

Speisekarte

KRONE LAUTLINGEN

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserer Speisekarte. Freuen Sie sich auf frische regionale Küche und eine große Auswahl an Getränken. Darüber hinaus bereitet unser Küchenchef wechselnde, saisonale Gerichte zu, die Sie bitte unserer Tageskarte im Restaurant entnehmen können.

Salate

GARTENFRISCH UND SAISONAL

KLEINER GARTENSALAT

knackig-frische Rohkost- und Blattsalate der Saison € 6.00

KRONENSALAT

bunter Salatteller aus Rohkost- und Blattsalaten der Saison
mit Ei vom Landbauernhof Hohreute € 12.00



Suppen

WARMES FÜR LEIB UND SEELE

KARTOFFEL-BÄRLAUCHCREMESUPPE   € 6.00

KRONENSUPPE

Hausgemachte Brühe vom Heuberger Rind mit Kräuterflädle und Grießklösle € 6.50



Vegetarisches

QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN

KÄSESPÄTZLE NACH „KRONE ART“

mit Röstzwiebeln und buntem Gemüse € 16.00

BIO-ZIEGENKÄSE GRATINIERT AUF KRÄUTERFLÄDLE

gefüllt mit Apfel-Kürbisragout an Salatgarnitur € 16.00



Fisch

FRISCHES AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSFORELLENFILET

aus schwäbischen Gewässern an Meerrettichsoße
auf Kartoffel-Lauchgemüse € 22.00

Kennzeichnung der Zutaten

EURE GESUNDHEIT LIEGT UNS AM HERZEN

Liebe Gäste, bitte sprechen Sie uns an, falls Sie aufgrund von Allergien oder Unverträglichkeiten Information zu den allergenen Zutaten in unseren Speisen und Getränken benötigen. Alle Angaben haben wir für Sie in einer Extra-Speisekarte zusammengefasst.

Schwäbisch Traditionelles & Deftiges

HERZHAFTES AUS DER REGION

dazu wahlweise: Pommes Frites, Spätzle oder Bratkartoffeln

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

mit hausgemachter Soße € 16.90

TRADITIONELLER ROSTBRATEN VOM HEUBERGER RIND

mit gerösteten Zwiebeln € 26.00

IN SPÄTBURGUNDER GESCHMORTES HEUBERGER RIND

mit Blaukraut und gebratenen Brotknödeln € 22.90

„HANDWERKER TELLER“ - VO ALLEM A WENG

Rostbraten, Schnitzel, Maultasche und Kässpätzle € 26.00



HAUSGEMACHTE LAUTLINGER MAULTASCHEN

mit feiner Speck-Zwiebelschmelze, Margittas Kartoffelsalat und gartenfrischen Salaten € 16.00

SCHWÄBISCHE ALBLINSEN MIT SPÄTZLE


mit einem Paar Saitenwürstle und würzigem Bauchspeck von der Metzgerei Müller € 16.00

NÄKEDE SCHWÄBISCHE BRATWURST

mit Bratensoße, Margittas Kartoffelsalat und Rohkostsalaten € 15.00

HAUSGEMACHTER WURSTSALAT

mit selbstgebackenem Fleischkäse vom Metzger Müller, garniert mit Zwiebeln € 9.50

- Schwäbisch mit Schwarzwurst 
- Schweizer Art mit Käse
- Schwarz-Rot-Gold mit Schwarzwurst und Käsestreifen



Dessert

LECKERES FÜR SCHLECKERMÄULCHEN

IN BIERTEIG GEBACKENE APFELKÜCHLE

mit selbstgemachter Vanillesoße € 7.50

EINE KUGEL HAUSGEMACHTES SORBET

Sorten variieren € 3.00



REGIONALES, CREMIGES LAUTERTAL-EIS

EINE KUGEL LAUTERTAL EIS

Vanille, Schoko, Erdbeere, Alpencaramel, weitere Sorten nach Verfügbarkeit € 3.00

EINE PORTION SCHLAGSAHNE € 0.80

Kennzeichnung der Zutaten

EURE GESUNDHEIT LIEGT UNS AM HERZEN

Liebe Gäste, bitte sprechen Sie uns an, falls Sie aufgrund von Allergien oder Unverträglichkeiten Information zu den allergenen Zutaten in unseren Speisen und Getränken benötigen. Alle Angaben haben wir für Sie in einer Extra-Speisekarte zusammengefasst.