



## *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

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

## APERITIF

<b>Moschd Collins Gin Cocktail</b> Gin 2 cl   Bratbirnen-Moschd   Mineralwasser   Limette	<b>0,2l</b>	<b>8 €</b>
<b>Riesling Sekt</b> Flaschengärung handgerüttelt   Weingut Knauß	<b>0,1l</b>	<b>5 €</b>
<b>Apfelsinfonie</b> Alkoholfreier Prisecco   Jörg Geiger Manufaktur	<b>0,1 l</b>	<b>4 €</b>

## VORWEG

<b>Bunter Salat</b> Baby leaf   Karotte   Gurke   Kraut   Radieschen   Kartoffel	<b>Klein</b> <b>Groß</b>	<b>4 €</b> <b>6 €</b>
<b>Ziegenfrischkäse karamellisiert</b> Rote Beete   Williams Birne   Baby leaf Salat   Roter Mangold		<b>8 €</b>
<b>Schwäbische Flädlesuppe</b> Rinderkraftbrühe   Flädle   Kräuter		<b>5 €</b>
<b>Schwäbische Maultaschensuppe</b> Rinderkraftbrühe   Maultaschen   Petersilie		<b>6 €</b>
<b>Tafelspitzsuppe</b> Rinderkraftbrühe   Tafelspitz   Lauchzwiebel		<b>6 €</b>

## HAUPTSPEISEN

<b>Zwiebelrostbraten traditionell vom Weiderind</b>	<b>180g</b>	<b>22 €</b>
Bratensoße   Zwiebel   Spätzle	<b>250g</b>	<b>28 €</b>
<b>Gebratene Hergottsbscheißerle vom Schwäbisch Hällischen Landschwein</b>		<b>13 €</b>
Maultaschen nach Familienrezept   Bratensoße   Zwiebel   Kartoffelsalat		
<b>Schafelstück vom Weiderind</b>		<b>16 €</b>
Schmorfondsoße   Spätzle		
<b>Sauerbraten vom Weiderind</b>		<b>16 €</b>
Wacholder   Apfelessig   Birnenmousse   Kräuterkartoffel		
<b>Edelgulasch vom Reh</b>		<b>19 €</b>
Buchenpilz   Karotte   Sellerie   Spätzle		
<b>Saure Kutteln vom Kalb</b>		<b>10 €</b>
Estragonessig   Bratkartoffeln		
<b>Butterschnitzel paniert vom Schwäbisch Hällischen Landschwein</b>		
Pommes		<b>12 €</b>
Soße   Spätzle		<b>13 €</b>
<b>Bunter Salat mit gebratener Supreme Hähnchen Brust</b>		<b>15 €</b>
Kräuterfrischkäse   Kräuterbutter   Bauernbrot		
<b>Frische Gemüsebeilage</b>	<b>Klein</b>	<b>4 €</b>
	<b>Groß</b>	<b>7 €</b>

## VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

<b>Ziegenfrischkäse karamellisiert</b>		<b>15 €</b>
Albinsen   Rote Beete   Williams Birne   Baby leaf Salat   Roter Mangold		
<b>Schwäbische Käsespätzle</b>		<b>9 €</b>
Bergkäse   Emmentaler   Weißlacker   Zwiebel		
<b>Bunter Salat mit ausgebackenem Brie Käse</b>		<b>12 €</b>
Hausgemachter Marmelade   Bauernbrot		
<b>Bunter Salat mit ausgebackenen Kräutersaitlingen</b>		<b>13 €</b>
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**

<b>Feinkostbrettle</b>	<b>14 €</b>
Schweinerauchfleisch   Rinderschinken   Bergkäse   Ziegenkäse Eingelegtes Gemüse   Gewürzmarmelade	
<b>Wurstsalat</b>	<b>7 €</b>
Schinkenwurst   Essiggurke   Rote Zwiebel   Schnittling <sup>2,7</sup>	
<b>Schweizer Wurstsalat</b>	<b>8 €</b>
Schinkenwurst   Emmentaler   Essiggurke   Rote Zwiebel   Schnittling <sup>2,7</sup>	
<b>Schwäbischer Wurstsalat</b>	<b>8 €</b>
Schinkenwurst   Blutwurst   Essiggurke   Rote Zwiebel   Schnittling <sup>2,7</sup>	
<b>Bunter Wurstsalat</b>	<b>9 €</b>
Schinkenwurst   Emmentaler   Blutwurst   Essiggurke   Rote Zwiebel   Schnittling <sup>2,7</sup>	
<b>Grüner Wurstsalat</b>	<b>9 €</b>
Schinkenwurst   Essiggurke   Rote Zwiebel   Schnittling   Bunter Salat <sup>2,7</sup>	

## **FÜR DEN KLEINEN HUNGER**

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

## SÜSSER ABSCHLUSS

<b>„Käsekuchen“ alla Marcela</b>	<b>7 €</b>
Vanilleeiscreme   Frischkäse   Beeren Zitronenzeste   Haferkrümel	
<b>Herbstdessert</b>	<b>6 €</b>
Kürbis-Chai-Eiscreme   Trinkschokolade Schokoladenerde   Kürbiskerne	
<b>Crème brûlée</b>	<b>7 €</b>
Sorbet   Schokoladenerde	
<b>Crème brûlée Klassisch</b>	<b>5 €</b>
<b>Sorbet Trilogie</b>	<b>8 €</b>
Pistazie   Krümel   Beeren	

## KÄSE

<b>Käse Selektion</b>	<b>100g</b>	<b>8 €</b>
Rapsblütenhonig   Gewürzmarmelade   Dörrbirne	<b>200g</b>	<b>14 €</b>