



Wirtshaus 1841

Hotel Krone

Wohl bekomm'n's
SPEISEKARTE

TRADITIONELL • SCHWÄBISCH • HAUSGEMACHT



Wirtshaus 1841

- in 6. Generation -

Liebe Gäste,

hier auf der Schwäbischen Alb vergeht die Zeit ein wenig langsamer. Durch das rauere 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.

Wenn es bei Ihnen doch einmal „presiert“, 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 hier anders laufen, so ist der Schwabe doch weltoffen und neugierig.

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

Schön, dass Sie da sind!

APERITIF

Aperol Spritz Aperol Prosecco Spritzer Mineralwasser Orange	0,2l	7,00 €
Bunter Hund Himbeerlikör Prosecco Spritzer Mineralwasser Himbeeren	0,2l	7,50 €
Helmut Wermut	5 cl	5,50 €
Holunder-Spritz alkoholfrei Secco alkoholfrei Holunder-Melissen-Sirup Spritzer Mineralwasser	0,2l	6,50 €

FÜR DEN KLEINEN HUNGER, DAZU ODER VORWEG

Guten Appetit

Bunt gemischter Salat Salate der Saison	klein groß	6,90 € 9,90 €
Schwäbische Flädlesuppe Rinderkraftbrühe und Kräuter		6,90 €
Maultaschensuppe Rinderkraftbrühe und Kräuter		7,90 €
Griebenschmalzbrot Rote Zwiebel und Schnittlauch		6,50 €

UNSERE WURSTSALATE MIT BAUERNBROT

Wurstsalat mit Schinkenwurst, dazu eingelegtes Gemüse und Zwiebeln ^{2,7}	13,50 €
Schweizer Wurstsalat mit Schinkenwurst und Emmentaler, dazu eingelegtes Gemüse und Zwiebeln ^{2,7}	13,50 €
Schwäbischer Wurstsalat mit Schinkenwurst und Schwarzwurst, dazu eingelegtes Gemüse und Zwiebeln ^{2,7}	13,50 €
Grüner Wurstsalat mit Schinkenwurst, eingelegtem Gemüse und Zwiebeln, dazu bunt gemischte Salate der Saison ^{2,7}	15,50 €

WARMER HAUPTGERICHTE

Zart geschmorter Braten vom Weiderind mit Bratensoße und Spätzle	22,00 €
Gebratene Maultaschen nach Omas Hausrezept mit geschmelzten Zwiebeln, Bratensoße, Speck und Kartoffelsalat	18,90 €
Maultaschen in der Brühe nach Omas Hausrezept mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat	16,90 €
Wirtshaus-Schnitzel vom Schwein mit Pommes oder mit Rahmsoße und Spätzle	18,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit Bratensoße und Spätzle	31,00 €
Rahmschnitzel mit Wacholderrahmsoße und Kroketten	18,90 €
Schwäbische Käsespätzle mit Bergkäse, Emmentaler, Weißlacker und geschmelzten Zwiebeln	15,50 €
Saure Kutteln nach Omas Hausrezept mit Bauernbrot	15,50 €
Albleisa Orientalisch (vegan) Würziger Linseneintopf mit Tomate, Chili und Kartoffeln, dazu Bauernbrot	14,90 €

UNSERE SALATE

Bunt gemischte Salatschüssel mit Rote-Bete-Falafel (wahlweise auch vegan) Salate der Saison, dazu Kräuterfrischkäse und Bauernbrot	18,50 €
Bunt gemischte Salatplatte mit knusprigen Hähnchenstreifen Salate der Saison, dazu Kräuterfrischkäse und Bauernbrot	19,50 €
Bunt gemischte Salatschüssel Salate der Saison, dazu Bauernbrot	13,50 €
Bunt gemischte Salatplatte mit überbackenem Camembert Salate der Saison mit Preiselbeeren und gerösteten Haselnüssen, dazu Bauernbrot	18,50 €

SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Apfelküchle mit hausgemachtem Vanilleeis und Schokoladenerde	9,50 €
Schoko-Soufflé mit hausgemachtem Sorbet, zweierlei Crumble und eingelegten saisonalen Früchten	11,90 €
Hausgemachtes Eis und Sorbet mit Crumble Fragen Sie gerne nach unseren aktuellen Eis- und Sorbet-Sorten. Wir beraten Sie gerne!	1 Nocke 4,50 € 2 Nocken 7,00 € 3 Nocken 9,50 €
Eiscreme und Sorbet Vanille Schokolade Haselnuss Erdbeere Zitrone	1 Kugel 3,00 € 2 Kugeln 5,00 € 3 Kugeln 7,00 €

Wo kommt's denn her?



Viele unsere Partner sind kleine Manufakturen, die ihre Produkte in Handarbeit mit viel Liebe und Leidenschaft herstellen.

Frische Eier
Geywitz, Scharenstetten (Alb)

Wurstspezialitäten
Hotel Krone, Nellingen – eigene Herstellung
Metzgerei Nagel, Amstetten

Weiderind, Färse
Chefs Culinar, Zusmarshausen

Obst und Gemüse
Hotel Krone, Nellingen – unser eigener Anbau
Wagner, Göppingen

Käsespezialitäten
Allgäuer Käsehütte, Nellingen (Alb)

Kartoffeln
Albrecht Rieß, Lauffen am Neckar

Essigspezialitäten
Bockmeyer, Nürtingen

Honig
Maria Schall, Oppingen (Alb)

Die Faire Milch
Karl Kaißer, Aufhausen (Alb)

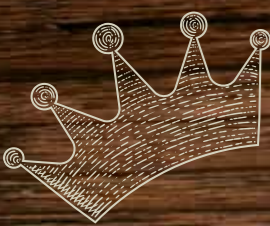
Raps- und Sonnenblumenöl
Karl Kaißer, Aufhausen (Alb)

Alblinsen
Albleisa, Schwäbische Alb

Backspezialitäten
Eigene Herstellung
Bäckerei Bopp, Türkheim

Eispezialitäten
Hotel Krone, Nellingen – eigene Herstellung
Eismanufaktur
Martosca, Nürtingen

Haselnüsse und Haselnussöl
FrankenGeNuss, Cadolzburg



HOCHPROZENTIGES

FINCH SCHWÄBISCHER WHISKY

Classic 40 %	2 cl	6,50 €
Single Malt 40 %	2 cl	7,00 €
Barrique R 42 %	2 cl	8,90 €
Dinkel Port 42 %	2 cl	8,90 €
SM Smokey 46 %	2 cl	8,90 €
SM Sherry 46 %	2 cl	8,90 €
Barrel Proof 54 %	2 cl	8,90 €
Honig Likör 27 %	2 cl	5,50 €



ALBFINK SCHWÄBISCHE SPIRITUOSEN

Gin 40 %	2 cl	4,50 €
Wodka 40 %	2 cl	4,00 €
Die Nuss 34 %	2 cl	4,50 €
Rum ANEO15 46 %	2 cl	8,50 €

Der perfekte Abschluss



LIKÖRE

Vanille-Kirsch-Likör 20 % (G)	2 cl	4,50 €
Himbeerlikör 15 %	2 cl	4,50 €

BRÄNDE & GEISTE

Obstler 40 %	2 cl	4,50 €
Zwetschgenbrand 40 %	2 cl	4,50 €
Himbeergeist 40 %	2 cl	4,50 €
Williamsbirnenbrand 40 %	2 cl	4,50 €
Mirabellenbrand 40 %	2 cl	4,50 €
Kirschbrand 40 %	2 cl	4,50 €
Apfelbrand 40 %	2 cl	4,50 €
Quittenbrand 40 %	2 cl	4,50 €
Marillenbrand 40 %	2 cl	4,50 €

FASSGELAGERTE EDELBRÄNDE

Edler Apfel 40 %	2 cl	6,50 €
Duett der Birne 40 %	2 cl	6,50 €
Echter Schwabe Lemberger 40 %	2 cl	6,50 €
Edle Zwetschge Zigarrenbrand 46,5 %	2 cl	8,50 €




Hotel Krone

Aicherstraße 7-9
89191 Nellingen

info@krone-nellingen.de
Telefon 07337 96960

krone-nellingen.de



Folgt uns auf 
@Wirtshaus1841

In allen Preisen sind der Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel Saccharin, 5 Süßungsmittel Cyclamat, 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7 Süßungsmittel Acesulfam, 8 Phosphat, 9 geschwefelt, 10 Chinin, 11 koffeinhaltig, 12 Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert

Allergene: (A) Gluten, (B) Krebstiere, (C) Eier, (D) Fisch, (E) Erdnüsse, (F) Sojabohnen, (G) Milch, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesamsamen, (O) Schwefeldioxid & Sulfite, (P) Lupinen, (R) Weichtiere