rückensteak vom Weiderind Pommes Kräuterbutter	180 g 19 € 250 g 25 €
Matjes nach Omas Hausrezept Apfel Zwiebel Safran Essiggurke Kartoffel Joghurt Kräuter	12 €

Vegetarisch

Gebackener Ziegenkäse Honig Eingelegtes Gemüse Alblinsa Feldsalat Roter Mangold Apfel Kürbiskerne	14 €
Gebratene Kartoffelnocken Pesto aus dem Kräutergarten Parmesan	13 €
Bunter Salat mit ausgebackenen Kräutersaitlingen Bauernbrot Kräuterquarkdip	12 €
Schwäbische Käsespätzle Bergkäse Emmentaler Zwiebel	9 €