



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

Geflügel, Albgockel	Dangelhof	Altheim (Alb)
Frische Eier	Geywitz	Scharenstetten (Alb)
Schwäbisch Hällisches Landschwein und Fisch	Rungis Gourmet	Bernstadt (Alb)
Obst und Gemüse	Wagner Eigener Anbau	Göppingen Nellingen (Alb)
Weiderind, Färse	Chefs Culinar	Zusmarshausen
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)
Abblinsen	Albleisa	Schwäbische (Alb)
Eis, Sorbets	Eigene Herstellung	
Schinken, Rauchfleisch, Speck, Maultaschen, Schinkenwurst, Griebenschmalz	Eigene Herstellung	
Soßen, Brühen, Dressings	Eigene Herstellung	
Spätzle, Kartoffelnocken, Kräuterflädle	Eigene Herstellung	
Gewürzmarmeladen, Kräuterbutter, Eingelegtes Gemüse Pestos, Apfelmousse	Eigene Herstellung	

VORSPEISEN

Bunter Salat	Klein	4 €
Baby leaf Karotte Gurke Spitzkraut Radieschen Kartoffel	Normal	6 €
Ziegenfrischkäse karamellisiert		9 €
Rote Beete Weinbergpfirsich Baby leaf Salat Roter Mangold		

SUPPEN

Schwäbische Flädlesuppe		5 €
Rinderkraftbrühe Flädle Kräuter		
Schwäbische Maultaschensuppe		6 €
Rinderkraftbrühe Maultaschen Petersilie		
Tafelspitzsuppe		6 €
Rinderkraftbrühe Tafelspitz Lauchzwiebel		

APERITIF

Tim Collins	0,2l	9,00 €
Gin 4 cl Zitronensaft Mineralwasser Holunderblüten Sirup Gurke		
Riesling Sekt	0,1l	5,50 €
Flaschengärung handgerüttelt Weingut Knauß		
Apfelsinfonie	0,1 l	4,00 €
Alkoholfreier Prosecco Jörg Geiger Manufaktur		

HAUPTSPEISEN

Zwiebelrostbraten traditionell vom Weiderind	180g	20 €
Bratensoße Zwiebel Spätzle	250g	26 €
Gebratene Hergottsbscheißerle vom Schwäbisch Hällischen Landschwein		13 €
Maultaschen nach Familienrezept Bratensoße Zwiebel Kartoffelsalat		
Geschmortes Schaufelstück vom Weiderind		15 €
Schmorfondsoße Spätzle		
Sauerbraten vom Weiderind		15 €
Wacholder Apfelessig Spätzle		
Schweinenackensteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein		15 €
Speck Ahornsirup Kräuterbutter Kartoffeln Bohnensalat		
Saure Kutteln vom Kalb		10 €
Estragonessig Bratkartoffeln		
Butterschnitzel paniert vom Schwäbisch Hällischen Landschwein		
Pommes		12 €
Soße Spätzle		13 €
Bunter Salat mit gebratener Albgoeckel Brust		14 €
Kräuterfrischkäse Kräuterbutter Bauernbrot		
Frische Gemüsebeilage	Klein	4 €
	Normal	7 €

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

Gnocchi alla Wirtshaus 1841		13 €
Gebratene Kartoffelnocken Basilikum Pinienkern Parmesan		
Schwäbische Käsespätzle		9 €
Bergkäse Emmentaler Zwiebel		
Bunter Salat mit ausgebackenem Brie Käse		12 €
Hausgemachter Marmelade 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, Sulfite, 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

Heiße Liebe mal anders	8 €
Gewürz-Vanilleeis Himbeeren Sorbet Baiser Zitronencreme Schokoladenerde	
Frisch und Sauer	6 €
Wassermelonen Kaltschale Limetten-Sorbet Pistazien Verbene Pfefferminze	
Crème brûlée	7 €
Brombeer-Sorbet Beeren Schokoladenerde	
Crème brûlée Klassisch	5 €
Sorbet Trilogie	8 €
Pistazie Macadamiakrümel	

KÄSE

Käse Selektion	100g	8 €
Rapsblütenhonig Gewürzmarmelade Dörrbirne	200g	14 €

DIGESTIF

Edle Zwetschge Zigarrenbrand 2cl	7,00 €
Edler Apfel 2cl	4,50 €
finch Whisky Black Lable 2cl	6,50 €