



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

Menüempfehlung unseres KÜCHENCHEFS

„Kulinarische Reise“ – Monatliche Spezialitäten des Hauses. Entdecken Sie jeden Monat neu zusammengestellte Gaumenfreuden, liebevoll kreiert von unserem Küchenchef.

PILZRAHMSÜPPLE

mit Pilzeinlage € 8.90



„LAUTLINGER PANIERTES SCHNITZEL“

mit gebratenen Pilzen, Sauce Bernaise nach Hollandaiser Art und Kartoffelkroketten € 26.80

STREIFEN VOM DEUTSCHEN RIND

an feiner Pfeffersauce mit Speck-Zwiebel Brägele € 21.50

LACHSFILETSTEAK GEBRATEN

mit Lauchgemüse an schlunzigem Dinkelrisotto € 24.50

MAISGRIESSCHNITTEN GEBRATEN

auf Tomatenspiegel mit gegrilltem Gemüse € 19.80



ERDBEERBECHER

Mit Vanilleeis und frischen Erdbeeren € 7.50

Weinempfehlung unserer SOMMELIÈRE SAMIRA

0,1l 0,75l

2022 „SILVA“ SILVANER, TROCKEN

Weingut Meinzinger Franken € 4,20 € 26.50

Ein pfiFFiger, aber dennoch typischer Silvaner mit frischer Säure und Aromen von Äpfeln, Birnen und Honigmelone. Goldgelbe Reflexe im Glas spiegeln den Sonnenschein wider.

2021 AUXERROIS, TROCKEN

Weingut Heitlinger, Baden € 4,70 € 30.50

Fruchtiger Weißwein mit einem besonders eigenen Charakter. Eine weiche und gehaltvolle Substanz trägt die Aromen von Birne und rotem Apfel: ein reifer und milder Weißwein.

2018 SIMONROTH CUVÉE D, LEMBERGER UND MERLOT; TROCKEN

Rainer Schnaitmann, Württemberg € 5,20 € 34,90

Seidiges Rubinrot mit zarter kirschroter Aufhellung zum Rand. Duft von schwarzem Pfeffer, Vanille, Veilchen, Lakritz, geräuchertem Schinken und Wacholderholz. Dunkle Beeren, Kirsche und Dörrzwetschge im Bouquet. Kernige Tannin- und Säurestruktur sorgt für Lebendigkeit, Eleganz und Länge.

Salate

GARTENFRISCH UND SAISONAL

BLATTSALAT

mit Croutons, Kirschtomaten und Gurkenscheiben garniert € 5.00

SAISONALER BEILAGENSALAT

knackig frische Rohkost- und Blattsalate der Saison € 7.70

KRONENSALAT

bunter Salatteller aus knackig frischen Rohkost- und Blattsalaten der Saison
mit Ei vom Landbauernhof Hohreute € 15.00



Suppen

WARMES FÜR LEIB UND SEELE

KRONENSUPPE

hausgemachte Brühe vom Heuberger Rind mit Kräuterflädle und Grießklößle € 8.90



Vegetarisches

QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN

KÄSPÄTZLE NACH „KRONE ART“

mit glacierten Zwiebeln und Blattsalaten € 17.80

GESCHMÄLTZTE SPINATKNÖDEL MIT RAHMCHAMPIGNONS

an brauner Butter, verfeinert mit Allgäuer Bergkäse € 20.00

HAUSGEMACHTER BERNER RÖSTI MIT GEBRATENEN SPIEGELEIERN

Salatbouquet, Kräuter-Schmand € 18.50



Fisch

FRISCHES AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

DIETMAYERS LACHSFORELLENFILET

auf Lauchgemüse mit Kirschtomaten und gebratenen Kartoffeln € 24.50

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

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN VOM HEUBERGER RIND 
mit hausgemachten Spätzle..... € 29.50

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL 
mit Pommes und hausgemachter Soße € 21.00



HAUSGEMACHTE LAUTLINGER MAULTASCHEN 
mit feiner Speck-Zwiebelschmälze, Margitta's Kartoffelsalat
und Blattsalaten € 19.50

SCHWÄBISCHE ZOLLERNALB-LINSEN MIT SPÄTZLE 
würzigem Bauchspeck und einem Paar Saitenwürstle von der Metzgerei Müller..... € 18.40

NÄKEDE SCHWÄBISCHE BRATWURST 
mit Bratensoße und Margitta's Kartoffelsalat € 18.40

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 € 11.00

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

ALFRED'S SAURER BACKSTEINKÄS'

mit Zwiebeln und frischer Petersilie € 13.30



Dessert

LECKERES FÜR SCHLECKERMÄULCHEN

TAGESDESSERT – SAISONAL

Erkundigen Sie sich bei unserem Personal..... € 7.00

Kennen Sie schon unser Kaffelädle?

REGIONALE SPEZIALITÄTEN NEU ENTDECKT

Genießen Sie unser Frühstück oder verweilen Sie bei Kaffee und Kuchen. Unser Kaffelädle ist ein Ort für ein gemütliches Schwätzle, zum Entdecken besonderer Delikatessen oder um ein Geschenk mit hausgemachten Köstlichkeiten zu finden. Bei schönem Wetter können Sie auch unsere Sonnenterrasse genießen!