



### Unsere Suppen

#### Gulaschsuppe

☉ mit einer Scheibe Brot 4,80

#### Zwiebelsuppe

hausgemacht mit Käsecroutons 4,20

#### Leberknödelsuppe

☉ mit Backspätzle 4,20

**D**er 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 5,50
- ☉ · mit geräuchertem Schinken 5,90
- ☉ · mit Emmentaler 5,50

#### Käse

☉ · Romadur sauer mit Zwiebeln 7,90

#### Leberkäse

 eine urbayerische Spezialität

- ☉ · abgebräunt mit Spiegelei und Salatteller 8,10
- „Klassik“ mit 2 Spiegeleiern und Bratkartoffeln 9,10
- ☉ · kalt mit Essiggurke, Butter und Brot 7,50

#### Ripple geräuchert

- ☉ · warm auf Sauerkraut und Brot 8,10
- ☉ · kalt mit Essiggurke und Brot 7,50

#### Brotzeiten

- ☉ · Schwäbischer Brotzeitteller 10,50
- ☉ · Roter und weißer Pressak in Essig und Öl, mit Zwiebeln und Brot 8,10

#### Wurstsalate

- ☉ · nach Art des Hauses 7,50
- ☉ · nach Schweizer Art 7,80
- auf Anfrage
- „Spezial“ nach Allgäuer Art 8,50
- Lumpensuppe 8,50

Nur in den Sommermonaten

#### Bratensülze

- mit Röstkartoffeln 8,50
- ☉ · mit Brot 7,50





## 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

<b>Aufg`schmälzte Brotsuppe</b>	3,90
<b>Allgäuer Käsesuppe</b> mit gerösteten Weißbrotwürfeln	4,40

#### Rinderkraftbrühe

• mit Brätstrudel	4,20
• mit „Greane Krapfa“	4,20
• Krumbacher Festsuppe mit Brätstrudel und „Greane Krapfa“	4,20

### Die Hauptsachen

#### „Krumbacher Buabaspitzla“

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

• mit Sauerkraut	9,50
• mit Saubuckl und Sauerkraut	13,50
• mit Schweinefilet	15,50
• mit Rindslendenstück	19,50

#### Kässpätzla

die schlichtweg einmalige Kombination

• mit grünem Salat	9,50
• mit Saubuckl	13,50
• mit Schweinefilet	15,50
• mit Rindslendenstück, der klassische Zwiebelrostbraten	19,50

#### Krautspätzla

immer sehr beliebt

• mit grünem Salat	9,50
• mit Saubuckl	13,50
• mit Schweinefilet	15,50
• mit Rindslendenstück	19,50

#### Allgäuer Käseschnitzel

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

14,80

#### G`surte Schweinshaxe

auf Kraut, mit feinen Zwiebeln  
und „Krumbacher Buabaspitzla“

16,50

#### Festessen

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

14,20

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 15,90
- mit Rumpsteak 19,50
- mit kleinem Rindsfilet 21,50

#### 7-Schwaben-Spieß

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

17,80

#### 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

15,80

### Nationale Gerichte aus der Pfanne und vom Grill

#### Pfeffersteak

- Rindsleude in feiner Sahnesoße  
mit Petersilienkartoffeln 19,50
- Rindsfilet in feiner Sahnesoße  
mit Krumbacher Buabaspitzla 23,50

#### Rumpsteak

- mit Kräuterbutter und
- Salatteller 19,50
- Pommes Frites 19,50
- Bratkartoffeln 19,50

#### Kalbssteak

in feiner Pilzsoße mit  
hausgemachten Spätzla 17,80

#### Schnitzel

- vom Schwein, paniert, mit Salatteller  
oder Pommes Frites 10,50
- vom Kalb, paniert, ein Klassiker der  
nationalen und internationalen Küche,  
mit Bratkartoffeln 17,80

#### Cordon Bleu

mit Salatteller oder Pommes Frites 15,40

#### Grillteller

mit verschiedenen Medaillons,  
Speck, Würstchen, Champignons  
und Pommes Frites 14,50

### Tageskarte und andere Besonderheiten

**I**n 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.

**W**enn 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

- ① · mit grünem Salat 3,50
- ① · mit bunten Saisonsalaten 4,00
- ① · mit bunten Saisonsalaten und Ei 7,80
- ① · mit bunten Saisonsalaten und Hähnchenbruststreifen 10,80

- mit bunten Saisonsalaten und Rindsfiletscheiben mit Preiselbeermeerrettich, eine runde Sache 15,50
- ① · mit bunten Saisonsalaten und warmen Brätstrudeln 9,80

### FF – Feine Fische

#### Seezungenfilet

- in Kräuterbutter mit Salzkartoffeln 16,20
- „Art des Hauses“ mit Scampi, Champignons und Nudeln oder Kartoffeln 17,20

#### Zanderfilet

- in Mandelbutter mit Kartoffeln 16,20
- „Art des Hauses“ mit Scampi, Champignons und Nudeln oder Kartoffeln 17,20

#### Matjesfilet

- in Rahm mit Apfelscheiben, Zwiebelringen und Petersilienkartoffeln 9,90

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 4,00
- mit Vanilleeis und Zimt 4,90

#### Vanilleeis

- mit heißen Himbeeren 4,90
- mit heißen Sauerkirschen 4,90

#### Walnusseis

- mit Eierlikör und Sahne 4,60



#### Gemischtes Eis

- mit Sahne 3,80
- ohne Sahne 3,50

### 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

**W**ir 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.

**W**ir 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.

**K**inder 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.

**W**ir 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.

**D**ie 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.

**U**nsere Bierleitungen reinigen wir täglich mit dem hochmodernen, computergesteuerten Reinigungssystem „Quadis“.

**F**ür 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.

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

**I**n unserem Wohnstift Traube im Ringler-Hof bieten wir betreutes Wohnen im neuen Stil an (19 Whg., 56 m<sup>2</sup> – 84 m<sup>2</sup>). 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.

**S**eit über 25 Jahren sind wir Mitglied im Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband.

**W**ir 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.

**U**nsere Chefkoch Leo Schregle schwingt seit über 30 Jahren in unserer Küche den Kochlöffel.

**W**ir geben der Jugend gerne eine Chance und stellen deshalb Ausbildungsplätze zur Verfügung.

**U**nd 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

<b>Original</b> (Alkohol: 5,1 %) erfrischend, feinherb	0,3 l 0,5 l	2,60 3,10	<b>Dunkel-Gold</b> (Alkohol: 5,5 %) kräftig, vollmundig	0,3 l 0,5 l	2,60 3,10
<b>Weihenstephan Pils</b> (Alkohol: 4,9 %) Einzig im Geschmack, feinherb und spürbar hopfig	0,3 l	3,00	<b>Triumphator</b> (Alkohol: 7,6 %) ein edles, dunkles Starkbier, würzig und kräftig	0,5 l	3,50

### Die Obergärigen

<b>Münchner Kindl Weissbier</b> (Alkohol: 5,1 %) spritzig und prickelnd, ein erfrischendes Vergnügen	0,3 l 0,5 l	2,70 3,30	<b>Leichte Weisse</b> (Alkohol: 3,2 %) leicht, schlank und trotzdem voll im Geschmack	0,5 l	3,30
<b>Schwarze Weisse</b> (Alkohol: 5,1 %) die dunkle Schwester vom Münchner Kindl, feinhefig, aromatisch, erfrischend	0,5 l	3,30	<b>Kristall Weisse</b> (Alkohol: 5,1 %) perlend klar und erfrischend	0,5 l	3,30
			<b>Alkoholfreies Weissbier</b>	0,5 l	3,30

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

<b>Kellerbier</b> (Alkohol: ca. 5,1 %) naturfrisch und naturtrüb, Schluck für Schluck natürliche Freude	0,5 l	3,50	<b>Weihnachtsfestbier</b> (Alkohol: ca. 5,8 %) das festliche Bier für besondere Stunden	0,3 l 0,5 l	2,80 3,50
<b>Oktoberfestbier</b> (Alkohol: ca. 5,8 %) tiefgolden in der Farbe, vollmundig und feinherb im Geschmack	0,3 l 0,5 l	2,80 3,50	<b>Maibock</b> (Alkohol: ca. 7,4 %) das Bier, das hilft, den Maibaum zu stemmen	0,3 l 0,5 l	2,80 3,50

### Franziskaner

<b>Franziskaner Weissbier</b>	0,5 l	3,30	<b>Franziskaner Kellerbier</b>	0,5 l	3,50
-------------------------------	-------	------	--------------------------------	-------	------





## Wissenswertes, Lustiges und Nachdenkliches über`s Bier

**E**ine 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.

**S**aubere 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.

**D**ie „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.

**H**B 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.

**D**er 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.

**U**nd 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 Seeberger

#### Kaffee

Tasse	2,20
Portion	4,20
Tasse coffeinfrei	2,20
Portion coffeinfrei	4,20
Milchkaffee	2,60

#### Die Besonderen

Espresso	1,90
Espresso doppelt	2,80
Cappuccino	2,60
Latte macchiato · mit einem Espresso	2,40

#### Tee

Schwarzer Tee	
· Tasse	2,20
· 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	3,80
Grog mit gutem Pott	3,80
Heiße Zitrone	1,80

### Prozentiges für vorher

Martini weiß	5 cl	2,80
Portwein	5 cl	2,80
Sherry trocken	5 cl	2,80
Campari orange	5 cl	3,50

#### Sekt

· pur	0,1 l	3,50
· mit Orangensaft	0,1 l	3,50
Piccolo	0,2 l	5,50
Hausmarke	0,75 l	18,20

### Prozentiges für zwischendurch und danach

Ramazotti	30 %	4 cl	3,80
Grappa	40 %	2 cl	2,80
Fernet Branca	40 %	2 cl	2,70
Jägermeister	35 %	2 cl	2,50
Asbach	38 %	2 cl	2,50
Aquavit	42 %	2 cl	2,50

#### Obst in flüssig

aus dem Hause Schladerer

Williamsbirne	40 %	2 cl	2,80
Kirschwasser	40 %	2 cl	2,80
Himbeergeist	45 %	2 cl	2,80
Marillenbrand	40 %	2 cl	2,80

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	2,20
	0,5 l	2,90
Krumbacher medium Gourmet	0,75 l	5,50
Krumbacher naturell	0,25 l	2,20
	0,7 l	5,50
Coca-Cola	0,3 l	3,00
	0,5 l	3,50
Coca-Cola-light	0,33 l	3,00

### Limonaden

Zitrone	0,3 l	2,60
	0,5 l	3,20
Orange	0,3 l	2,60
	0,5 l	3,20
Cola-Mix	0,3 l	2,60
	0,5 l	3,20

### Saft- und Nektarschorle

Säfte von „Schlör“ gemischt mit Siegsdorfer Petrusquelle

Apfelsaftschorle	0,3 l	2,60
	0,5 l	3,20
Orangensaftschorle	0,3 l	2,60
	0,5 l	3,40
Traubensaftschorle	0,5 l	3,40
Johannisbeerschorle	0,5 l	3,40

## Unsere Partner



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

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

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

**D**er 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...

**B**BS 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, ...

**S**eit 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.

**V**orbildliche 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.

**K**rubach 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.

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

**L**eistungsstarke Geschäfte in der Innenstadt freuen sich auf Ihren Besuch und beraten Sie gerne.

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

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

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

**D**ank 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.

**E**s 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

**H**oigarta: 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.

**F**eiern: 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.

**S**pezialbieranstich: 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.

**D**ie 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“

**S**eit 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

**A**m 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.

