

*Gasthof*  
**KRÖNE**  
*Schwäbisch Gmünd*  
*Straßdorf*

Alle Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion.

In der Regel sind Beilagenänderungen bei uns problemlos möglich. Sollte dies nicht der Fall sein, bitten wir um Verständnis.

Beilagen:	Salat
	Spätzle
	Pommes frites
	Kroketten
	Bratkartoffeln (+2,50€)
	Käs'spätzle (+3,50€)

# Suppen

## Schwäbische Festtagssuppe

Consommé aus Ostalb Rindfleisch und Wurzelgemüse gekocht, passiert und mit einer Einlage aus Grießklößchen, Brätklößchen, Kräuterflädle und Maultaschenstreifen serviert.

6,50 €

## Bärlauchcremesuppe

Cremige Velouté mit heimischem Bärlauch, luftig aufmontiert und für den Krach: Kräutercroutons

6,50 €



# Salate

## Bunter Salatteller



Auf unserem bunten Salatteller ist natürlich Kartoffelsalat. Mit Kartoffeln aus dem Nördlinger Ries.  
Dazu gesellen sich Krautsalat, Karottensalat, Rote Bete Salat und bunter Bohnensalat.  
Der Blattsalat on top ist eine Mischung aus Feldsalat, Spinat, Rucola, Radicchio, Eichblatt, Frisée, Kopf und Lollo Rosso,  
6,50 €

## Großer bunter Salatteller



Das Gleiche in groß. Von allem mehr, für den großen Salat Hunger.  
9,50 €

# Etwas leichter...

## Ziegenkäse und Spargel grün/weiß



Spargel aus dem Nördlinger Ries  
in Vinaigrette aus weißem Balsamico Essig, Schalotten und Frühlingskräutern  
mit Gurken und Tomatenwürfeln, dazu gebackener Ziegenkäse und Röstbrot  
21,50 €

## Schweinefilet

Zart rosa gebratene Lendchen vom Frickenhofer Schwein  
an Calvadosrahmsoße mit frischen Champignons,  
dazu bunte Butterkarotten, Zuckerschoten und Kartoffelrösti  
26,00 €

# Geschmortes

## Wildgulasch

Wir schmoren unser Wildragout mit Wurzelgemüse und Zwiebeln über mehrere Stunden in Rotwein.  
Abgeschmeckt und verfeinert wird es mit Preiselbeeren.  
Das Ragout servieren wir im Spätzle Nest und garnieren mit Apfel Pfeffer Gsälz  
19,00 €

## Lammbraten

Klassischer Lammbraten an Thymian Jus.  
Dazu servieren wir Peperonata Gemüse und Kartoffelrösti  
28,00 €

# Fast rein pflanzlich!

## Veganes Schnitzel



Schnitzel aus Bio-Seitan und Bio Kichererbsenmehl, vegan paniert in Ulmer Mutschelmehl, mit Pommes frites und buntem Blattsalat.  
Also ganz ohne Fleisch und trotzdem saulecker.

17,50 €

## Gransole Limone e Basilico



Teigtasche, rund wie die Sonne, mit einer erfrischenden Füllung aus Ricotta, Zitrone und Basilikum.  
In der Pfanne angeschwenkt in Veloutée mit Erbsen und serviert mit Raspeln von Grana Padano

17,50 €

# Kalb. Weitestgehend.

## Cordon bleu

Ein Cordon ist aus Kalbfleisch. Alles andere wäre gern ein Cordon.  
Wir nehmen extrazarten Kalbsrücken und füllen ihn mit saftigem Wacholderschinken und nussigem Emmentaler.  
Eine altbewährte Kombination, an der wir nicht rütteln. Als Beilage dazu gibt's Pommes frites.  
24,50 €

## Kalbsrahmschnitzel

Ohne dieses Gericht geht es nicht.  
Zarter Kalbsrücken, mehliert und angebraten, und mit Calvadosrahmsoße nappiert.  
Ganz klassisch servieren wir das Kalbsrahmschnitzel auf Spätzle.  
22,50 €

# Mehr als nur Klassiker.

## Zwiebelrostbraten

Feucht gereifter Rinderrücken (220g roh) vom Ostalbrind aus der Straßdorfer Metzgerei Scherrenbacher. Saftig marmoriert, scharf angebraten und mit Ries Zwiebeln geschmälzt. Dazu gibt's obenauf noch Röstzwiebeln. Bratkartoffeln und unsere Bratensoße runden den schwäbischen Festtagsschmaus ab.

28,50 €

## Paniertes Schnitzel

Unser paniertes Schweineschnitzel bereiten wir aus dem Rücken vom Frickenhofer Schwein zu. Frisch paniert wird es in Mehl aus der Waldstetter Mühle, Eiern vom Hof Leberle und Semmelbröseln aus krustenfreiem Weißbrot.

Klassisch schwäbisch servieren wir es mit Spätzle und Bratensoße.

Für Freunde frittierten Genusses gerne mit Pommes frites, oder, für die Low Carb Fraktion, auch mit buntem Salat.

17,50 €

# Dessert

## Brownie und Himbeere

Ein Schokobrownie wie er im Buche steht. Süß, kräftig, schokoladig. Und von allem mehr. Dazu setzen wir eine Nocke hausbemachtes Himbeer Quark Eis. Nicht zu süß, dass man noch was vom Quark schmeckt.

7,50 €



## Klein Florida

Eine Kugel Vanilleeis mit Sahne auf einem Bett aus frischen Früchten

5,00 €



## Affogato

Kurz und schmerzlos:  
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis.

4,50 €

