



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

Menüempfehlung unseres **KÜCHENCHEFS**

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

FEINE KÜRBISCREMESUPPE AUS DEM EIGENEN GARTEN

mit Kracherle € 6.90



LAUTLINGER GEFÜLLTES SCHNITZEL

mit Schinken und Käse, Kräutersoße nach Hollandaiser Art, wahlweise Pommes oder Spätzle..... € 26.80

ZANDERFILET

in Salbeibutter gebraten auf weißem Risotto € 26.50

KABELJAUFILET GEBRATEN GRENOBLER ART

mit Kapern und Zitronenbutter auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln € 24.50

RÜBENSCHNITTE

auf gedünstetem Gurkengemüse..... € 18.50

MAISGRIESSCHNITTEN GEBRATEN

auf Tomatenspiegel mit gegrilltem Gemüse € 19.80



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

KÄSSPÄTZLE NACH „KRONE ART“

mit glacierten Zwiebeln und Blattsalaten € 17.80

GESCHMÄLZTE SPINATKNÖDEL MIT RAHMCHAMPIGNONS

an brauner Butter, verfeinert mit Allgäuer Bergkäse € 20.00

HAUSGEMACHTER BERNER RÖSTI MIT GEBRATENEN SPIEGELEIERN

Salatbouquet, Kräuter-Schmand € 18.50



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



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.






Vesper

SCHWÄBISCHE TRADITION MIT FRISCHEM BAUERNBROT

HAUSEGEMACHTER 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!