



# 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*

# Aperitif Empfehlung

## **WINTERAPFEL** - ein fruchtiger Auftakt

verführerischer Mix aus Grundler's Bratapfel- und Bitterorangenlikör

veredelt mit spritzigem Apfelsecco vom Haslerhof..... 0.1l € 5.50



# Menüempfehlung unseres KÜCHENCHEFS

Unser Küchenchef bietet regelmäßig wechselnde, frische Gerichte, die liebevoll kreiert werden und saisonale Highlights in den Mittelpunkt stellen.

## **WILDKRAFTBRÜHE VOM LAUTLINGER WILD**

mit feinen Rehleberknödel..... €10.00

**Klein Preis**

## **LAUTLINGER WILDSCHWEINBRATEN AUS DEM OFEN**

mit Pilzrahmsauce, hausgemachten Spätzle und Apfelkompott ..... € 20.50 € 23.50

## **ZARTES WILDRAÛT**

hausgemachte Spätzle, Apfelrotkraut und Preiselbeeren ..... € 21.00 € 24.50

## **REHBRATEN AUS DEM LAUTLINGER WALD**

an Hagebuttensoße mit Rosenkohl und knusprigen Mandelbällchen ..... € 25.00 € 28.00

## **WEISSE MOKKA-CRÈME BRÛLÉE**

€ 7.50



# Wein Empfehlung

Für das perfekte Geschmackserlebnis bieten wir Ihnen ausgewählte Weine, die hervorragend mit unseren Gerichten harmonieren.

**0,1l 0,75l**

## **2023 Chardonnay und Weißburgunder, Trocken**

Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz ..... € 5.00 € 33.00

*Ein feiner, frischer Wein mit harmonischen Fruchtaromen – ideal als Begleiter zu unseren leichten Vorspeisen und Fischgerichten.*

## **2018 Frühburgunder „Pauline“, Trocken**

Weingut Manz, Weinolsheim, Rheinhessen ..... € 5.00 € 33.00

*Ein kraftvoller Rotwein mit eleganter Struktur und feiner Fruchtnote, perfekt zu Wild und kräftigen Hauptgerichten.*

## Weihnachtlicher Zauber im Biergarten?

### **ADVENTSGENUSS & GESCHENKIDEEN**

Besuchen Sie uns an den Adventssonntagen im Biergarten und genießen Sie Glühwein, Schupfnudeln und festliche Atmosphäre. Entdecken Sie zudem liebevolle Geschenkideen in unserem Cafelädle und individuelle Geschenkkörbe für Firmen, Vereine und Ihre Liebsten!

# Salate

## GARTENFRISCH UND SAISONAL

### BLATTSALATE DER SAISON

mit Apfel-Balsamico Marinade.....€ 6.00

### HERBSTLICHER SALATBOWL

knackig frische Rohkost- und Blattsalate der Saison  
mit Apfel-Balsamico Marinade.....€ 7.70

### KRONENSALAT

herbstliche Blattsalate mit Buttercroutons, gebratenem Bauchspeck  
und verlorenem Landei .....€ 12.00



# Suppen

## WARMES FÜR LEIB UND SEELE

### KRONENSUPPE

hausgemachter Tafelspitzbrühe vom Heuberger Rind mit Kräuterflädle .....€ 8.50

### KÜRBISCREMESUPPE

mit eigenen Kernen und Kürbiskernöl.....€ 7.50



## Vegetarisches

### QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN

	<b>Klein</b>	<b>Preis</b>
<b>HAUSGEMACHTE KLEINE KARTOFFELKNÖDEL</b> mit Walnussschmelze, Filderkraut und Meerrettichsoße .....	€ 15.50	€ 18.00
<b>HAUSGEMACHTE KOHLRABIGRÜNKERNKÜCHLE</b>  mit Rote Beete und WeißweinsöÙe.....	€ 15.50	€ 18.00
<b>KÜRBISGNOCCHI</b> mit Kürbismus und kleinem Blattsalat .....	€15.50	€ 18.00



## Fisch

### FRISCHES AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

<b>DIETMAYERS LACHSFORELLENFILET</b>  auf Rahmwirsing, RieslingsoÙe und Petersilienkartoffeln.....	€ 22.50
--	---------

### 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.

# Deftiges

## HERZHAFTES AUS DER REGION

	Klein	Preis
<b>PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL</b> 		
mit Spätzle und hausgemachter Soße .....	€ 16.00	€ 21.00
<b>JÄGERBRATEN</b>		
mit Waldpilzrahm und hausgemachten Spätzle .....	€ 18.00	€ 21.00
<b>SIEDFLEISCH VOM HEUBERGER RIND</b> 		
mit Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln .....	€ 21.00	€ 24.00
<b>CORDON BLEU VOM SCHWEIN</b>		
mit Pommes .....		€ 26.50
<b>GEBRATENE POULARDENBRUST</b>		
mit Thymiansoße auf Balsamico Alblinsen und gebratenen Kartoffeln.....		€ 26.50
<b>SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN</b> 		
mit hausgemachten Spätzle .....		€ 31.50
Beilage nach Wunsch: Gerne tauschen wir gegen Bratkartoffeln  oder Kartoffelsalat  .		
Auch als zusätzliche Portion für € 4,50 erhältlich.		




# Schwäbisch Traditionelles

## SCHWÄBISCH, HANDWERKLICH, GUAT

	Klein	Preis
<b>HAUSGEMACHTE LAUTLINGER MAULTASCHEN</b> 		
mit feiner Speck-Zwiebelschmälze, Margitta's Kartoffelsalat und Blattsalaten .....	€ 17.50	€ 19.50
<b>SCHWÄBISCHE ZOLLERNALB-LINSEN MIT SPÄTZLE</b> 		
Vegetarisch ohne Würstle und Speck .....		€ 13.00
mit würzigem Bauchspeck und einem Paar Saitenwürstle von der Metzgerei Müller .....		€ 18.50
<b>NÄKEDE SCHWÄBISCHE BRATWURST</b> 		
mit Bratensoße und Margitta's Kartoffelsalat .....	€ 15.50	€ 18.50

# Vesper in der Krone


## SCHWÄBISCHE TRADITION MIT BAUERNBROT

	Klein	Preis
<b>HAUSGEMACHTER WURSTSALAT</b>		
mit selbstgebackenem Fleischkäse vom Metzger Müller, Hausdressing, garniert mit Zwiebeln .....	€ 9.50	€ 11.00
Schwäbische Art mit Schwarzwurst 		
Schweizer Art mit Käse		
Schwarz-Rot-Gold mit Schwarzwurst und Käse		
 <b>ALFRED'S SAURER BACKSTEINKÄS'</b>		
mit Zwiebeln und frischer Petersilie .....		€ 13.50



## Dessert

### LECKERES FÜR SCHLECKERMÄULCHEN

<b>OMA'S OFENSCHLUPER</b> 		
mit Vanillesoße .....		€ 8.00
 <b>ZWETSCHGENRÖSTER</b>		
mit Haselnusseis vom Lautertal .....		€ 9.00
 <b>LAUTERTALEIS DIREKT VOM BAUERNHOF</b>		
Vanille, Schokolade, Alpenkaramell, Haselnuss und als Sorbet: Erdbeere und Zitrone		
pro Kugel.....		€ 2.50
mit Sahne .....		€ 0.80



**Wir bieten den perfekten Rahmen für Ihre Veranstaltung!**

### **TAGUNGEN, SEMINARE & FAMILIENFEIERN IN BESONDEREM AMBIENTE**

Ob für eine geschäftliche Tagung, Schulung oder für Feiern aller Art – die Krone Lautlingen bietet den idealen Rahmen. Unsere historischen Räume verbinden Tradition mit modernster Technik und schaffen eine einzigartige Atmosphäre für jeden Anlass. Genießen Sie dabei unsere kulinarische Vielfalt, vom Frühstück über kleine Snacks bis hin zum festlichen Menü. Sprechen Sie uns an, und wir gestalten gemeinsam Ihre individuelle Veranstaltung!!