



Hotel · Reha · Wellness · Restaurant

Speisen & Getränke



Öffnungszeiten

Donnerstag - Samstag 07:30 – 22:00 Uhr

Warme Küche von 11:30 – 14:00 und 17:30 – 20:30

Sonntag - Mittwoch 07:30 – 17:00

Warme Küche von 11:30 – 14:00

Abendessen für Hausgäste an den geschlossenen Abenden von 17:00 – 19:00

Frühstück: 7:30 – 10:30 Uhr

Mittagessen: 11:30 – 14:00 Uhr

Abendessen: 17:30 – 20:30 Uhr

Kaffee und Kuchen durchgehend

<i>Frühstücksbuffet</i>	15,50 €
<i>Business Lunch (Montag bis Freitag)</i> <i>3-Gang-Menü</i>	17,30 €
<i>Abendbuffet</i>	11,70 €
<i>Schnitzelabend jeden Donnerstag</i>	16,90 €

Unsere Räumlichkeiten

Café und Panorama-Restaurant mit 100 Plätzen
Wintergarten mit 50 Plätzen (teilbar in je 25 Plätze)

Feiern Sie Ihre Familien- oder Betriebsfeier in unserem schönen Ambiente.
Wir verwöhnen Sie mit feinen Menüs, individuellen Buffets oder á la carte.

Wir beraten Sie gerne!

Aperitif

Hugo	0,25l	6,50 €
Aperol Spritz	0,25l	6,50 €
Campari Orange oder Soda		6,50 €
Glas Sekt	0,1l	3,90 €
Glas Sekt mit Holunder, Aperol oder Cassis	0,1l	4,20 €
Sherry, dry oder medium dry	5cl	4,50 €

Vorspeisen

Feurige Knoblauchgarnelen mit Salat und Baguette	14,00 €
Bunter Gartensalat mit gebackenen Champignons, Remouladensoße und Baguette ²	12,80 €

Suppen

Tagessuppe	4,30 €
Hausgemachte Rinderbrühe mit Brätspätzle ¹	5,30 €
Rinderbrühe mit hausgemachter Maultasche	6,60 €
Tomatencremesuppe mit Croutons	5,30 €

Vegetarische Gerichte

Allgäuer Kässpätzchen mit Röstzwiebeln und Salat vom Buffet ³	14,00 €
Buchweizenbratlinge auf Gemüsestreifen in Rahm	12,80 €

Salate

Kleiner Salat vom Buffet	5,40 €
Großer Salat vom Buffet	8,80 €
Knackige Salate mit gebratenen Putenstreifen und Baguette	14,00 €
Gemischter Salat mit gebackenen Camembert-Ecken und Baguette	13,30 €

Hauptgerichte vom Rind

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle	25,20 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Käsespätzle ³	26,30 €
Pfeffersteak mit Speckbohnen und Kroketten ¹	27,40 €

Hauptgerichte vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	15,10 €
„Krumbadteller“ Schweinemedallions mit Champignonsoße und Spätzle	19,60 €
Schweinerückensteak „Gärtnerin Art“ mit Rahmsoße, Gemüsestreifen und Kartoffeln	17,80 €

Hauptgerichte von der Pute

Zartes Putensteak mit Kräuterbutter und Pommes frites	16,20 €
Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Früchten und hausgemachten Nudeln ²	17,30 €
Paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites	15,10 €

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel mit Pommes frites	7,20 €
Spätzle mit Bratensoße	5,00 €

Dessertkarte

Eine Kugel Eis	1,90 €
Gemischtes Eis (3 Kugeln)	5,40 €
Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)	5,90 €
Eiskaffee	5,80 €
Eisschokolade	5,80 €
Krumbad-Becher mit Sahne <i>Gemischtes Eis mit frischen Früchten und Sahne</i>	7,80 €
Nussbecher mit Sahne <i>Gemischtes Nusseis mit Karamelsoße, Nüssen und Sahne</i>	7,40 €
Bananensplit mit Sahne <i>Banane mit Vanille und Schokoeis, Sahne</i>	7,40 €
Heiße Liebe <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	7,50 €
Eierlikörbecher mit Sahne	8,40 €
Frischer Obstsalat	5,90 €
Marillenknödel mit Semmelbröselbutter, Sahne und Vanilleeis	9,80 €
Kaiserschmarrn mit Sahne und Vanilleeis	10,80 €

Alkoholfreie Getränke

Teinacher still	0,50 l	3,50 €
	0,75 l	4,90 €
Tafelwasser	0,25 l	1,40 €
	0,50 l	2,40 €
Krumbacher Wasser (Classic oder Medium)	0,75 l	4,90 €
Coca Cola	0,33 l	2,70 €
Coca Cola Light	0,33 l	2,70 €
Cola Mix	0,25 l / 0,50 l	2,50 € / 3,50 €
Zitronenlimonade	0,25 l / 0,50 l	2,50 € / 3,50 €
Orangenlimonade	0,25 l / 0,50 l	2,50 € / 3,50 €
Säfte:	0,25 l	2,90 €
<i>Orange, Multivitamin, Johannisbeere, Apfel, Maracuja</i>	0,50 l	4,90 €
Saftschorle:	0,25 l	2,70 €
<i>alle Säfte als Schorle erhältlich</i>	0,50 l	3,80 €

Biere

<i>Ursberger Klosterbräu</i>	0,25 l	0,5 l
Märzen hell	2,20 €	3,70 €
Märzen dunkel		3,70 €
Radler	2,20 €	3,70 €
Warsteiner Pilsener	0,33 Flasche	3,50 €

Kuchen & Torten

Täglich backt unsere Konditorin für Sie, hier im Hause,
frische Kuchen und Torten aus natürlichen und frischen Backzutaten.

Besuchen Sie unsere Kuchentheke und lassen Sie sich verzaubern!

„Wo Kuchen ist, da ist auch Hoffnung. Und Kuchen gibt es immer!“

– Dean Koontz

Stück Kuchen	4,00 €
Stück Torte	4,30 €
Stück Diabetiker geeigneter Kuchen	4,00 €

Heißgetränke

	kleine Tasse	große Tasse	Kännchen
Cafe Crema „Seeberger“	2,80 €	4,70 €	
Filterkaffee „Seeberger“			4,70 €
Milchkaffee		4,50 €	
Cappuccino	3,30 €	4,90 €	
Latte Macchiato		4,50 €	
Heiße Schokolade mit Sahne		4,20 €	
Tee, verschiedene Sorten, Glas	2,90 €		
Heiße Zitrone, Glas	2,90 €		
		Einfach	Doppelt
Espresso		2,50 €	3,90 €

^^Unsere Kaffeespezialitäten können alle auch koffeinfrei zubereitet werden

<i>Weißbier</i>	0,33 l	0,5 l
Weizen hell	2,50 €	3,90 €
Weizen leicht		3,90 €
Weizen dunkel		3,90 €
Weizen alkoholfrei		3,90 €
Russ		3,90 €

Löwenbräu

Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,90 €
--------------------	-------	--------

Sekt

Glas Sekt „Hausmarke“	0,1 l	3,90 €
Glas Sekt mit Holunder, Aperol oder Cassis	0,1 l	4,20 €
Flasche Fürst-von-Metternich, trocken	0,75 l	25,00 €
Flasche Hausmarke „Hosp’s Privat“, trocken	0,75 l	23,00 €
Flasche Prosecco Spumanti	0,75 l	16,00 €
Flasche Sekt alkoholfrei	0,75 l	16,00 €
Piccolo Sekt alkoholfrei	0,25 l	4,90 €

Longdrinks

Auf Anfrage bereiten wir Ihnen gerne verschiedene Longdrinks zu.

Weißwein

Endinger Vulkanfelsen Müller-Thurgau Baden trocken	0,2 l	4,90 €
Chardonnay Veneto IGT Italien trocken, frisch, leicht feine Säurestruktur	0,2 l	5,90 €
Pinot Grigio delle Venezien DOC Italien Trocken, süffig, animierend der Grauburgunder aus Italien	0,2 l	5,90 €

Rose-Wein

Weißherbst Spätburgunder Rose QbA Pfalz Halbtrocken, weich, schönes Fruchtspiel, ausgewogen	0,2 l	5,90 €
---	-------	--------

Weinschorle

Weinschorle weiß/rot (süß oder sauer)	0,25 l	3,50 €
	0,50 l	5,90 €

Rotwein

Trollinger QbA, Württemberger Weingut Drautz-Able trocken, leichter Rotwein, unkompliziert	0,2 l	6,40 €
Merlot delle Venezien DOC Italien trocken, weich, mollig mit Anklang auf dunklen Früchten	0,2 l	5,90 €
Delle Casa Amabile Italien Halbtrocken fülliger Rotwein mit feiner Fruchtsüße	0,2 l	5,90 €



Sehr geehrte Gäste,

gemäß der neuen Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) möchten wir unsere Gäste darauf hinweisen,
dass in unseren Speisen die Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe	6 = Schwefel
2 = Süßungsmittel	7 = Chinin
3 = Farbstoff	8 = Koffein
4 = geschwärzt	9 = Antioxidationsmittel
5 = Phosphat	10 = Geschmacksverstärker

enthalten sein können.

Sind Sie zudem auf einen oder mehrere Lebensmittelbestandteile allergisch, sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an, wir werden unseren Möglichkeiten entsprechend eine Lösung für Sie finden!

Vielen Dank!
Ihr Heilbad Krumbad-Team

Preise in Euro, inklusive Service und Mehrwertsteuer