



## Hotel Krone

### *Aperitif*

		€
<b>Gin Tonic</b>	2 cl   0,2 l	8
Duke Munich Dry Gin   Fever-Tree Indian Tonic		
<b>Prosecco</b>	0,2 l	6
Holunderblütensirup   Limette   Minze		
<b>Apfelsinfonie</b>	0,1 l	4
Prisecco alkoholfrei - Jörg Geiger Manufaktur		

### *Vorweg*

<b>Bunter Salat</b>		5
Blattsalat   Gelbe Riaba   Rote Riaba   KollrÄble   Radiesle   Grombira		
<b>Gartensalat</b>		3
Blattsalat   Radiesle		
<b>FlÄdlesuppe</b>		5
Fleischbrühe   FlÄdle   KrÄuter		
<b>Maultaschensuppe</b>		5
Fleischbrühe   Maultasche   Peterling		
<b>Gaisburger Marsch</b>		7
Fleischbrühe   Tafelspitz   Spätzle   Kartoffel   Gelbe Riaba   Lauchzwiebel		

---

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, Sulfite, Weichtiere und Senf.



## Hotel Krone

### *Für den kleinen Hunger oder Vorweg*

	€
<b>Rauchfleischbrot</b>	7
Bauernbrot   Schweinerauchfleisch   Rote Zwiebel   Butter	
<b>Schmalzbrot</b>	5
Bauernbrot   Griebaschmalz   Schnittling   Rote Zwiebel   Lauchzwiebel	
<b>Zwiebelbrot</b>	4
Bauernbrot   Rote Zwiebel   Schnittling	
<b>Kräuterbrot</b>	4
Bauernbrot   Kräuterbutter   Schnittling   Lauchzwiebel	

### *Bodaguats Vesper mit Bauernbrot*

<b>Feinkostbrettle</b>	15
Schweinerauchfleisch   Rinderrauchfleisch Bergkäse   Ziegenkäse   Gepickeltes Gemüse   Gewürzmarmelade	
<b>Nellinger Wurstsalat</b>	7
Schinkenwurst   Essiggurke   Rote Zwiebel   Schnittling <sup>2,7</sup>	
<b>Schweizer Wurstsalat</b>	8
Schinkenwurst   Emmentaler   Essiggurke   Rote Zwiebel   Schnittling <sup>2,7</sup>	
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b>	8
Schinkenwurst   Blutwurst   Essiggurke   Roten Zwiebel   Schnittling <sup>2,7</sup>	
<b>Grüner Wurstsalat</b>	9
Schinkenwurst   Essiggurke   Rote Zwiebel   Schnittling   Bunter Salat <sup>2,7</sup>	



## Hotel Krone

### *Hauptspeisen* *unsere schwäbischen Klassiker*

		€
Schwäbischer Rostbraten vom Weiderind	180 g	20
Bratensößle   dreierlei Zwiebel   Butterspätzle	250 g	26
Geschmorter Braten vom Weiderind		15
Schmorfondsößle   Butterspätzle		
Herrgottsbscheißerle		9
Maultaschen   Rinderfleischbrühe   geschmelzte Zwiebel		
Gebratene Herrgottsbscheißerle		13
Maultaschen   Bratensößle zweierlei Zwiebel   Kartoffelsalat		
Saure schwäbische Rinderkuddla		
Speckbratkartoffeln		10
Brot		8

### *zum Schnabuliera*

Schweinerückensteak vom Schwäbisch Hällischen		15
Rahmsößle   Wacholder   Cognac   Kandierter Speck   Kräuterkartoffel		
Butterschnitzel in Brotbrösel paniert vom Schwäbisch Hällischen		
Pommes frites		11
Butterspätzle   Sößle		12
Bunter Salat mit Albgockelbrust		14
Kräuterbutter   Kräuterquark   Bauernbrot		
Bunter Salat mit Rinderstreifen vom Weiderind		17
Bauernbrot		
Matjes nach Omas Rezept		12
Apfel   Zwiebel   Essiggurke   Joghurt   Kräuterkartoffel		
Frische Gemüsebeilage nach Saison	kleine Portion	4
	große Portion	7



## Hotel Krone

### *Hauptspeisen* *Vegetarisch*

	€
Gebackener Ziegenkäse Rote Riaba   Schwäbische Alblinse   Orangen-Vanille Glace   Honig	14
Gebratene Kartoffelnocken Salbei   Gekläarte Butter   Bergkäse gereift	13
Bunter Salat mit gebackenen Pilzen Kräutersaitling   Shiitake   Kräuterquarkdip   Bauernbrot	12
Käsespätzle Allgäuer Bergkäse   Emmentaler   Geschmelzte Zwiebel   Lauchzwiebel	9

### *Nachspeisen*

Die Überraschung	7
Gebrannte Vanillecreme	5
Fruchtsorbet mit frischen Früchten	mit Sektaufguss 6 ohne Sektaufguss 5

verschiedene Eissorten von Mövenpick  
Vanille | Schokolade | Walnuss | Erdbeere

1 Kugel	2
2 Kugeln	4
3 Kugeln	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