

Hotel Krumbach

Vorspeisen:

€

Bruschetta

7,90

Mit Avocado-Tomaten-Guacamole und Parmesan

Schafskäse „Rhodos“ in Sesamkruste gebacken

7,90

Auf marinierten Blattsalat dazu Mango-Chutney

Burrata

8,50

Auf rote Beete Salat, gerösteten Pinienkernen und Basilikum Pesto

Malaysia Garnelen

13,90

(Fünf Stück/Geschält) im heißen Knoblauch - Chili Öl
dazu Baguette

Heißer Schafskäse „Mediterran“

10,50

Mit pikanter Tomatensoße, Kalamata Oliven und Kräuter
frisch aus dem Steinofen, dazu Baguette



Pizzabrot mit Kräuter

4,00



Pizzabrot mit Tomatensoße

4,50

Pizzabrot mit Fetakäse und Frühlingszwiebeln

5,50



Pizzabrot mit Cherry Tomaten und Rosmarin

5,50

Salate:

€



Gemischter Beilagensalat

5,50

NEU!

Asia - Salat (Mit selbst kreiertem Curry Dressing)

5,50



Großer gemischter Salat

7,90

mit gegrillten Putenbrust Streifen

12,90

mit gegrillten Garnelen

13,90

mit gegrillten Rinderfilet Streifen

16,50

mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren

11,90

NEU!

Salat „Kalifornia“

12,50

Gemischter Salat mit gebackenen
Gemüsebällchen und Sour Cream

Mediterraner Salat

12,50

Mit Pfannengemüse und Schafskäse

NEU!

Hotel Krumbach Salat

13,20

Gemischter Salat mit Honigmandeln gratinierter Ziegenkäse
Granatapfelkernen und Mango-Chutney

Nudelgerichte:

€

Gnocchi Caprese

8,90

Aus dem Steinofen (Tomaten-Sahne-Soße)

Gnocchi Broccoli

10,60

Mit eingelegten Tomaten, Parmesan und Sahnesoße

Spaghetti aglio e olio

10,50

Mit Cherry Tomaten, Knoblauch, Olivenöl

Tagliatelle „Saumon - France“

15,50

Mit Lachswürfel und Lauchzwiebeln
in leichter Weißweinsauce, Parmesan

NEU!

Spaghetti „Raffiness“

14,90

Mit Walnusskernen, eingelegten Tomaten, Kalamata Oliven,
Zuckerschoten und Parmesan

Spaghetti „Negombo“

18,50

Mit Garnelen, Gemüse und asiatischen Zutaten
in sämiger Soße (etwas scharf)

VEGGIE Grillteller

16,80

Gratinierter Ziegenkäse mit Honigmandeln,
eingelegter Schafskäse, eingelegtes Gemüse,
gebackene Gemüsebällchen, Provence Kartoffeln und Sour Cream

NEU!

Sellerie - Schnitzel „Wiener Art“

13,90

Mit Pommes frites, Sour Cream und Mango - Chutney

Fischgerichte:

€

Lachs - Filet vom Grill

(Schottland/Irland - Label Rouge)
Auf Basilikum Spaghetti, Parmesan

18,60

Zander - Filet „Nach Art der Müllerin“

(Deutschland)
In Zitronenbutter gebraten dazu Provence Kartoffeln

17,90

Für Kinder:

Kinderschnitzel mit Pommes

6,50

Hasenpizza

mit bis zu zwei Beilagen nach Wahl (zb. Mais, Paprika)

6,00



Portion Pommes

4,50



Nudeln mit Tomatensoße

5,50

Spätzle mit Bratensoße

4,50

Fleischgerichte vom Grill:

€

Schweine Medaillons „Madagaskar“

Auf Pfeffer-Cognac Soße dazu Kartoffel Rösti
und Pfannengemüse

20,70

Puten Steak „A la Mexican“

Mit Kräuterbutter, Sour Cream, Avocado-Tomaten Guacamole
Dazu Wedges und Pfannengemüse

17,40

Putenschnitzel „Wiener Art“

Dazu Pommes frites und Salatbouquet

16,80

„Rumpsteak“ vom Allgäuer Weiderind

(Von der Lende, sehr mager ohne Fettrand)
Mit Kräuterbutter dazu Pommes frites und Pfannengemüse

24,90

„Filetsteak“ vom Allgäuer Weiderind

(Das beste Stück vom Rind, zart und mager)
Mit Kräuterbutter dazu Provence Kartoffeln und Pfannengemüse

32,80

„Rib-Eye Steak“ vom Allgäuer Weiderind

(Von der Hochrippe, saftig mit leichtem Fettkern)
Mit Kräuterbutter dazu Kartoffel Rösti und Pfannengemüse

25,50

Merdite Teller

Fünf Cevapcici (100% Rind) dazu Ajvar, Pommes frites,
Krautsalat, Grillpaprika und Zwiebelringe

16,90

„Balkan Grillplatte“ (mind 300g)

Steaks von Rind, Schwein und Geflügel, zwei Cevapcici
dazu Ajvar, Pommes frites, Krautsalat und Zwiebelringe

23,50

Hotel Krumbach

Steinofen Pizza:

€

PIZZA CLASSICO

Mit Tomatensoße und Mozzarella

8,00

weitere frische und leckere Zutaten:

Mais - Paprika - Oliven - Zwiebel - Ananas - Rucola - Cherry Tomaten - Pepperoni -
Spinat - Ei - Kapern

0,70 €

Champignon - geh. Parmesan - Schafskäse -
Mozzarella VEGAN

1,00 €

scharfe Salami - Salami - Schinken - Thunfisch

1,50€

Gorgonzola - Büffelmozzarella - Parmaschinken - Sardellen

2,00 €

Für den extra PEPP: Chilliöl, Knoblauchöl

Steinofen Flammkuchen:

€

Flammkuchen Classic:

Mit Creme Fraiche, Speck, rote Zwiebel

9,90

Flammkuchen Oriental:

Mit Creme Fraiche, Lauchzwiebel, Schafskäse und Oliven

9,90

Flammkuchen Vegan:

Mit veganem Creme Fraiche, Pilze, Lauchzwiebel
und rote Zwiebeln

10,50



Hotel Krumbach

„Regionale Gerichte“

€

Deftiges Schnitzel vom bayrischen Landschwein 14,80
Mit Champignon-Rahm-Soße dazu Spätzle

„Der Schwabenteller“ 18,00
Drei Schweinemedallions auf Champignon-Rahm
dazu Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Schwäbischer Zwiebelrostbraten 24,50
Vom Allgäuer Weiderind mit Bratenjus
dazu Käsespätzle und Röstzwiebeln

Portion Käsespätzle 11,60
Mit Röstzwiebeln und Salatbouquet

Beilagen:

Pommes 4,50
Süßkartoffel-Pommes 5,50
Provence Kartoffeln 4,50

Soßen Extra: (Hausgemacht)

Portwein Soße
Pfeffer-Cognac Soße
Braten Soße
Champignon Soße + 3,00

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Team.