

FÜR DEN KLEINEN HUNGER ODER VORWEG

Bunter Salat	Klein	5 €
Baby leaf Karotte Gurke Spitzkraut Radieschen Kartoffel	Groß	7 €
Schwäbische Flädlesuppe		5 €
Rinderkraftbrühe Flädle Kräuter		
Maultaschensuppe		6 €
Rinderkraftbrühe Maultaschen Petersilie		
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 Eingelegtes Gemüse Gewürzmarmelade	
Wurstsalat	8 €
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	10 €
Schinkenwurst Essiggurke Rote Zwiebel Schnittling Bunter Salat ^{2,7}	

HAUPTSPEISEN

Geschmorter Schaufelstück vom Weiderind Schmorfondsoße Spätzle	16 €
Maultaschen nach Familienrezept vom Schwäbisch Hällischen Landschwein Rinderkraftbrühe Geschmelzte Zwiebeln	10 €
Paniertes Hähnchenschnitzel Pommes	12 €
Butterschnitzel paniert vom Schwäbisch Hällischen Landschwein Pommes	12 €
Soße Spätzle	13 €
Schwäbischer Flammkuchen Speck Zwiebel Kräuterquarkdip	8 €

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Bunter Salat mit ausgebackenen Kräutersaitlingen Kräuterquark Dip Bauernbrot	13 €
Bunter Salat mit ausgebackenem Brie Käse Hausgemachter Marmelade Bauernbrot	13 €

NACHSPEISEN

Crème brûlée Klassisch	5 €
Eiscreme und Sorbet Vanille Schokolade Haselnuss Erdbeere Zitrone	
1 Kugel	2 €
2 Kugeln	4 €
3 Kugeln	5 €



Liebe Gäste,

hier auf der Schwäbischen Alb vergeht die Zeit ein wenig langsamer. Durch das raue Klima dauert es etwas länger, bis im Frühjahr der erste Bärlauch seine Triebe durch die Schneedecke reckt und bis im Herbst der Apfel rote Bäckchen bekommt. Deshalb gehen wir besonders achtsam mit der Ernte um und bringen die zum Teil selbst angebauten und regional zugekauften Produkte mit viel Liebe auf Ihren Teller.

Genuss braucht seine Zeit, unsere in Handarbeit nach alten Familienrezepten zubereiteten Spezialitäten sind gewiss kein Fast Food. Wenn es bei Ihnen doch einmal „bressiert“, also etwas schneller gehen muss, geben sie uns gerne Bescheid.

Die Tradition liegt uns in diesem seit 1841 familiengeführten Wirtshaus sehr am Herzen. Auch wenn die Uhren anders laufen, so ist der Schwabe doch weltoffen und neugierig.

Unser junges Küchenteam geht gerne auf Ihre besonderen Ernährungsformen, Allergien und Vorlieben ein.

Mit echter Faszination für gutes Essen und Liebe für beste Qualität. Bereiteten Küchenchef Tim-Niklas Stricker und sein vertrautes Küchenteam besondere Menüs und beliebte Klassiker der Krone für Sie zu. Alleweil wird hier aus voller Leidenschaft gekocht. Für die Zubereitung der Speisen werden nur hochwertige Zutaten verwendet.

Wir begrüßen Sie herzlich und wünschen Ihnen einen guten Appetit

Ihre Familie Stricker mit Team