



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

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

ROTE BEETE CARPACCIO MIT ZIEGENKÄSE UND BIRNENCHUTNEY

mit Ziegenkäse und Birnen-Chutney 14.50

HAUSGEMACHTE TRÜFFELRAVIOLI

mit Parmesan 15.50

SAURE NIERLE

mit Bratkartoffeln 15,00

LAUTLINGER SCHLACHTPLATTE

mit Blut- und Leberwurst, Kesselfleisch, Sauerkraut, Kartoffelpüree und Spätzle 17.90

OCHSENBÄCKLE IN LEMBERGER GESCHMORT

mit Kartoffelpüree 23,00



Wein Empfehlung

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

0,1l 0,75l

2023 CUVÉE WEISS (Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Chardonnay) TROCKEN“

Schloss Rheinburg Gailingen Hochrhein, € 4.60 € 29.00

Viel Frucht, ein Hauch Holz lässt diesen Wein zart schmelzend am Gaumen verweilen.

2021 MERLOT „TIERRAS“

Finca Tres Tierras del Sur, Mallorca € 5,50 € 36.00

Verführerischer Duft von dunklen Beeren, kräftig mit dunkler Farbe und Fruchtfülle.

Salate

GARTENFRISCH UND SAISONAL

BEILAGENSALAT

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

GROSSER SALATTeller

mit Apfel-Balsamico Marinade, pochiertem Ei und reich garniert 16.50



Suppen

WARMES FÜR LEIB UND SEELE

KRONENSUPPE

hausgemachter Tafelspitzbrühe vom Heuberger Rind mit Kräuterflädle 7.90

KARTOFFELCREMESUPPE

mit Pfifferlingen und Croutons..... 7.90



Vegetarisches

QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN

PASTA MIT ZITRONENSOSSE

und gehobeltem Parmesan 16.50

HAUSGEMACHTER GEMÜSESTRUDEL

auf fruchtigem Tomatenkompott mit gebackenen Champignons 21.00



Fisch

FRISCHES AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

DIETMAYERS LACHSFORELLENFILET

auf Rahmwirsing, Rieslingsoße 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.

Feines & Köstliches

HERZHAFTES AUS DER REGION

	Klein	Preis
HAUGEMACHTER RINDERBURGER VOM HEIMISCHEN RIND mit Salatblatt, Tomate, Gurke, Zwiebel-Chutney, Speck, Bergkäse und Pommes		18.90
STEAKTOAST MIT HAUGEMACHTEM BRIOCHE von der Hühnerbrust mit Champignons, Zwiebeln und Bergkäse überbacken und kleinem Beilagensalat.....		20.00
PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL  mit Spätzle und hausgemachter Soße	18.50	22.00
SCHWEINELENDCHEN IN CHAMPIGNONRAHM zarte Medaillons vom Schwein in einer feinen Champignonrahmsauce, serviert mit hausgemachten Spätzle		24.50
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN  mit hausgemachten Spätzle		31.50

Beilage nach Wunsch:

Gerne tauschen wir gegen Pommes, Bratkartoffeln  oder Kartoffelsalat .

Auch als zusätzliche Portion für € 4,50 erhältlich.

Schwäbisch Traditionelles


HAUSGEMACHTE SCHWÄBISCHE TRADITION

GAISBURGER MARSCH MIT BRÜHE VOM HEUBERGER RIND 
Hausgemachte Spätzle, Kartoffeln, Siedfleisch vom Rind Karotten, Zwiebeln 14.90

SCHWÄBISCHE ZOLLERNALB-LINSEN 
vegetarisch ohne Würstle und Speck 13.50
mit würzigem Bauchspeck und Saiten vom Metzger Müller 18.50

SAURE KUTTELN 
mit Bratkartoffeln 15.00

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

HAUSGEMACHTER WURSTSALAT
mit selbstgebackenem Fleischkäse vom Metzger Müller,
Hausdressing, garniert mit Zwiebeln 12.00
 Schwäbische Art mit Schwarzwurst 
 Schweizer Art mit Käse
 Schwarz-Rot-Gold mit Schwarzwurst und Käse



Dessert

LECKERES FÜR SCHLECKERMÄULCHEN

„HEISSE LIEBE“
mit Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne 9.50

MOUSSE VON ZARTBITTERSCHOKOLADE
luftig-leichtes Schokoladenmousse aus feinsten Zartbitterschokolade 6.50

LAUTERTALEIS DIREKT VOM BAUERNHOF
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!!