



Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag 11.00 - 22.00 Uhr

Sonntag 10.00 - 22.00 Uhr

Montag Ruhetag

Küche immer durchgehend geöffnet

Krummbachtal - Waldgasthaus & Biergarten

Krummbachtalstraße 3

70839 Gerlingen

Telefon 07152-43440

Telefax 07152-948333

www.waldgasthaus-krummbachtal.de

Liebe Gäste und Freunde des Krummbachtals

**Wir freuen uns, dass Sie Ihre Feier bei uns im Krummbachtal planen!
Nachfolgend finden Sie dazu unser Angebot an Speisen und Getränken.**

**Wählen Sie Ihre Lieblingsgerichte aus unserer Standardkarte
oder unseren Menüvorschlägen.
Für eine größere Personenzahl sind unsere Buffets eine ideale Alternative.
Wenn Sie einen separaten Raum wünschen,
können Sie dafür gerne unser schönes Nebenzimmer mieten
und für eine größere Gesellschaft auch unser ganzes Lokal.**

**In der warmen Jahreszeit bietet sich auch unsere Terrasse
und der große Biergarten für Ihre Veranstaltung an.
Dabei sind die Grillbuffets sicherlich ein Highlight für Ihre Gäste.**

**Zu Ihrem Menü, den passenden Räumen
und dem entsprechenden Rahmen beraten wir Sie gerne!
Sprechen Sie einfach mit Susann Gutsche.**

**Viele weitere Infos über das Krummbachtal finden Sie
auf unserer Internetseite unter
www.waldgasthaus-krummbachtal.de**

Wir freuen uns auf Sie!

So finden Sie ins Krumbachtal...

Mit dem PKW ins Krumbachtal:



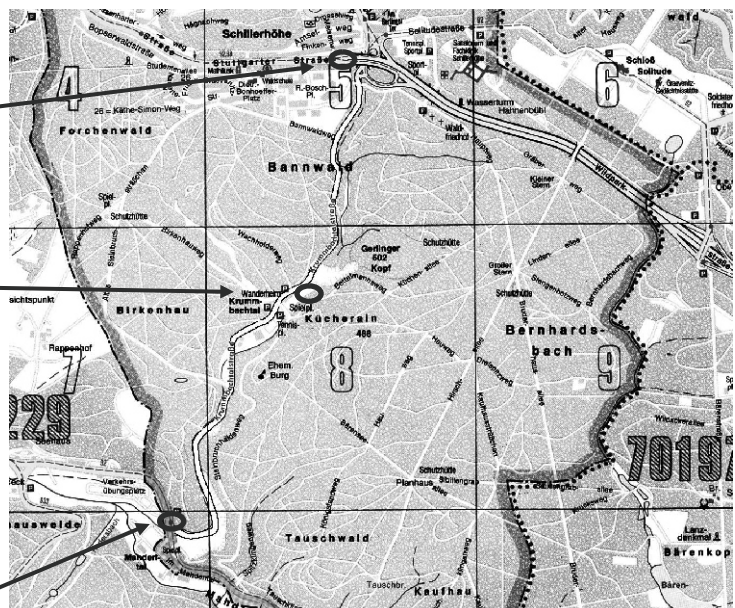
Mit Öffentlichen ins Krumbachtal:

Haltestelle: Gerlingen - Schillerhöhe Bosch
Bus 92
Richtung Stuttgart Hbf / S-Bahn
und Richtung Leonberg Bhf / S-Bahn
ca. 20 Minuten zu Fuß ins Krumbachtal



Krumbachtalstraße 3
70839 Gerlingen
Telefon: 07152-43440

Haltestelle: Gerlingen - Waldfreibad
Bus 92
Richtung Universität / S-Bahn
und Richtung Heslach / U-Bahn
ca. 20 Minuten zu Fuß ins Krumbachtal



Hier finden Sie den aktuellen Fahrplan im Internet: www.vvs.de/fahrpl.php

Unsere Standardkarte

**Diese Speisen und Getränke können Sie jederzeit
à la carte bestellen.**

**Dennoch empfiehlt es sich, für Gruppen vorzubestellen,
um Wartezeiten zu vermeiden.**

**Ergänzend dazu gibt es immer
eine saisonal wechselnde Zusatzkarte.**

Getränke

Bier

vom Fass

Dinkelacker CD Pils	0,4 l	€ 2,80
Dinkelacker Privat	0,5 l	€ 3,00
Sanwald Hefeweizen Hell	0,5 l	€ 3,20
Radler	0,5 l	€ 3,00
Russen	0,5 l	€ 3,20

aus der Flasche

Wulle Vollbier Hell	Bügelflasche 0,33 l	€ 2,50
Sanwald Kristallweizen	Flasche 0,5 l	€ 3,20

alkoholfrei

Dinkelacker Alkoholfrei alkoholfreies Pils	Flasche 0,33 l	€ 2,50
Sanwald Alkoholfrei alkoholfreies Hefeweizen	Flasche 0,5 l	€ 3,20

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,3 l	€ 2,10
	0,5 l	€ 2,80
Pepsi-Cola*, Pepsi-Cola Light*, Mirinda°, Spezi*, Seven-Up	0,3 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 3,20
Saftschorle Apfel, Orange, Johannisbeere	0,3 l	€ 2,40
	0,5 l	€ 3,20
Säfte Apfel, Orange, Johannisbeere	0,3 l	€ 2,70
	0,5 l	€ 3,60

Heiße Getränke

Pott Kaffee	€ 2,50
Milchkaffee	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 2,80
Cappuccino	€ 2,80
Espresso	€ 2,00
Doppelter Espresso	€ 3,00
Tee schwarz, Pfefferminz, Früchte	€ 2,00

* koffeinhaltig mit Farbstoff ° mit Farbstoff

Wein und Sekt

weiß

Löwensteiner Salzberg Kerner, QbA, Schloss Affaltrach	0,25 l	€ 4,20
Lehensteinsfelder Steinacker Riesling, trocken, QbA, Schloss Affaltrach	0,25 l	€ 4,40
Pinot Grigio Calmasino Friuli, Italien, DOC	0,2 l	€ 4,60

Schiller & Weißherbst

Verrenberger Lindelberg Schillerwein, QbA, Schloss Affaltrach	0,25 l	€ 4,20
Löwensteiner Salzberg Schwarzriesling Weißherbst, QbA, Schloss Affaltrach	0,25 l	€ 4,50

rot

Heilbronner Stiftsberg Trollinger, trocken, QbA, Schloss Affaltrach	0,25 l	€ 4,20
Löwensteiner Salzberg Trollinger mit Lemberger, QbA, Schloss Affaltrach	0,25 l	€ 4,50
Chianti Classico Cerbaia, Italien, DOCG	0,2 l	€ 4,60

Die Jahrgänge unserer Weine erfragen Sie bitte beim Kellner.

Weinschorle

aus Qualitätswein rot, weiß, rosé	0,25 l	€ 3,10
	0,5 l	€ 5,50

Sekt

Schloss Affaltrach Chardonnay Brut	0,1 l	€ 3,80
	0,75 l	€ 25,50
Sektschorle	0,2 l	€ 4,20

Spirituosen

Obstler	2 cl	€ 2,30
Jägermeister	2 cl	€ 2,50
Bierschnaps weiß oder braun	2 cl	€ 2,50
Williams	2 cl	€ 3,00
Framboise	2 cl	€ 3,50
Ramazotti	4 cl	€ 3,00
Campari° Soda oder Orange, mit 4 cl Campari		€ 4,50

Speisen

Eine heiße Suppe

Flädlesuppe

mit Rinderkraftbrühe

€ 3,80

Maultaschensuppe

mit einer ganzen hausgemachten Maultasche

€ 4,20

Knackige Salate

Gärtner-Salat

bunter Salat vom Markt mit Hausdressing

€ 4,80

Schwaben-Salätle

Gebratene Maultaschen-Streifen auf buntem Salat, dazu Baguette

€ 8,80

Kleiner bunter Beilagensalat

mit Hausdressing - nur in Verbindung mit einem Hauptgericht !

€ 3,50

Zünftiges Vesper

Schwäbischer Wurstsalat

mit Schinkenwurst*, Schwarzwurst, Essiggurken und Zwiebelringen, dazu Bauernbrot

€ 6,80

Schweizer Wurstsalat

mit Schinkenwurst*, Emmentaler Käse, Essiggurken und Zwiebelringen, dazu Bauernbrot

€ 7,20

Good American Food

Wilde Kartoffeln

mit Kräuter-Sauerrahm-Dip

€ 4,50

Hamburger

€ 5,90

Cheeseburger

€ 6,20

Chickenburger

€ 6,50

Alle Burger servieren wir Ihnen mit Wilden Kartoffeln und Kräuter-Sauerrahm-Dip oder Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise. Bitte wählen Sie !

Lecker Vegetarisches

Flammkuchen

mit Oliven, Tomaten und Käse, dazu Kräuter-Sauerrahm-Dip

€ 7,50

Allgäuer Käsesahnespätzle

mit Zwiebelschmälze, dazu bunter Salat

€ 8,20

Schwäbisch und mehr

Ofengebackener Fleischkäse*

mit hausgemachtem schwäbischem Kartoffelsalat, dazu Senf

€ 6,50

Elsässer Flammkuchen

mit Speck, Zwiebeln und Käse, dazu Kräuter-Sauerrahm-Dip

€ 7,50

Zwei Kalbsbratwürste*

mit Zwiebelsauce und hausgemachtem schwäbischem Kartoffelsalat

€ 7,80

Linsen und Spätzle

mit einem Paar Saitenwürstle*

€ 8,20

Hausgemachte schwäbische Maultaschen

mit Bratensaft und Zwiebelschmälze, dazu bunter Salat mit Kartoffelsalat

€ 8,80

Paniertes Schnitzel vom Schwein

mit Pommes frites

€ 9,80

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Bratensauce und Bauernbrot

€ 12,80

mit Spätzle und Bratensauce

€ 14,80

Für die Kids

Pommes mit Ketchup

€ 3,80

Spätzle mit Bratensauce

€ 3,80

Explodierte Saitenwürstle* mit Pommes und Ketchup

€ 4,80

Paniertes Schnitzel mit Pommes und Ketchup

€ 6,20

Dessert

Warmer Ofenschlupfer

mit Vanilleeis und Sahne

€ 4,20

Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Sahne

€ 4,50

Unsere Menüvorschläge

*Aus den typischen Leckereien unserer Region,
sowie weiteren Köstlichkeiten haben wir
unterschiedliche Menüvorschläge für Ihre
betriebliche oder private Feier, ebenso wie für
einen festlich-gemütlichen Abend mit Freunden
oder im Familienkreis zusammengestellt.*

*Bitte wählen Sie ein einheitliches Menü und
beachten dabei, dass wir dieses ab einer
Mindestpersonenzahl von 10 und nur auf
Vorbestellung servieren können.*

*Gerne beraten wir Sie auch in einem persönlichen
Gespräch und freuen uns schon heute auf Sie.*

Unsere Suppen

Rinderkraftbrühe

mit hausgemachten Kräuterflädle

€ 3,80

Rinderkraftbrühe

mit hausgemachten Maultäschle

4,20

Schwäbische Hochzeitssuppe

mit Flädle, Maultäschle und Grießklößchen

€ 4,80

Kartoffel-Lauchcremesuppe

mit gedünsteten Lachsstreifen

€ 4,80

Kokoscreme-Suppe

verfeinert mit Mango und Ingwergewürzen

€ 4,80

Kresserahmsüppchen

€ 4,20

mit gebratenem Garnelenspieß

€ 6,40

Unsere Vorspeisen

Bunter Salat

frisch vom Markt mit unserem Hausdressing

€ 4,20

Frischer Feldsalat

*in Balsamico-Dressing wahlweise mit Speck oder
Brotcroutons*

€ 5,80 (saisonbedingt)

*Duo von geräucherten Lachs und Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Baguette*

€ 6,80

Italienischer Vorspeisenteller

mit eingelegtem Antipasti und Gemüse

€ 7,20

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef

mit Rucolasalat

€ 7,40

Frischer Stangenspargel

im hausgemachten Kräuterflädle mit

zartem Hinterschinken

€ 8,80 (saisonbedingt)

Unsere Hauptspeisen

Ofenfrischer Schweinebraten

Mit Semmelknödel und Rotkraut

€ 12,80

Putengeschnetzeltes in Curry-Ananas-Sauce

mit Wildreis

€ 11,50

Gegrillte Schweinemedallions

in Steinpilzrahm mit hausgemachten Spätzle

und frischem Gemüse

€ 13,80

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit Spätzle und Bratensoße

€ 14,80

*Züricher Kalbsgeschnetzeltes
mit Kartoffelrösti und Markt-Gemüse*

€ 14,80

*Gegrilltes Lachsfilet
mit Gemüsewürfeln in der Folie serviert
dazu Petersilienkartoffeln*

€ 14,50

*Tranchen vom Lammfilet
in Wacholderrahmsoße mit Reistimbale
und Prinzeßbohnen im Speckmantel*

€ 15,20

*Medaillons von Rind, Schwein und Kalb
in Pfefferrahm mit Spätzle und Gemüse*

€ 16,40

Unsere Beilagen

- zum dazubestellen –

unsere Beilagen können Sie auf Wunsch zu allen Menüs bestellen und werden auf großen Platten oder in Schüsseln von uns serviert.

Pommes Frites

Kartoffelkroketten

Pommes Dauphin

€ 12,00 pro Platte

Hausgemachte Spätzle

Semmelknödel

Kartoffelknödel

€ 14,00 pro Platte

Butterreis

Petersilienkartoffeln

€ 10,00 pro Platte

Bunte Gemüseauswahl nach Saison

€ 14,50 pro Platte

Frischer Stangenspargel

mit Kräuterflädle und gekochtem Hinterschinken

dazu zerlassene Butter und Sauce Hollandaise

€ 22,50 pro Platte (saisonbedingt)

Hausgemachter Kartoffelsalat

€ 16,00 pro Schüssel

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate

€ 12,00 pro Schüssel

Unsere Nachspeisen

*empfehlen wir nach dem Essen zu
unseren Kaffeespezialitäten*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 4,50

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesauce und Sahne

€ 5,20

Frische Beerengrütze mit Stracciatella-Eis

€ 5,80

Duett von weißer und brauner Mousse-Chocolate

an buntem Früchtespieß

€ 6,20

*Hausgemachte Apfelküchle
im Bierteigmantel mit Vanilleeis*

€ 6,40

*Krummbachtaler Dessertvariation
bunter Streifzug durch unsere Nachspeisen*

€ 6,80

Unsere Buffets

*Mit typischen Gerichten
verschiedener Länder und Regionen*

*Spezialitäten-Buffets sind eine ideale Variante,
wenn Sie unser Lokal exklusiv für ihre Veranstaltung reservieren.*

*In der vielfältigen Auswahl finden Sie auch bei größeren Gruppen
für jeden das Richtige.*

*Wir bieten Ihnen im Lokal Platz für bis zu 130 Personen
und arrangieren auch gerne den Rahmen nach Ihren Wünschen.*

*Zusätzlich bieten wir in der warmen Jahreszeit rustikale Grillbuffets
für einen tollen Tag auf unserer Terrasse und Biergarten.*

*Auf ein persönliches Kennenlernen und ein Gespräch zu
Ihren Wünschen, sind wir nach Terminabsprache immer für Sie da!*

„Ländle“ Buffet

Vorspeisen

Marinierter Tafelspitz und geräuchertes Forellenfilet

mit Preiselbeeren und Sahnemeerrettich

Griebenschmalz, Zwiebelmett und Schnittlauch

auf frischem Holzofenbrot

garniert mit Gurken, Tomaten und Radieschen

Suppe

Rinderkraftbrühe mit frischen Kräuterflädle

Hauptspeisen

Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Bratensosse

Variation von Maultaschen mit hausgemachten Kartoffelsalat

Dessert

Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Sahne

Preis pro Person € 27,50

„Schwäbisches“ Buffet

Vorspeisen

*Buntes Laubenbrettle mit Zwiebelmett, Griebenschmalz,
ObatzdaKäs und Freudenstädter Bauernknacker ,bunt garniert
mit Holzofenbrot Senf und Meerrettich*

Salate

Hausgemachte Blatt- und Rohkostsalate der Saison

Hauptspeisen

Geschmälzte Maultaschen in Zwiebelsoße

Hausgemachte Fleischküchle mit Bratkartoffeln

Zwiebelrostbraten auf Filderkraut und Schupfnudeln

Dessert

Apfelküchle im Bierteig mit Vanillesoße

*Schwarzwälder Wurst- und Käsespezialitäten mit
Brotauswahl*

Preis pro Person € 36,00

„Alpen“ Buffet

Vorspeisen

Eingelegtes Antipasti und Gemüse

Salami- und Schinkenspezialitäten mit Parmesan

Suppe

Hausgemachte Kartoffelsuppe auf Wunsch mit Würstchen

Salate aus verschiedenen Regionen der Alpen

Hauptspeisen

Piccata Milanese auf Tomatensphagetti

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat

Schweinebraten mit Semmelknödel und Rotkraut

Dessert

Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesoße

Tiroler Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Verschiedene Bergkäse und Schüttelbrot

Preis pro Person € 38,50

Grill Buffet I

Frisch vom Grill

Marinierte Schweinesteaks

Putensteaks in Currypanade

Wurstspezialitäten aus der Region

Vom Buffet

Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat

marktfrische Salate der Saison

mediteran eingelegtes Gemüse

bunte Auswahl an Brot- und Brötchensorten

zum Dessert

frischer Fruchtsalat mit Maraschino

Apfel- und Zwetschkuchen vom Blech

Preis pro Person € 23,50

Grill Buffet II

Frisch vom Grill

Marinierte Putensteaks

Amerikanische „Rib-Eye“ Steaks

Wurstspezialitäten aus der Region

Hausgemachte Gemüsespieße

Vom Buffet

hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat

marktfrische Blatt- und Rohkostsalate der Saison

mediteran eingelegtes Gemüse

Ofenkartoffeln mit Kräuterdip

bunte Auswahl an Brot- und Brötchensorten

zum Dessert

verschiedene Mousse-Chocolate mit Früchtespieß

Apfelküchle im Bierteig mit Vanillesoße

Eis am Stil aus der Truhe

Preis pro Person € 31,00

Grill Buffet III

Frisch vom Grill

Marinierte Puten- und Lammsteaks

Lachsfilet mit Gemüsewürfel in der Folie

Garnelenspieße in Kräutermarinade

Amerikanisches „Rib Eye“ Steak

Vom Buffet

Mozzarella mit Tomate in Balsamico

Parmaschinken in Honigmelone

marktfrische Blatt- und Rohkostsalate der Saison

mediteran eingelegtes Gemüse

Ofenkartoffeln mit Kräuterdip

Bunter Gemüsereis

bunte Auswahl an Brot- und Brötchensorten

zum Dessert

Krummbachtaler –Dessertvariation

Große Käseauswahl mit Backspezialitäten

Preis pro Person € 35,50

Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!