



# Willkommen IN DER KRONE.

.Kommet rei, sitzat na!"

Mit diesem schwäbisch herzhaften Gruß heißen wir Sie im Wirtshaus Krone herzlich willkommen! Freuen Sie sich auf frische regionale Küche und eine große Getränkeauswahl. Genießen Sie bei uns eine unbeschwerte Zeit mit Freunden und Familie. Es ist alles für Sie angerichtet!

**SCHEE, DASS IHR DO SEND!**

**LASSET'S EUCH SCHMECKA!**

Ihre Familien

*Bodmer & Hetges*

# Salate

## GARTENFRISCH UND SAISONAL

### **KLEINER WINTERSALAT**

knackig frische Rohkost- und Blattsalate der Saison ..... € 6.90

### **KRONENSALAT**

bunter Salatteller aus knackig frischen Rohkost- und Blattsalaten der Saison  
mit Ei vom Landbauernhof Hohreute ..... € 13.50

### **ACKERSALAT**

verfeinert mit Balsamico-Dressing, Orangenfilets und krossem Bauchspeck ..... € 12.00



# Suppen

## WARMES FÜR LEIB UND SEELE

### **PASTINAKEN-SUPPE**

fein pürierte Pastinake veredelt mit Walnussöl ..... € 8.00

### **KÜRBISCREME-SUPPE**

mit Kürbiskernöl verfeinert ..... € 8.00

### **KRONENSUPPE**

hausgemachte Brühe vom Heuberger Rind mit Kräuterflädle und Grießklößle ..... € 8.00



## Vegetarisches

### QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN

#### KÄSPÄTZLE NACH „KRONE ART“

mit glacierten Zwiebeln und Blattsalaten ..... € 16.00

#### GESCHMÄLTZE SPINATKNÖDEL MIT RAHMWIRSING

an brauner Butter, verfeinert mit Bergkäse ..... € 18.00

#### HAUSGEMACHTE GRÜNKERNBRATLINGE

mit Rahmrosenkohl ..... € 16.00



## Fisch

### FRISCHES AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

#### DIETMAYERS LACHSFORELLENFILET

auf Balsamico-ZollernAlb-Linsen mit gebratenen Kartoffeln ..... € 22.00

### Kennzeichnung der Zutaten

#### EURE GESUNDHEIT LIEGT UNS AM HERZEN

Liebe Gäste, bitte sprechen Sie uns an, falls Sie aufgrund von Unverträglichkeiten oder Allergien 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

### REHRAGOUT AUS HEIMISCHER JAGD

mit hausgemachten Haselnuss-Spätzle, Apfelrotkraut & Preiselbeer Birne ..... € 24.00

### SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN VOM HEUBERGER RIND

mit hausgemachten Spätzle ..... € 28.00

### RINDSROULADE IN LEMBERGER GESCHMORT

nach Elsa's Art mit hausgemachten Spätzle und Apfelrotkraut ..... € 26.00

### PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

mit Pommes und hausgemachter Soße ..... € 18.90

### PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL GEFÜLLT

mit Limburger Käse, gerauchtem Schinken, dazu Bratkartoffeln & Preiselbeeren ..... € 21.90

### SCHWEINEMEDAILLONS

mit Pilzrahmsöße, winterlichem Gemüse und hausgemachten Spätzle ..... € 22.90



### HAUSGEMACHTE LAUTLINGER MAULTASCHEN

mit feiner Speck-Zwiebelschmälze, Margitta's Kartoffelsalat und Blattsalaten ..... € 17.50

### SCHWÄBISCHE ZOLLERNALB-LINSEN MIT SPÄTZLE

würzigem Bauchspeck und einem Paar Saitenwürstle von der Metzgerei Müller ..... € 16.50

### NÄKEDE SCHWÄBISCHE BRATWURST

mit Bratensoße und Margitta's Kartoffelsalat ..... € 16.50

## Für den kleineren Appetit

Wenn Sie heute etwas weniger Appetit haben und Ihnen eine kleinere Portion reicht, bieten wir die meisten Gerichte auf unsere Speisekarte auch als kleinere Portion an. Kleinere Gerichte servieren wir Ihnen gerne pauschal für 2 € weniger. Bitte kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne.

**SIE KEHREN MIT DER FAMILIE EIN? FRAGEN SIE NACH UNSERER KINDERKARTE**









## Vesper

### SCHWÄBISCHE TRADITION MIT FRISCHEM BAUERNBROT

#### HAUSGEMACHTER WURSTSALAT

mit selbstgebackenem Fleischkäse vom Metzger Müller, garniert mit Zwiebeln ..... € 9.90

- Schwäbische Art mit Schwarzwurst  
- Schweizer Art mit Käse  
- Schwarz-Rot-Gold mit Schwarzwurst und Käse  

#### ALFRED'S SAURER BACKSTEINKÄS'

mit Zwiebeln und frischer Petersilie ..... € 12.00

#### FUHRMANNSVESPER

grobe Bauernbratwurst, Leberwurst, Schwarzwurst,  
geräuchertem Heuberger Schinken vom Metzger Müller ..... € 14.90

#### VESPERTELLER

verschiedene Wurst und Käsesorten fein garniert ..... € 15.90

#### SPECKTELLER

geräucherter Bauchspeck von der Metzgerei Müller, fein garniert ..... € 15.90



## Dessert

### LECKERES FÜR SCHLECKERMÄULCHEN

#### CHRISTSTOLLEN PARFAIT

mit marinierten Orangenfilets ..... € 9.50

#### GRIESSFLAMMERIE

mit Zimtzwetschgen, im Gläsle serviert ..... € 5.50

## Kennen Sie schon unser Café Lädle?

### REGIONALE SPEZIALITÄTEN NEU ENTDECKT

Genießen Sie unser Frühstück oder verweilen Sie bei Kaffee und Kuchen. Unser Café Lädle ist ein Ort für ein gemütliches Schwätzle, zum entdecken besonderer Delikatessen oder um ein Geschenk mit hausgemachten Köstlichkeiten zu finden. Die kalte Jahreszeit und Weihnachten kann kommen!