

Speisekarte



Öffnungszeiten:

Montag, Mittwoch bis Samstags von 17:00 - 23:00 Uhr

Sonn und Feiertags von 11:00 - 22:30 Uhr

Walter Seeger, Bannstraße 7, 75365 Calw

Tel. 07053 / 967180 info@krabba-nescht.de

www.krabba-nescht.de

Herzlich Willkommen im Krabba-Nescht

*Unser besonderes Anliegen ist es, dass Sie unsere
Küche mit der dazugehörigen Atmosphäre in aller
Ruhe von Herzen genießen können.*

*Unsere Speisen werden stets frisch zubereitet, daher kann es bei
vollem Haus auch mal zu längeren Wartezeit kommen.*

Bitte haben Sie Verständnis.

*Denn ob es unsere hausgemachten Maultaschen,
unsere selbstgemachten Spätzle
oder unser täglich frisch zubereiteter Kartoffelsalat ist...*

“Gut Ding braucht Weile!”

*Sollte dennoch einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein,
teilen Sie uns dies bitte mit.*

*Nur wenn wir wissen, was wir verbessern können, haben wir
die Möglichkeit, darauf einzugehen.*

*Für unsere Speisen verwenden wir ausschließlich regionale
Produkte aus kontrollierter und artgerechter Erzeugung.*

*Guten Appetit wünscht Ihnen das
Krabba-Nescht-Team*



Probieren Sie doch mal die Produkte
aus unserer hauseigenen Brennerei...



Wein schenkt Freude!

Hauseigener Most vom Fass

Aus Äpfeln und Birnen unserer eigenen Streuobstwiesen

1/4L 3,10€

1/4L Schorle 2,80€

3/4L Krug 8,40€

UWE-Schorle Mostschorle süß / sauer mit Eiswürfel 1/2L

5,70€

MOFA Most mit Fanta 1/4L

3,10€

Edenkobener Bergel "Riesling" Weißwein

Pfalz, trocken vom Fass, spritzig, Aromen von Quitte & Honig

1/4L 3,90 €

1/4L Schorle 3,50€

1/2L Karaffe 7,70€

Stettener Heuchelberg "Riesling" Weißwein

Württemberg, halbtrocken, elegante Aromen von Weinbergpfirsich & Zitrusfrüchten

1/4L 4,40€

1/4L Schorle 3,80€

1,00L Fl. 17,40€

Durbacher Kochberg Grauburgunder Weißwein

Baden, -Kollektion-Qba, trocken, gehaltvoll & spritzig, Aromen von Birnen, Apfel und Mandeln

1/4L 5,80€

0,75L Fl. 17,20€

Edenkobener Bergel "Portugieser" Weißherbst

Pfalz, lieblich, frisch & spritzig, Aromen von Himbeeren und Johannisbeere

1/4L 4,30€

1/4L Schorle 3,80€

1,00L Fl. 16,90€

Edenkobener Bergel "Portugieser" Rotwein

Pfalz, trocken vom Fass, Aromen von Kirschen & Brombeer

1/4L 4,30€

1/4L Schorle 3,80€

1/2L Karaffe 8,50€

Ochsenbacher "Trollinger mit Lemberger" Rotwein

Württemberg, halbtrocken, vollmundig & harmonisch im Abgang

1/4L 4,60€

1/4L Schorle 4,10€

1,00L Fl. 18,20€

Alde Gott "EINBLICK" Spätburgunder, Rotwein

Baden, trocken, strahlendes Rubinrot, Aromen von schwarzen Kirschen & reifen Erdbeeren

1/4L 6,60€

0,75L Fl. 19,70€

Braukunst & Gerstensaft

Alpirsbacher Klosterbräu

Alpirsbacher
KLOSTERBRÄU



Biergenuss frisch gezapft vom Fass

<i>Export</i>	0,3L 3,40€	0,4L 3,90€
<i>Radler</i>	0,3L 3,30€	0,4L 3,60€
<i>Kloster Helles</i>	0,3L 3,40€	0,4L 3,90€
<i>Naturtrüb</i> unfiltriertes Kellerbier	0,3L 3,40€	0,4L 3,90€
<i>Hefe Weizen</i>	0,3L 3,60€	0,5L 4,50€
<i>Hefe Weizen alk. 0,0%</i>	0,3L 4,70€	0,5L 5,10€
<i>Cola-Weizen</i>	0,3L 3,60€	0,5L 4,50€
<i>Russ (Weizenradler)</i>	0,3L 3,30€	0,5L 4,30€
<i>Soft-Weizen</i> Maracuja / Kirsch / Banane	0,3L 3,60€	0,5L 4,50€
<i>Maas für den "Großen Durst"</i>		1,0L 8,80€

Bierspezialitäten aus der Flasche

<i>Pils</i>	0,33L 3,30€
<i>Hefe dunkel</i>	0,5L 4,30€
<i>Kristallweizen</i>	0,5L 4,30€
<i>Radler naturtrüb alk. 0,0%</i>	0,33L 3,30€
<i>Pils alk. 0,0%</i>	0,33L 3,30€

Fruchtsäfte & Schorle

<i>0,4L Naturtrüber Apfelsaft</i>	<i>4,30€</i>
<i>0,2L Naturtrüber Apfelsaft</i>	<i>3,50€</i>
<i>0,4L Apfelschorle, naturtrüb</i>	<i>3,90€</i>
<i>0,2L Apfelschorle, naturtrüb</i>	<i>3,20€</i>

Fruchtsäfte

Orange, Maracuja, Kirsch, Johannisbeere, Banane, KIBA

<i>0,4L Saft pur</i>	<i>4,90€</i>
<i>0,2L Saft pur</i>	<i>3,80€</i>
<i>0,4L Saftschorle</i>	<i>4,50€</i>
<i>0,2L Saftschorle</i>	<i>3,30€</i>

Erfrischungsgetränke

<i>0,4L Bitter Lemon</i>	<i>3,90€</i>
<i>0,2L Bitter Lemon</i>	<i>3,30€</i>

Limonade aus den Blüten des Holunders

<i>0,4L Holunderblütenwunder</i>	<i>3,90€</i>
<i>0,2L Holunderblütenwunder</i>	<i>3,30€</i>
<i>0,4L Früchte-Eistee</i>	<i>3,60€</i>
<i>0,2L Früchte-Eistee</i>	<i>2,90€</i>

Alkoholfreie Getränke

Alpirsbacher Kloster-Limo

0,4L Cola, Orange, Spezi, Zitrone 3,90€

0,2L Cola, Orange, Spezi, Zitrone 3,20€

0,3L Coca-Cola zero 3,80€

0,4L Sprudel sauer 3,20€

0,2L Sprudel sauer 2,50€

0,5L Teinacher Gourmet still 3,90€

0,5L Teinacher Gourmet medium 3,90€

0,7L Teinacher Classic 6,10€

Sekt & Spritz

0,75L Flasche Rieslingsekt ~Hausmarke~ 18,80€

0,1L Glas Rieslingsekt 3,30€

Aperol~Spritz 7,70€

Lillet Wild Berry 7,90€

Sarti~Spritz 8,10€

Schwäbischer Rosé 4,60€

Prickelnder Apfel-Birnenmost mit Johannisbeere

Der Schwabe

Der wo ons möcht kenne lerna,
onser Wese will erfassa,
der muass mit ons zammassitza
ond mit ons sichs schmecka lassa.

Auszug aus der "Metzelsupp":
Was mr doch fer guate Sacha
Ka' aus so-na Säule macha!
Schenga, Brotwiärsch, Schwartamaga,
Knöchla, guate, et zom saga!
Schmalz zom Fasndesküachla bacha.
Ond so andre guate Sacha,
Grauchte Züngla, saure Nierla.
Send doch mögeliche Tierla!
Rippla, Rauchfloisch, Sulz ond Grieba
So a Säule muss mr liaba!

Essen Sie bei uns, sonst verhungern wir beide!

A Süpple freit dr Maga

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle 4,90€

Schwäbische Maultaschensuppe - hausgemacht- 5,40€

Was Gscheits

Kesselfrische Schlachtplatte 14,70€

Leberwurst, Griebenwurst, Schweinebauch, Kraut und Brot

Knusprige Schweinshaxe
mit Sauerkraut 14,10€

mit frischem Bauernbrot 12,60€

Hausgemachte Herrgottsbscheiserle

2 selbstgemachte Maultaschen ...

...in der Brühe & Kartoffelsalat 14,70€

...angebraten mit Ei & Kartoffelsalat 15,60€

...mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelsalat 15,10€

Schwäbisches Linsengericht 14,40€

mit selbstgemachten Spätzle, 1 Paar Saitenwürstle
& gerauchtem Schweinebauch

*mit Phosphat

Man gönnt sich ja sonst nichts

Schwabenteller

27,80€

Kleines schwäbisches Zwiebelrostbrätle, Schweinefilet & hausgemachte Maultasche, mit selbstgemachten Spätzle und Röstzwiebeln

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln ...

vom Weiderind ~medium gebraten~ mit Spätburgunder~Zwiebelsoße

... dazu knusprige Bratkartoffeln

26,90€

... dazu deftige Käsespätzle

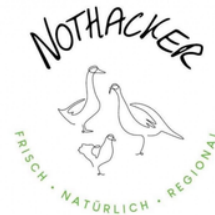
28,80€

... dazu frisches Bauernbrot

25,30€

Zartes Putensteak

mit selbstgemachten Spätzle & feiner Rahmsoße



16,50€

2 Panierte Schnitzel vom Schweinerücken

15,40€

mit Pommes frites

2 Panierte Schnitzel vom Schweinerücken

13,80€

mit frischem Bauernbrot & Soße

Cordon Bleu

19,20€

mit hausgemachtem Kartoffelsalat & Soße

Des ko mr net iberal Essa

Ebbes bsonders guats

Saure Nierle

mit knusprigen Bratkartoffeln

10,60€

Saure Kutteln

mit knusprigen Bratkartoffeln

11,30€

Guade Sacha ohne Fleisch

Deftige Käsespätzle

mit Röstzwiebeln

9,20€

Gebackene Kartoffelschiffle

mit Kräuterquark & Salatbeilage

9,60€

Knusprige Bratkartoffeln

5,60€

Gegrillter Schafskäse

mit frischen Tomaten & Bauernbrot

8,10€

Gegrillter Ziegenkäse

mit Honig & Nüssen, dazu Salatbeilage

14,20€

Für unsere Kleinen

Kinderschnitzel mit Pommes frites

8,10€

Portion Pommes frites mit Ketchup / Majo

5,10€

Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße oder Rahmssoße

5,30€

Panierte Hähnchenstreifen mit Pommes frites

8,20€

Aus'm Schleckhäfele

Schwäbische Kratzete mit Apfelmus

7,70€

Apfelstrudel mit Bourbon-Vanillesoße

7,10€

Vesper/Salate

Aus'm Veschperkörble

Griebenschmalzbrot

5,10€

mit Zwiebelringen

Schwäbischer Wurstsalat

10,40€

mit Schwarzwurst*

Schweizer Wurstsalat

11,90€

mit Käse*

Forellenfilet ~über Buchenholz geräuchert~

16,40€

mit Sahnemeerrettich & frischem Bauernbrot

Aus'm Gärtle

Großer grüner Salatteller

6,20€

Kleiner grüner Salatteller

4,90€

Kleiner bunter Salatteller der Saison

6,30€

Großer gemischter Salat der Saison...

10,30€

... mit Käse, Schinken & Ei

15,30€

... mit gebratenen Putenbruststreifen

16,10€

... hausgemachten Maultaschenstreifen

15,70€

Caesar Salat a la Krabba-Nescht

18,70€

Blattsalate mit panierten Hähnchenstreifen, Parmesanflocken,
Croutons & Caesar Dressing

Zu allen Salatplatten servieren wir frisches Bauernbrot

Flammkuchen

Der Ursprung des Flammkuchens ist bereits zu Urgroßmutter's Zeiten zu finden, als noch auf jedem schwäbischen und elsässischen Bauernhof das Brot mit einem Holzbackofen gebacken wurde. Um die richtige Backtemperatur im Backofen festzustellen, wollte die Bauersfrau ein kleines Stück Brotteig dünn aus. Dieses bestrich sie mit sauer gewordenem Rahm, der so auch noch eine sinnvolle Verwendung fand, und schob diesen Rahmkuchen für zwei bis drei Minuten in den Backofen. War der Rahmkuchen in dieser Zeit durchgebacken, so hatte der Backofen die richtige Temperatur für das Brotbacken. Der heiße Rahmkuchen wurde als willkommene Zwischenmahlzeit sofort verzehrt.



Klassisch

mit Crème Fraîche, gerauchtem Speck & Zwiebel

11,80€

Pikant

mit Crème Fraîche, Schafskäse & grüne Peperoni

11,40€

Vegan

mit 7 Gemüsesorten, 100% pflanzlich, laktosefrei

14,70€

Aus'm Schleckhäfele

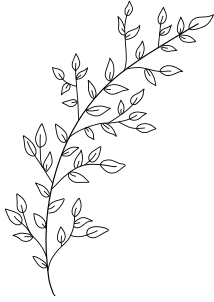
Apfel-Flammkuchen

mit Crème Fraîche, Äpfeln, Rosinen & Zimt-Zucker

11,30€

Eis

Karte



Unsere Eisbecher ♡

Schwarzwaldbecher

8,40€

*Schokoladeneis, Vanilleeis,
Waldbeer-Joghurteis
mit einem Schuss Kirschwasser*

Lady-Becher

8,40€

Walnusseis mit Black-Wood-Sahne

Kalter-Krabb

8,60€

*Gemischtes Eis mit Sahne
(4 Kugeln)*

Bananensplitt

8,30€

*Vanilleeis auf Banane
mit Sahne und Schokosoße*

Eiskaffee

6,30€

Eisschokolade

6,20€

Sanfter Engel

6,10€

Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne

Haselstaller Hof - Fam Müller

(4km vom Krabba-Nescht entfernt)

Seit mehreren Generationen wird der

Haselstaller Hof

von Familie Müller bewirtschaftet.

Vom neugeborenen Kälblehen bis zur Milchkuh

ist auf unserem Hof alles vertreten.

So wird aus der tagesfrischen Milch

unserer Kühe Creme-Eis zubereitet.

Für die Produktion von Sorbet und Fruchteis

werden nur echte Früchte verwendet.



Als Kugeln
erhältlich ♡

- Vanille
- Schokolade
- Erdbeersorbet
- Waldbeer - Joghurt
- Walnuss

pro Kugel 2,10€

Für unsere Kleinen ♡

Eiszwerg

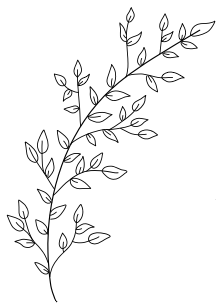
*Vanilleeis
und
Erdbeereis
mit Sahne*
5,20€



Affeneis

*Banane mit
Vanilleeis
und Schoko-
eis mit Sahne*
5,80€





Eis Karte



Unsere Eisarten

im 125ml Becher

3,40€

Cremeeis

- Vanille
- Schokolade
- Joghurt-Maracuja
- Stracciatella
- Haselnusseis
- Schwobaeis

*Apfeleis mit karamellisierten
Haselnussstückchen & Rosinen*

Sorbet

Laktosefrei

- Himbeer-Mango
- Johannisbeer

Spezialität des Hauses

Black-Wood Sahne Eis

3,40€



Kaffee & Tee

Genussmomente

<i>Tasse Kaffee</i>	3,30€
<i>Kännchen Kaffee</i>	6,50€
<i>Cappuccino</i>	3,90€
<i>Espresso</i>	3,30€
<i>Doppelter Espresso</i>	5,10€
<i>Espresso~Macchiato</i>	3,60€
<i>Milchkaffee</i>	4,30€
<i>Latte Macchiato</i>	4,30€
<i>Heiße Schokolade</i> aus Milch & Kakao	4,30€

Besondere Kaffeespezialitäten

<i>Holzbronner Kaffee</i> mit Black-Wood-Whisky, Schlagsahne und Karamellsoße	5,30€
<i>Latte Macchiato mit Sirupvariationen</i> Haselnuss, Karamell oder Vanille	4,90€
<i>Moccachino</i> Kombination aus Kakao & Espresso	4,80€
<i>Macchiato mit Schuss</i> mit Black-Wood-Sahne	5,30€

Teegenuss

<i>1 Portion Tee</i> Früchtetee, Schwarztee, Pfefferminztee, Kamillentee, Grüntee, Kräutertee	3,30€
--	-------

Das Wasser des Lebens



Hausgemachter Whisky

<i>Black-Wood Whisky</i>	2cl	3,90€
<i>Black-Wood-Whisky Cola</i>		4,60€
<i>Black-Wood Whisky Apfel</i>		4,60€
<i>Black-Wood-Whisky Sahne</i>	2cl	3,20€

In unserer Brennerei wird seit 1990 der Black-Wood-Whisky produziert.
Ein edler Weizenwhisky, der 10 Jahre im Eichenfass lagert.
40%VOL, Einzelfassabfüllung, nicht gefärbt, kaltfiltriert

Die Königsklasse

<i>Black-Wood-Whisky</i>	2cl	4,90€
<i>Sherry Cask Single Malt</i>		

40%VOL, 100% Gerstenmalz, 8 Jahre im Amontillado Sherryfass gereift
Einzelfassabfüllung, nicht gefärbt, kaltfiltriert

Hausgemachter Gin

<i>Black Crow Dry Gin</i>	2cl	3,90€
---------------------------	-----	-------

43%VOL, Ein klarer, trockener Gin mit ausgeprägter Wacholdernote und feiner Zitrusfrische.
Geradlinig im Charakter und ausgewogen im Geschmack

<i>Black Crow Dry Gin Reserve</i>	2cl	4,90€
-----------------------------------	-----	-------

43%VOL, Gereift im Limusineneichenfass mit Cabernet Sauvignon-Vorbelegung

Hausgemachter Rum

<i>Corvus Rum</i>	2cl	3,60€
<i>Corvus Rum Cola</i>		4,40€

43%VOL, Unser Corvus Rum wird hergestellt aus feinstem kanarischen Zuckerrohr vor Ort destilliert
und mit Schwarzwälder Quellwasser veredelt. Die meisten Rums werden aus Melasse hergestellt,
Corvus Rum dagegen aus direkt gepresstem Zuckerrohrsaft.

<i>Corvus Rum Gold</i>	2cl	4,10€
<i>Corvus Rum Gold Cola</i>		4,90€

43%VOL, gelagert in unseren alten Black Wood-Single Malt Whisky-Fässern. Diese Amontillado
Sherry-Fässer aus Andalusien, liefern die einzigartigen Geschmacksstoffe für unseren CORVUS RUM
Gold.

Edle Tropfen

S' Bauchweh hett i glei, wenn no dr Schnaps scho da wär!

Produkte aus der Hauseigenen Schwarzwaldbrennerei

Lieber Freund edler Spirituosen, für den größten Teil unserer Brände ernten wir das Obst von unseren eigenen Streuobstwiesen. Ausgesuchte Rohstoffe, sauberer Brand und eine gute Lagerung sind das Geheimnis guter Spirituosen.

Gutes Aroma, Reinheit und Milde, der Unterschied zu billigen Massenprodukten.

Feine Klare

	% VOL	2l
<i>Schwarzwälder Kirschwasser</i>	40	3,30€
<i>Williams Christ Birnenbrand</i>	40	3,30€
<i>Mirabellenwasser</i>	40	3,30€
<i>Waldhimbeergeist</i>	40	3,30€
<i>Quittenbrand</i>	40	3,30€
<i>Zwetschgenwasser</i>	40	3,10€
<i>Obstbrand</i>	40	3,10€
<i>Birnenbrand</i>	40	3,10€
<i>Topinambur</i>	40	3,10€
<i>Kräuterschnaps</i>	40	3,10€
<i>Kümmelbrand</i>	40	3,10€
<i>Haselnussgeist</i>	40	3,30€
<i>Blutwurz</i>	40	3,20€
<i>Weißdorn</i>	40	3,20€
<i>Johanniskraut</i>	40	3,20€
<i>Holzbronner Eiche</i>	40	3,20€
<i>Kirsch mit Honig</i>	38	3,20€
<i>Bierbrand</i>	40	3,20€
<i>Alter Weinbrand</i>	40	3,40€

Edelbrand Spezialitäten

<i>Zibärtele</i>	40	4,30€
<i>Hofunderbrand</i>	40	4,30€
<i>Schlehengeist</i>	40	4,30€
<i>Waldheidelbeergeist</i>	40	4,30€

Liköre

	% VOL	2cl
<i>Mirabellenlikör</i>	25	3,10€
<i>Schlehenlikör</i>	25	3,10€
<i>Waldhimbeerlikör</i>	25	3,10€
<i>Pfirsichlikör</i>	25	3,10€
<i>Blutorangenlikör</i>	25	3,10€
<i>Wodka-Feige</i>	25	3,10€
<i>Williams Christ Birnenlikör</i>	25	3,10€
<i>Schwarzer Johannislikör</i>	25	3,10€

Besondere Likörspezialitäten

<i>Königskerzenlikör</i>	25	3,10€
<i>Haselnusslikör</i>	25	3,10€
<i>Walnusslikör</i>	25	3,10€
<i>Gletschereislikör</i>	25	3,10€
<i>Kräuter-Hex</i>	35	3,10€
Kräftiger Kräuterlikör		

Apfelwein-Aperitif

<i>Apfel-Sherry</i>	5cl	2,70€
---------------------	-----	-------

Dessertwein, halbtrocken ausgebaut
nach dem Sherry-Verfahren

Die Spirituosen können Sie auch zum Mitnehmen
an der Theke bei uns kaufen