

Vorspeisen:

€

Bruschetta

9,80

Tomate | Knoblauch | Basilikum | Parmesan
- mit Büffelmozzarella

12,50

Schafskäse „Rhodos“ in Sesamkruste gebacken

9,80

Mit Honig auf gem. Salat

Burrata auf Rucola

13,50

Burrata | Rucola | Tomaten | Balsamico | Olivenöl | Pesto

Malaysia Garnelen

15,90

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

Pizzabrot mit Knoblauch und Kräuter

6,00

Pizzabrot mit Tomatensoße

6,00

Pizzabrot mit Mozzarella

6,50

Pizzabrot mit Rucola, Cherry Tomaten, Büffelmozzarella, Pammerschinken, Balsamico

17,50

Pizzabrot mit

14,50

Rucola, Cherry Tomaten, Parmesan, rote Zwiebeln, Balsamico

Für Kinder:

Kinderschnitzel mit Pommes

9,50

Hasenpizza (Mit bis zu zwei Beilagen nach Wahl)

9,50

Portion Pommes

6,50

Spätzle mit Bratensoße

7,50

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

9,50

Hähnchenbrust mit Pommes

9,50

<i>Salate:</i>	€
<u>Gemischter Beilagensalat</u> mit Balsamico Dressing	6,50
<u>Asia - Salat</u> (mit eigenem kreiertem, gesundem Curry Dressing/100%Bio)	7,50
<u>Großer Asia - Salat</u>	10,50
<u>Großer gemischter Salat</u> mit Balsamico Dressing	9,50
mit Hähnchenstreifen	16,50
mit Knoblauchöl gebratene Garnelen (Fünf Stück/geschält)	19,50
mit gegrillten Rindfleischstreifen	19,50
mit gegrilltem Lachsfilet glasiert mit Honig-Senf	19,50
<u>Salat „Mandurai“</u>	15,50
Gemischter Salat mit Asia-Dressing Samosa Gemüsetaschen und Granatapfelkerne	
<u>Mediterraner Salat</u>	15,50
Gemischter Salat mit Balsamico Dressing, Pfannengemüse und Schafskäse	
<u>Hotel Krumbach Salat</u>	16,50
Gemischter Salat mit Balsamico Dressing, gratinierter Ziegenkäse mit Honigmandeln und Granatapfelkerne	

Zu allen großen Salaten servieren wir frisches Brot dazu

Ohne Fleisch:

„Vegetarien Teller“	19,90
gebackene Samosa Gemüsetaschen mit süß-saurer Tapenade, Pfannengemüse, Ofenkartoffel mit Sour Cream, Gratinierter Ziegenkäse mit Honigmandeln auf Salatbouquet	
Paccheri (Pasta) Burrata	18,50
In cremiger Tomatensauce, Rucola und frisch gezupfter Burrata	
„Mediterrane Wokpfanne“	16,90
In Butter gebratene Pilz-Teigtaschen, Lauchzwiebeln, Pilze, eingelegte Tomaten mit Rucola und Parmesan	

Fischgerichte:

€

Gegrilltes „Lachs - Filet“	24,90
Auf Pfannengemüse, mit Kräuterbutter dazu Ofenkartoffel und Sour Cream	

Fleischgerichte:

€

Gegrillte Hähnchenbrust „Kalifornia“	23,50
Mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream und Pfannengemüse	

Unser Surf and Turf 39,50

Rumpsteak vom Aberdeen Angus Rind (200g)
mit Riesengarnelen in Knoblauchbutter gebraten dazu Maisspalten und
Schlosskartoffeln

Grillplatte (mind 300g)	28,50
Steaks vom Rind, Schwein und Geflügel, Mit Kräuterbutter, Pommes frites, Salatbouquet und Barbecue Sauce	
Rumpsteak vom Aberdeen Angus Rind (250g)	29,50
Mit Kräuterbutter, Pommes frites und Pfannengemüse	
Rib Eye Steak vom Aberdeen Angus Rind (300g)	29,50
mit Pfeffersauce, Kartoffel Rösti und Salatbouquet	

Steinofen Pizza:

€

Sonntagmittag bleibt unsre Pizzaküche geschlossen

PIZZA CLASSICO

12,00

Mit San Marzano Tomaten und Mozzarella Fior di Latte

weitere frische und leckere Zutaten:

Mais - Paprika - Oliven - Zwiebel - Rucola - Cherry Tomaten - Pepperoni - Ei -
Kapern - Champignons

1,00 €

geh. Parmesan - Schafskäse -
Mozzarella VEGAN

1,50 €

scharfe Salami - Salami - Schinken - Thunfisch - Gorgonzola - Sardellen -
Gegrillte Artischockenherzen

2,50€

Büffelmozzarella - Parmaschinken

3,00 €

Für den extra PEPP: Chilliöl, Knoblauchöl

Pizza Empfehlungen :

Pizza Burrata

17,50

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte,
Rucola, frisch gezupfter Burrata

Pizza Trüffel

19,50

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte,
Trüffel Salami, eingelegter Schwarzer Trüffel

Pizza Frutti di Mare

22,50

San Marzano Tomaten, Mozzarella Fior di Latte,
Meeresfrüchte, Knoblauchöl

Pizza Quattro Formaggi

17,50

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Parmesan, Fontina

„Regionale Gerichte“

€

Deftiges Schnitzel vom bayrischen Landschwein Mit Champignon-Rahm-Soße dazu Spätzle	19,90
„Der Schwabenteller“ Drei Schweinemedailles auf Champignon-Rahm dazu Käsespätzle, Röstzwiebeln und Salatbouquet	24,50
Schwäbischer Zwiebelrostbraten Vom Allgäuer Weiderind/Roastbeef mit Bratenjus dazu Käsespätzle und Röstzwiebeln	29,50
„Schwaben-Pfeffer“ Drei Schweinemedailles auf Pfeffer-Rahmsoße dazu Spätzle und Salatbouquet	23,50
Portion „Allgäuer Käsespätzle“ (Bio-Bergkäse) Mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	17,50

Sehr geehrte Gäste, bei allen Hauptgerichten ist es möglich kleinere Portionen oder Senioren Teller zu bestellen, die wir mit 3,50€ zu Ihren Gunsten Vergüten!!!

*Herzlich Willkommen im
Hotel Krumbach*

Ich bin Adeline Merditaj und seit 2020
Inhaberin des Hotel Krumbach. Mit 27 Jahren
habe ich das Hotel und Restaurant
übernommen und führe es seither mit viel
Engagement und Herz.

Qualität, frische und hausgemachte Speisen
stehen für mich an erster Stelle. Ebenso
wichtig sind mir Herzlichkeit, aufmerksamer
Service und eine familiäre Atmosphäre, in der
Sie sich rundum wohlfühlen.

Ich freue mich, Sie bei uns begrüßen zu
dürfen.

*Herzlichst,
Adeline Merditaj*