



Unsere Suppen

Gulaschsuppe

☉ mit einer Scheibe Brot 3,90

Zwiebelsuppe

hausgemacht mit Käsecroutons 3,70

Leberknödelsuppe

☉ mit Backspätzle 3,90

Der Mond ☉ sagt Ihnen, welche Gerichte Sie auch ohne weiteres nach 21.00 Uhr bei uns bestellen und genießen können. Sie sehen: Ihr Wohl liegt uns am Herzen.

Feines & Deftiges, Kaltes & Warmes, Brotzeiten

Butterbrote

- ☉ · mit gekochtem Schinken 3,90
- ☉ · mit geräuchertem Schinken 4,10
- ☉ · mit Emmentaler 3,90

Käse

- ☉ · Romadur mit Butter und Brot 6,00
- ☉ · Romadur sauer mit Zwiebeln 6,80

Leberkäse eine urbayerische Spezialität

- ☉ · abgebräunt mit Spiegelei und Salatteller 7,20
 - „Klassik“ mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln 7,80
- ☉ · kalt mit Essiggurke, Butter und Brot 7,20

Ripple geräuchert

- ☉ · warm auf Sauerkraut und Brot 7,80
- ☉ · kalt mit Essiggurke und Brot 7,20

Brotzeiten

- ☉ · Schwäbischer Brotzeiteller 8,50
- ☉ · Roter und weißer Pressak 7,80
 - in Essig und Öl, mit Zwiebeln und Brot 7,50

Wurstsalate

- ☉ · nach Art des Hauses 6,50
- ☉ · nach Schweizer Art 6,80
 - auf Anfrage
 - „Spezial“ nach Allgäuer Art 7,50
 - Lumpensuppe 7,50

Nur in den Sommermonaten

Bratensülze

- mit Röstkartoffeln 7,80
- ☉ · mit Brot 6,80





Die Vielfalt der schwäbischen Küche ...

... ist Vielfalt zum Genießen! ... ist die kulinarische Philosophie für's Wohlfühlen und ... ist Bestes für Leib und Seele. Die wirklich echte ehrliche Küche mit dem Markenzeichen „Schwäbisch“ lebt von ihrer gestalteten Vielfalt, von geschmacklich Individuellem und vor allem von „hausgemacht“. Denn das ist gleichbedeutend für Qualität, die man schmeckt.

Unsere Suppen

Aufg`schmälzte Brotsuppe 3,50

Allgäuer Käsesuppe 3,90
mit gerösteten Weißbrotwürfeln

Rinderkraftbrühe

- mit Brätstrudel 3,90
- mit „Greane Krapfa“ 3,90
- Krumbacher Festsuppe mit Brätstrudel und „Greane Krapfa“ 3,90

Die Hauptsachen

„Krumbacher Buabaspitzla“

eine einmalige Spezialität unseres Hauses, aus Kartoffeln und mit Liebe gemacht

- mit Sauerkraut 7,90
- mit Saubuckl und Sauerkraut 10,50
- mit Schweinefilet 15,20
- mit Rindslendenstück 17,80

Kässpätzla

die schlichtweg einmalige Kombination

- mit grünem Salat 7,90
- mit Saubuckl 10,50
- mit Schweinefilet 15,20
- mit Rindslendenstück, der klassische Zwiebelrostbraten 17,80

Krautspätzla

immer sehr beliebt

- mit grünem Salat 7,90
- mit Saubuckl 10,50
- mit Schweinefilet 15,20
- mit Rindslendenstück 17,80

Schwäbischer Linsenteller

mit Wammerl, Wurst, Ripple und Spätzla 10,50

Allgäuer Käseschnitzel

mit geriebenem Käse paniert, in einer feinen Käsesoße und mit Petersilienkartoffeln 13,40

G`surte Schweinshaxe

auf Kraut, mit feinen Zwiebeln und „Krumbacher Buabaspitzla“ 13,40

Festessen

vom Blitzschwab: „Krumbacher Buabaspitzla“, an Saubuckl mit abg`schmälzte Leberknödel, feinen Zwiebeln und Mostsauerkraut 12,50

Zu all diesen Gerichten reichen wir Ihnen knusprig braune „Zwiebala“.





...und weiter geht's mit Schwabens Ess-Kultur

7-Schwaben-Geheimnis

a bissle Kraut- und Kässpätzla,
Krumbacher Buabaspitzla, feine Zwiebala
und natürlich a guate Bratensoße

- mit Schweinefilet 15,20
- mit Rumpsteak 17,80
- mit kleinem Rindsfilet 18,50

7-Schwaben-Spieß

Schweinefilet am Spieß, Spätzla,
Schinken, Pilze, Rahmsoße und
das alles mit Emmentaler überbacken

15,20

7-Schwaben-Töpfele

Geschnetzeltes mit Spätzla, Pilze,
a bissle Schinken und klein geschnittene
Zwiebel dazu eine Rahmsoße, die es in
sich hat und ein kleiner Salatteller

13,80

Nationale Gerichte aus der Pfanne und vom Grill

Pfeffersteak

- Rindslende in feiner Sahnesoße
mit Petersilienkartoffeln 17,80
- Rindsfilet in feiner Sahnesoße
mit Krumbacher Buabaspitzla 19,50

Pumpsteak

- mit Kräuterbutter und
- Salatteller 17,80
- Pommes Frites 17,80
- Bratkartoffeln 17,80

Kalbssteak

in feiner Pilzsoße mit
hausgemachten Spätzla 15,50

Schnitzel

- vom Schwein, paniert, mit Salatteller
oder Pommes Frites 9,50
- vom Kalb, paniert, ein Klassiker der
nationalen und internationalen Küche,
mit Bratkartoffeln 15,50

Cordon Bleu

mit Salatteller oder Pommes Frites 12,40

Grillteller

mit verschiedenen Medaillons,
Speck, Würstchen, Champignons
und Pommes Frites 12,50

Tageskarte und andere Besonderheiten

In unserer Tageskarte und vor allem im „Hoigarta“ (an jedem ersten Donnerstag im Monat) finden Sie weitere schwäbische „Urgerichte“, von Fall zu Fall ein bisschen modifiziert, aber grundsätzlich heimisch.

Die Beilagen übrigens können Sie frei wählen. Unsere Krumbacher Buabaspitzla gibt's sowieso immer und zu jedem Gericht ... und fast zu jeder Uhrzeit.

Wenn Sie Lust auf etwas Besonderes haben, das Sie in dieser Karte oder in der Tageskarte nicht finden, sagen Sie es uns bitte! Wenn wir Ihnen Ihren Wunsch erfüllen können, tun wir es mit Freude. Und noch eine Bitte: Wir wollen nur zufriedene Gäste. Bitte sagen Sie uns deshalb sofort Bescheid, wenn Sie mit etwas unzufrieden sind. Wir werden uns bemühen, den Fehler umgehend auszumerzen.



Es grünt so grün... Grüne und bunte Salate mit feinen Ergänzungen

Salatteller

● mit grünem Salat	2,80	· mit bunten Saisonsalaten und Rindsfiletscheiben mit Preiselbeermeerrettich, eine runde Sache	13,50
● mit bunten Saisonsalaten	3,50		
● mit bunten Saisonsalaten und Ei	6,20	● mit bunten Saisonsalaten und warmen Brätstrudeln	8,20
● mit bunten Saisonsalaten und Hähnchenbruststreifen	9,50		

FF – Feine Fische

Seezungenfilet

· in Kräuterbutter mit Salzkartoffeln	14,20
· „Art des Hauses“ mit Scampi, Champignons und Nudeln oder Kartoffeln	15,50

Zanderfilet

· in Mandelbutter mit Kartoffeln	14,50
· „Art des Hauses“ mit Scampi, Champignons und Nudeln oder Kartoffeln	15,80

Matjesfilet

in Rahm mit Apfelscheiben, Zwiebelringen und Petersilienkartoffeln	9,50
--	------

Auch bei unseren Fischgerichten lohnt sich ein Blick in die Tageskarte – besonders am Freitag.

Ebbes zum Schlecka und Eis aus dem Hause Nestle/Schöller

Apfelküchle

· mit Zimtzucker	3,80
· mit Vanilleeis und Zimt	4,60

Vanilleeis

· mit heißen Himbeeren	4,50
· mit heißen Sauerkirschen	4,50

Walnusseis

· mit Eierlikör und Sahne	4,30
---------------------------	------



Gemischtes Eis

· mit Sahne	3,50
· ohne Sahne	3,10

Extra-Speisekarte für die „Kleinen“

Die „Kleinen“ haben bei uns ein großes Gewicht – und sogar eine Extra-Speisekarte! Hier finden Kinder alles, was das Herz begehrt – zu familienfreundlichen Preisen. Für Abwechslung oder auch, um die Wartezeit zu verkürzen haben wir einen kleinen Spielgarten und ein Spielzimmer eingerichtet.





Wissenswertes über uns

Wir sind Partnerhotel von LEGOLAND® Deutschland. Damit garantieren wir besondere Leistungen und Qualitätsstandards, die speziell auf Kinder- und Familienfreundlichkeit ausgerichtet sind. Voraussetzung sind mindestens drei Sterne nach den Kriterien des Deutschen Hotel- und Gaststättenverbandes oder der Bayern-touristik.

Wir bieten Ihnen oder Ihren Gästen verschieden große Gästezimmer mit bestem Komfort und Ausstattung (Dusche, WC, Fernseher, Telefon, Radio, Fön) an. Wer will, kann in unserer Tiefgarage parken.

Kinder werden bei uns mindestens so verwöhnt, wie die Großen: Unsere kleinen Gäste haben bei uns ein Spielzimmer, für schönes Wetter einen kleinen Spielgarten und eine eigene Speisekarte. Bis 3 Jahre übernachten Kinder kostenlos.

Wir helfen Ihnen gerne, perfekte Gastgeber zu sein – bei allen Festlichkeiten in Ihrem oder unserem Haus, in Ihrem Betrieb, in anderen Räumlichkeiten – wo und wie Sie möchten.

Die Biere von Hofbräu München, die wir im Ausschank haben, sind weltweit in den besten und berühmtesten Häusern zu Hause. Sie werden uns von Getränke Laupheimer aus Günz pünktlich und frisch geliefert.

Unsere Bierleitungen reinigen wir täglich mit dem hochmodernen, computergesteuerten Reinigungssystem „Quadis“.

Für Ihren Aufenthalt in Krumbach und in unserer Region stellen wir Ihnen gerne entsprechende Programme zusammen, z. B. Radtouren im Kammel-, Mindel- und Günz-tal, Wandertouren rund um Krumbach und im Landkreis (siehe auch unter „Infos über

Krumbach und unseren Landkreis“) und vieles Interessante mehr.

In nur ca. 15 km Entfernung finden Sie den Golfclub Schloss Klingenburg, eine der schönsten Golfanlagen Süddeutschlands.

In unserem Wohnstift Traube im Ringler-Hof bieten wir betreutes Wohnen im neuen Stil an (19 Whg., 56 m² – 84 m²). Bürgerinnen und Bürger ab 55 Jahren finden hier eine neue Heimat im Herzen der Stadt. Um die am jeweiligen Bedarf ausgerichtete Betreuung kümmern sich gut ausgebildete Mitarbeiter der Arbeiterwohlfahrt. Die kulinarische Versorgung durch unseren Gasthof Traube rundet dieses Angebot auf angenehmste Art und Weise ab.

Seit über 25 Jahren sind wir Mitglied im Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband.

Wir sind sehr stolz auf unsere lange Familientradition und freuen uns, dass diese fortgesetzt wird. Die „Jungen“ und ihre zwei Söhne Maxi und Phillip stimmen hoffnungsfroh für die Zukunft unseres Hauses. Georg Ringler junior und seine Frau Christiane sind übrigens Absolventen der Heidelberger Hotelfachschule, eines der führenden Institute Deutschlands.

Unsere Chefkoch Leo Schregle schwingt seit über 30 Jahren in unserer Küche den Kochlöffel.

Wir geben der Jugend gerne eine Chance und stellen deshalb Ausbildungsplätze zur Verfügung.

Und wir freuen uns natürlich immer, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

LEGO, das LEGO Logo und LEGOLAND sind Markenzeichen der LEGO Gruppe. © The LEGO Group.



Hopfen und Malz, Gott erhalt`s

... dachte Wilhelm V., als er 1589 das Hofbräuhaus in München gründete und damit den Grundstein für eine heute weltbekannte Marke und Gastronomie legte. Tradition und Zukunft, beste Rohstoffe und modernste Braukunst, sind die Garanten für Genuss, der zum Erlebnis wird.

Die Untergärigen

Original (Alkohol: 5,1 %) erfrischend, feinherb	0,3 l 0,3 l	2,30 2,80	Dunkel-Gold (Alkohol: 5,5 %) kräftig, vollmundig	0,3 l 0,3 l	2,30 2,80
Weihenstephan Pils (Alkohol: 4,9 %) Einzig im Geschmack, feinherb und spürbar hopfig	0,3 l	2,80	Triumphator (Alkohol: 7,6 %) ein edles, dunkles Starkbier, würzig und kräftig	0,3 l 0,5 l	2,50 3,20

Die Obergärigen

Münchner Kindl Weissbier (Alkohol: 5,1 %) spritzig und prickelnd, ein erfrischendes Vergnügen	0,3 l 0,5 l	2,40 3,00	Leichte Weisse (Alkohol: 3,2 %) leicht, schlank und trotzdem voll im Geschmack	0,5 l	3,00
Schwarze Weisse (Alkohol: 5,1 %) die dunkle Schwester vom Münchner Kindl, feinhefig, aromatisch, erfrischend	0,5 l	3,00	Kristall Weisse (Alkohol: 5,1 %) perlend klar und erfrischend	0,5 l	3,00
			Alkoholfreies Weissbier	0,5 l	3,00

Die Besonderen – die fünfte Jahreszeit, das gibt es nur in Bayern

Kellerbier (Alkohol: ca. 5,1 %) naturfrisch und naturtrüb, Schluck für Schluck natürliche Freude	0,3 l 0,5 l	2,40 3,00	Weihnachtsfestbier (Alkohol: ca. 5,8 %) das festliche Bier für besondere Stunden	0,3 l 0,5 l	2,50 3,20
Oktoberfestbier (Alkohol: ca. 5,8 %) tiefgolden in der Farbe, vollmundig und feinherb im Geschmack	0,3 l 0,5 l	2,50 3,20	Maibock (Alkohol: ca. 7,4 %) das Bier, das hilft, den Maibaum zu stemmen	0,3 l 0,5 l	2,50 3,20

Franziskaner

Franziskaner Weissbier	0,5 l	3,00	Franziskaner Kellerbier	0,5 l	3,20
-------------------------------	-------	------	--------------------------------	-------	------





Wissenswertes, Lustiges und Nachdenkliches über`s Bier

Eine der „wichtigen“ Prüfungsfragen bei der Gesellenprüfung der Brauer lautete: „Ist das Bier ein Genuss- oder ein Nahrungsmittel?“ Ganz klar die Antwort: Bier ist ein genussreiches Nahrungsmittel.

Saubere Bierleitungen sind Voraussetzung für den Genuss von bestem Bier! Wir waren eine der Ersten, die das hochmoderne, computergesteuerte System „Quadis“ nützen und damit unsere Bierleitungen mindestens alle zwei Tage reinigen. Unsere Gäste und die Hofbräu-Biere sind uns das wert.

Die „Schwarze Weisse“ ist das dunkle Hefeweißbier und wurde als eines der ersten seiner Art 1975 in unserem Sudhaus gebraut. So bleibt bis heute Krumbacher Bierkultur erhalten. Hofbräu braut unser „Kind“ in hoher Qualität zur Freude der Bierkenner und -genießer – und natürlich auch zu unserer Freude.

HB neuestes „Prachtkind“ heißt Kellerbier. Zwischen Maibock und Oktoberfestbier können Sie sich „Schluck für Schluck“ natürlichen Genuss gönnen. Das Kellerbier ist unfiltriert, deshalb auch nur begrenzt haltbar. Dadurch bleiben aber alle natürlichen Stoffe, auch die Geschmacksstoffe, die sonst der längeren Haltbarkeit „geopfert“ werden müssen, voll erhalten. Bisher war es fast nur dem Braumeister vorbehalten, das Bier so zu



genießen. Durch einen kleinen Hahn, der mit einem Dreikant (auch Zwickel genannt) geöffnet wird, probiert der Meister den Reifegrad und den Geschmack. Dass dieses Bier besonders gut schmeckt, wussten natürlich auch die Braugesellen und hatten meist ihren eigenen „Genuss-Schlüssel“... Ja, so ist es halt: Qualität bleibt Qualität, ob legal oder halblegal.

Der 29. April 2004 war ein besonderer Tag in unserem „Bierleben“. Dr. Michael Möller, Chef des Hofbräuhauses, hat unserer Familie beim Maibock-Anstich 2004 im vollbesetzten Hofbräu-Festsaal in Anwesenheit des Staatsministers Prof. Dr. Kurt Faltlhauser, dem obersten HB-Chef, und Staatsministerin Beate Merk den „Großen Hofbräu-Humpen“ überreicht. Jeweils ein Partner des Hofbräuhauses aus Handel und Gastronomie werden einmal im Jahr mit diesem einmaligen, herrlich gestalteten „Humpen“ (Krug), der rund 10 Maß Fassungsvermögen hat, ausgezeichnet. Wir freuen uns sehr über diese Auszeichnung. Unsere bisherige Zusammenarbeit wird uns Ansporn für die Zukunft sein. Prosit HB zum Wohl unserer Gäste.

Und nicht vergessen: Unser Hofbräu München ist in den besten und berühmtesten Häusern der Welt zu Hause. Wir sind stolz, dass HB auch in unserem Haus Hof hält.





Die Heißen aus dem Hause Seeburger

Kaffee

Tasse	1,90
Portion	3,70
Tasse coffeinfrei	1,90
Portion coffeinfrei	3,70
Milchkaffee	2,30

Die Besonderen

Espresso	1,70
Espresso doppelt	2,50
Cappuccino	2,20
Latte macchiato	
· mit einem Espresso	2,20
· mit zwei Espresso	2,80

Tee

Schwarzer Tee	
· Tasse	1,90
· Portion	3,50
Grüner Tee Portion	3,50
Hagebuttentee Portion	3,50
Pfefferminztee Portion	3,50
Kamillentee Portion	3,50

Was nicht fehlen darf

Glas Glühwein	3,20
Grog mit gutem Pott	3,50
Heiße Zitrone	1,80

Prozentiges für vorher

Martini weiß	5 cl	2,50
Portwein	5 cl	2,50
Sherry trocken	5 cl	2,50
Campari orange	5 cl	2,80

Sekt

Oppmann ... Sekt aus gutem Hause		
· pur	0,1 l	3,00
· mit Orangensaft	0,1 l	3,00
Piccolo	0,2 l	4,80
Hausmarke	0,75 l	18,20

Prozentiges für zwischendurch und danach

Ramazotti	30 %	4 cl	3,50
Grappa	40 %	2 cl	2,50
Fernet Branca	40 %	2 cl	2,20
Jägermeister	35 %	2 cl	2,00
Asbach	38 %	2 cl	2,20
Remy Martin	40 %	2 cl	3,00
Aquavit	42 %	2 cl	2,20

Obst in flüssig

aus dem Hause Schladerer

Williamsbirne	40 %	2 cl	2,50
Kirschwasser	40 %	2 cl	2,50
Himbeergeist	45 %	2 cl	2,50
Marillenbrand	40 %	2 cl	2,50

In unserer Weinkarte finden Sie feine Weine – Weiß, Rot und Rosé – aus besten Anbaugebieten in Franken, Württemberg, Baden, Italien, Frankreich und anderen Ländern.





Unsere Alkoholfreien

Mineralwasser

Krumbacher	0,25 l	1,90
	0,5 l	2,70
Krumbacher medium Gourmet	0,75 l	4,20
Krumbacher naturell	0,25 l	1,90
	0,7 l	4,20
Coca-Cola	0,3 l	2,50
	0,5 l	2,90
Coca-Cola-light	0,33 l	2,50

Diese Getränke sind unsere Aktionen „Preiswerte Getränke für die Jugend“.

Limonaden

Vita Sport	0,3 l	2,50
	0,5 l	2,90
Vita Gold	0,3 l	2,50
	0,5 l	2,90
Vita Cola-Mix	0,3 l	2,50
	0,5 l	2,90

Saft- und Nektarschorle

Säfte von „Schlör“ gemischt mit Siegsdorfer Petrusquelle

Apfelsaftschorle	0,3 l	2,50
	0,5 l	2,90
Orangensaftschorle	0,3 l	2,50
	0,5 l	3,00
Traubensaftschorle	0,5 l	3,00
Johannisbeerschorle	0,5 l	3,00

Unsere Partner



LÖWENBRÄU



SEEBERGER



SCHLADERER
Die geistvollste Art, Früchte zu genießen.

Giovi's Vinothek



Zusatzstoffverordnung

Die Zusatzstoffverordnung und die damit verbundene Kennzeichnungspflicht

1. mit Farbstoffen (z. B. alle Cola-Getränke, Limonaden, Campari, Speiseeis)
2. mit Konservierungsstoffen (z. B. Wurstarten, Remouladesauce)
3. mit Antioxydationsmittel (z. B. in allen Cola-Getränken und Mixgetränken mit Cola)
4. mit Geschmacksverstärker (z. B. in fast allen Wurstarten)
5. Geschwefelt (z. B. in den meisten Bratwürsten)
6. Geschwärzt
7. mit Phosphat (z. B. in den meisten Wurstarten)

8. mit Milcheiweiß (z. B. Mehlspeisen)
9. koffeinhaltig (z. B. alle Kaffeesorten außer koffeinfrei, alle Cola-Getränke)
10. chininhaltig (z. B. Bitter Lemon)
11. mit Süßungsmittel (z. B. Süßstoff, Diät-Eis)
12. enthält eine Phenylalaminquelle (z. B. Cola light)
13. gewachst
14. mit Taurin

Sollten Sie weitere Fragen bezüglich der Zusatzstoffzulassungsverordnung haben: Fragen Sie uns bitte, wir informieren Sie gerne ausführlicher.





Infos über Krumbach und unseren Landkreis

Krubach war bis 1974 Kreisstadt. 1995 konnten wir 100 Jahre Stadterhebung feiern. Krumbach wird als „Herz Mittelschwabens“ und „Gartenstadt“ bezeichnet. Heute leben rund 12.000 Menschen in der Stadt.

Krubach begrüßt die Entwicklung unseres Landkreises hin zur Familien- und Kinderregion, auch die Werbegemeinschaft bringt sich aktiv in diesen Prozess ein.

Der 17. Mai 2002 stellt einen Meilenstein in der Geschichte des Landkreises dar: Der weltweit vierte LEGOLAND® Freizeitpark öffnet südlich der Autobahnausfahrt Günzburg seine Pforten. Gemeinsames Handeln von Gastgewerbe und politischen Kräften haben maßgeblichen Anteil an der positiven Entwicklung hin zur Tourismusregion. Es ist überaus erfreulich, dass sich eine Vielzahl aktiv beteiligt, auch wenn einige meinen, dass alles von alleine funktionieren würde...

BBS gründete LEGOLAND® Tours, um Gästen des Freizeitparks und der Region optimale Betreuung und kompletten Service zu bieten. LEGOLAND Tours stellt alle Dienstleistungen rund um LEGOLAND Deutschland zur Verfügung, von Anreise über Hotelbuchung, Eintrittskarten für den Freizeitpark, ...

Seit 2001 bündelt die Regionalmarketing des Landkreises Günzburg erfolgreich Ideen, Initiativen und Interessen aus der Region und gibt wertvolle Impulse für die Entwicklung hin zur Familien- und Kinderregion.

Vorbildliche Radwanderwege entlang der Flüsse Günz, Mindel und Kammel bieten hervorragende Möglichkeiten für Radlfreunde. Wanderfreunden stehen eine Vielzahl an Wanderwegen in wunderschöner Landschaft zur Verfügung. In Krumbach laden Sie unter zahlreichen Freizeitmöglichkeiten ein beheiztes Freibad und ein Hallenbad ein, Ihre Ferientage bei uns zu verbringen.

Krubach besitzt eine große Anzahl an Sehenswürdigkeiten, zum Beispiel die Kirche St. Michael, in der der Hl. Valentin, der Namensgeber des Valentinstages, begraben liegt. Um die Kultur- und Heimatpflege kümmern sich vorbildlich unter anderem das sehenswerte Mittelschwäbische Heimatmuseum, die Volksmusikberatungsstelle im altehrwürdigen Wasserschloss und die Trachtenberatungsstelle im Landauerhaus, die beide Einrichtungen des Bezirks Bayerisch-Schwaben sind.

Nur rund 5 Minuten von uns entfernt lädt ein herrlicher Stadtgarten (direkt neben Kirche und Schloss) zum Spaziergang ein.

Leistungsstarke Geschäfte in der Innenstadt freuen sich auf Ihren Besuch und beraten Sie gerne.

Vor den Toren Krumbachs liegt das Heilbad Krumbad, das älteste Heilbad Schwabens. Dort können Sie verschiedenste Kur- und Heilanwendungen buchen.

Besinnliche Stunden können Sie im nur rund 15 km entfernten, weit über die Region hinaus bekannten Wallfahrtsort Maria Vesperbild verbringen.

In Ichenhausen (14 km von Krumbach) können Sie das weltweit bekannte Bayerische Schulmuseum besuchen.

Dank der zentralen Lage (A8 20 km, A96 25 km, A7 20 km) ist Krumbach ein idealer Ausgangspunkt für Tagesausflüge z. B. nach Oberstdorf, Füssen, Lindau am Bodensee, Ulm oder die Landeshauptstadt München.

Es gibt noch weit mehr Gründe, die dafür sprechen, dass Sie sich Krumbach gönnen sollten. Fragen Sie uns, wir sagen Ihnen gerne mehr oder stellen Ihnen auf Wunsch ein individuelles Programm zusammen.





Wichtiges kurz gefasst

Hoigarta: Jeden ersten Donnerstag im Monat ist Hoigarta, der Treffpunkt für Liebhaber der Schwäbischen Küche. Dies ist der Ausdruck unserer Bemühungen, für Er- und Hochhaltung schwäbischer Kochkunst.

Feiern: Ob Familienfeier oder Betriebsfeste, ob in unserem Haus oder bei Ihnen zu Hause oder auf einem Festgelände: Ihr Fest ist bei uns in guten Händen. Ein altes Sprichwort sagt nicht umsonst: „Schuster, bleib bei Deinen Leisten.“ Wer könnte Ihr Fest besser, fachkundiger, schneller und geschmackvoller ausrichten als Ihr Wirt? Ihr Wohl und das Wohl Ihrer Gäste liegt uns am Herzen – darauf können Sie sich verlassen.

Spezialbieranstich: Wir bieten unseren Gästen zu gewissen Zeiten unsere Spezialbiere an. Die Biere für die „fünfte Jahreszeit“, die nur in Bayern üblich ist, sind zum Beispiel das Oktoberfestbier, das Weihnachtsbier, Dunkler und Heller Bock oder unser Kellerbier. Der Spezialbieranstich findet meistens mit Musik statt, aber immer mit dem passenden Speisenangebot.

Die Öffnungszeiten unseres Hauses: Unser Restaurant ist in der Sommersaison (von April bis Ende Oktober) außer am Samstagmittag geöffnet. Von November bis Ende März haben wir samstags geschlossen. Für Familienfeiern, Klassentreffen, Betriebsfeiern und selbstverständlich Weihnachtsfeiern ab zwanzig Personen sind wir gerne auch samstags für Sie da; der Heilige Abend und 1. Weihnachtsfeiertag gehören unserer Familie. Das Hotel dagegen ist ganzjährig geöffnet. Fragen Sie uns bitte, wir helfen Ihnen gerne weiter.



Kochkurs für „Original Krumbacher Buabaspitzla“

Seit 1981 kommen unsere „Original Krumbacher Buabaspitzla“ auf den Tisch und täglich kommen neue Verehrer der regionalen Spezialität hinzu. Wir lassen Sie gerne hinter die Kulissen schauen und zeigen Ihnen in einem geselligen Kochkurs, wie die „Original Krumbacher Buabaspitzla“ gemacht werden. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns. Die Mindestteilnehmerzahl beträgt 10 Personen (Einzelanmeldungen werden zusammengefasst).

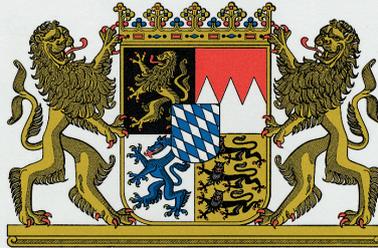
Den Kochkurs hat übrigens der aus Dänemark stammende John Jacobsen, ehemaliger Geschäftsführer von LEGO-LAND® Deutschland, aus der Taufe gehoben.

Nach erfolgreichem Absolvieren des Kochkurses und ausgiebiger „Geschmacksprobe“ servieren wir Ihnen ein

„Festessen vom Blitzschwab“ zum Preis von EUR 15,- oder

ein komplettes Menü zum Preis von EUR 24,- mit Brätstrudelsuppe, Schweinefilet in Pfifferlingsauce und als krönenden Abschluss Apfelküchla.

In den Preisen ist der Kochkurs enthalten.



EHRENURKUNDE

DER BAYERISCHE STAATSMINISTER FÜR
ERNÄHRUNG, LANDWIRTSCHAFT UND FORSTEN
ZEICHNET IM
WETTBEWERB „BAYERISCHE KÜCHE“ 1988

*HERRN GEORG UND FRAU GEORGINE RINGLER
GASTHOF TRAUBENBRÄU
KRUMBACH*

FÜR HERVORRAGENDE LEISTUNGEN
UM DIE ERHALTUNG UND WIEDERBELEBUNG
DER BAYERISCHEN WIRTSCHAUSTRADITION
FÜR DEN REGIERUNGSBEZIRK SCHWABEN
MIT DEM EHRENPREIS AUS.

München, den 30. Juni 1988



Simon Nüssel
Simon Nüssel
Staatsminister

Am 30. Juni 1988 erhielten wir von Staatsminister Simon Nüssel den Ehrenpreis der Bayerischen Staatsregierung für den Regierungsbezirk Schwaben im Wettbewerb „Bayerische Küche“. Diese Auszeichnung erfüllt uns mit Freude und Dankbarkeit, vor allem gegenüber unseren verehrten Kunden und Freunden wie auch unseres Teams. Die Aus-

zeichnung wird uns immer – auch in der Zukunft – Verpflichtung und Ansporn zugleich sein, unser Haus als Treffpunkt für Freunde und Anhänger der schwäbischen Küche und schwäbischer Gemütlichkeit zu führen. Sie soll uns auch täglicher Leitfaden für unsere Arbeit sein, den Erhalt bayerisch-schwäbischer Wirtshastradition zu fördern.

