

KRONE

GERADSTETTEN

Herzlich willkommen im Gasthof Krone in Geradstetten,
wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Unser traditioneller Gasthof steht für ehrliche, regionale Küche,
Gastfreundschaft und Heimatverbundenheit.
Die Küche ist bodenständig, schwäbisch und offen für Neues, ob beliebte Klassiker oder wechselnde Empfehlungen, bei uns findet jeder das Richtige.

Unsere Weine beziehen wir von vielen bekannten Winzern, vorwiegend aus dem Remstal, aber auch von einigen überregionalen und Internationalen Weingütern.

Verbringen Sie eine gemütliche und genussvolle Zeit bei uns.

Silva und Manuel Kübler mit dem gesamten Team

Wir sind für Sie da

Dienstag 14:00 – 22:00 Uhr
Mittwoch – Freitag 12:00 – 22:00 Uhr
Samstag 14:00 – 22:00 Uhr

Dienstag-Samstag ab 14:00 Uhr Kaffee und Kuchen

Warme Küche
Dienstag ab 17:30 Uhr
Mittwoch – Freitag 12:00 – 14:00 Uhr & ab 17:30 Uhr
Samstag ab 17:30 Uhr

KRONE

GERADSTETTEN

Auszug unserer Produzenten und Lieferanten

Rind und Schweinefleisch
Wurstwaren QZBW
Metzgerei Kurz, Schorndorf

Deutsches Kalbfleisch
Metzgerei Kurz, Schorndorf
Brüninghoff, Bocholt

Mehl und Getreideprodukte
Hegnacher Mühle,

Fisch und Räucherfische
Forellenhof Rössle, Lichtenstein
Gastrofresh, Stuttgart

Kartoffeln
Bauernhof Escher, Remseck

Milchprodukte
Hofgut Molkerei

Ziegenkäse
Die Käsmacher, Weil im Schönbuch

Gemüse und Obst
Keltenhof, Filderstadt
Gemüse Staiger, Stuttgart

Weine
Direktbezug ab Weingut
Daniels Weine, Winterbach

Bier
Berg Brauerei, Ehingen

Kaffee
Gregorio, Ludwigsburg

Eis & Sorbet
Café Da Vinci, Waiblingen

KRONE

GERADSTETTEN

Vorspeisen und Salate

- ☞ Gemischter Salat
Blatt- und Pflücksalate mit Hausdressing,
Kartoffelsalat und Rohkostsalat 7 €
- Bunter Salatteller mit luftgetrocknetem Hirschschenkel
Blatt- und Pflücksalate, Hausdressing 15 €
- ☞ Französischer Ziegenfrischkäse
leicht karamellisiert, Fenchel, Zitrone und Kräuter 16 €

Suppen

- Flädlesuppe
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 8 €
- Maultaschensuppe
Rinderkraftbrühe mit einer Maultasche 8 €
- ☞ Schwarzwurzelcremesuppe 7 €

Gasthof Menü

Schwarzwurzelcremesuppe

Gebratene Maispouardenbrust
Linsenragout, bunte Bete aus dem Ofen, Kräuterpesto

Crème brûlée mit weißer Schokolade

Menüpreis 39 €

KRONE

GERADSTETTEN

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten Maultasche, gemischter Salat und Spätzle oder Bratkartoffeln	33 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Blattsalat und wahlweise Pommes oder Kartoffelsalat	29 €
Cordon bleu vom Landschwein, Blattsalat und wahlweise Pommes oder Kartoffelsalat	25 €
🍴 Schwäbisches Ablinsenragout bunte Bete aus dem Ofen, Kräuterpesto	19 €
🍴 Käsespätzle cremige Käsespätzle, gedämpfte Zwiebeln, Blattsalat	18 €
Hausgemachte Maultaschen gedämpfte Zwiebeln, Soße, Kartoffel- und Blattsalat	19 €
Gebratene Maispouardenbrust Linsenragout, bunte Bete aus dem Ofen, Kräuterpesto	27 €

Tradition in der Krone

Dienstags
Gekochtes Rindfleisch,
mit Meerrettichsoße, Bratkartoffeln und Rote Bete Salat

Mittwochs
Frische Innereien, wechselndes Tagesangebot

Donnerstags
Frisches Sauerkraut
dazu wechselnde Fleisch und Wurstspezialitäten

KRONE

GERADSTETTEN

Dessert

☞ Creme brûlée mit weißer Schokolade	9 €
☞ Schwäbischer Wintertraum zwei Kugeln Walnusseis mit cremigem Mandellikör und Sahne	8 €
☞ Gemischtes Eis Vanilleeis, Schokoladeneis und Erdbeersorbet mit Sahne	7 €
☞ Affogato Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	5 €
☞ Eis oder Sorbet Vanilleeis/ Schokoladeneis/ Walnusseis Erdbeersorbet/ Himbeersorbet/ Zitronensorbet Sahne Eierlikör	2,5 € 1 € 4 €

Heißgetränke

Espresso	2,5 €
Doppelter Espresso	4 €
Cappuccino	3,6 €
Café Crema	3,2 €
Glas Tee vom Wein und Teelädle	3 €

Digestif Empfehlungen je 2cl

Haselnuss, V Theurer	6 €
Apfel & Quitte, V. Theurer	5,5 €
Grappa, La Trentina Morbida, Marzadro	5 €
Bergkirsche im Rumfass gereift, V Theurer	6,5 €