



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. Bereiten 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 & Team

REGIONALES HERKUNFTSVERZEICHNIS

Frische Eier	Geywitz	Scharenstetten (Alb)
Schwäbisch Hällisches Landschwein und Fisch	Rungis Gourmet	Bernstadt (Alb)
Geflügel, Supreme Hähnchen	Wagner/Feinkost	Göppingen
Weiderind, Färse	Chefs Culinar	Zusmarshausen
Obst und Gemüse	Wagner Eigener Anbau	Göppingen Nellingen (Alb)
Käsespezialitäten	Allgäuer Käsehütte	Nellingen (Alb)
Kartoffeln	Albrecht Rieß Eigener Anbau	Lauffen Nellingen (Alb)
Essigspezialitäten	Bockmeyer	Nürtingen
Honig	Maria Schall	Oppingen (Alb)
Kräuter und Salate	Keltenhof Eigener Anbau	Filderstadt Nellingen (Alb)
Die Faire Milch	Karl Kaißer	Aufhausen (Alb)
Alblinsen	Albleisa	Schwäbische (Alb)
Eis, Sorbets	Eigene Herstellung	
Schinken, Rauchfleisch, Speck, Maultaschen, Schinkenwurst, Griebenschmalz	Eigene Herstellung	
Soßen, Brühen, Dressings	Eigene Herstellung	
Spätzle, Perlgrauen Kräuterflädle	Eigene Herstellung	
Gewürzmarmeladen, Kräuterbutter, Eingelegtes Gemüse Pestos, Mousses, Cremes	Eigene Herstellung	

APERITIF

Streuobst-Apfel-Punsch Gin 2 cl Sekt Gewürz-Apfelsaft Limette	0,2l	9 €
Riesling Sekt Flaschengärung handgerüttelt Weingut Knauß	0,1l	5 €
Apfelsinfonie Alkoholfreier Prosecco Jörg Geiger Manufaktur	0,1 l	4 €

VORWEG

Bunter Salat Babyblattsalat Karotte Gurke Rote Beete Radieschen Kartoffel	Klein Groß	4 € 6 €
Ziegenfrischkäse karamellisiert Rote Beete Williams Birne Babyblattsalat Brot		8 €
Schwäbische Flädlesuppe Rinderkraftbrühe Flädle Kräuter		5 €
Schwäbische Maultaschensuppe Rinderkraftbrühe Maultaschen Petersilie		6 €
Tafelspitzsuppe Rinderkraftbrühe Tafelspitz Lauchzwiebel		6 €

HAUPTSPEISEN

Zwiebelrostbraten traditionell vom Weiderind	180g	22 €
Bratensoße Zwiebel Spätzle	250g	28 €
Gebratene Hergottsbscheißerle vom Schwäbisch Hällischen Landschwein		13 €
Maultaschen nach Familienrezept Bratensoße Zwiebel Kartoffelsalat		
Schafelstück vom Weiderind		16 €
Schmorfondsoße Spätzle		
Rückensteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein		16 €
Wacholderrahmsoße kandierter Speck Kräuterkartoffel		
Saure Kutteln vom Kalb		10 €
Estragonessig Bratkartoffeln		
Butterschnitzel paniert vom Schwäbisch Hällischen Landschwein		
Pommes		12 €
Soße Spätzle		13 €
Bunter Salat mit gebratener Supreme Hähnchenbrust		15 €
Kräuterfrischkäse Kräuterbutter Bauernbrot		
Frische Gemüsebeilage	Klein	4 €
	Groß	7 €

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Ziegenfrischkäse karamellisiert		14 €
Rote Beete Williams Birne Babyblattsalat Brot		
Perlgraupen Risotto		13 €
Buchenpilze Bärlauch Parmesan		
Schwäbische Käsespätzle		9 €
Bergkäse Emmentaler Weißlacker Zwiebel		
Bunter Salat mit ausgebackenem Brie		12 €
Hausgemachter Marmelade Bauernbrot		
Bunter Salat mit ausgebackenen Kräutersaitlingen		13 €
Kräuterquarkdip Bauernbrot		

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: Gluten haltiges Getreide, Eier, Soja, Nüsse, Milch und Milchzucker, Lupinen, Sesam, Sellerie, Fisch, Schalen- und Krustentiere, Schwefeldioxid, Sulfid, Weichtiere und Senf.

BODAGUATS VESPER MIT BAUERNBROT

Feinkostbrettle	14 €
Schweinerauchfleisch Rinderschinken Bergkäse Ziegenkäse Eingelegtes Gemüse Gewürzmarmelade	
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}	

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

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

SÜSSER ABSCHLUSS

„Schoko Express“	7 €
Williams Birnensorbet Inka Gold Brownie Ganache weiße Schokocreame Schokoladenerde	
„Banana Joe“	6 €
Karamelleiscreme Bananencreme Nüsse Haferkrümel Meersalz	
Crème brûlée klassisch	5 €
Vanille Creme Karamellkruste	
Crème brûlée mit Sorbet	7 €
Sorbet Schokokrümel	
Sorbet Trilogie	8 €
Pistazie Nusskrümel	
Eiscreme Duett	6 €
Pistazie Schokoladenerde	

KÄSE

Käse Selektion	100g	7 €
Rapsblütenhonig Gewürzmarmelade Dörrbirne	200g	13 €