



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.

BÄRLAUCHCREMESUPPE MIT KRACHERLE 7.90

HAUSGEBEIZTER LACHS AUF BLATTSALATNEST

mit pochiertem Ei 14.50



HAUSGEMACHTE BÄRLAUCHMAULTASCHEN

mit Margitta's Kartoffelsalat und saisonalen Blattsalaten 19.50

PASTA MIT BÄRLAUCHPESTO..... 16.50

mit gebratenem Lachsforellenfilet 22.00

mit Filetstreifen 23.50

LAMMKEULE FRISCH AUS DEM OFEN IN THYMIANJUS

mit feinen Böhnchen und Kartoffelgratin 26.50



Wein Empfehlung

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

2021 MERLOT „TIERRAS“

Finca Tres Tierras, Mallorca 10.50.....36.00

0,1l 0,75l

Spargelempfehlung unseres KÜCHENCHEFS

Zur Spargelsaison verwöhnt Sie unser Küchenchef mit erlesenen Kreationen rund um das edle Frühlingsgemüse – regional, frisch und mit Liebe zubereitet.

SPARGELBRÜHE	6.50
SPARGELCREMESUPPE MIT SAHNEHÄUBCHEN	8.80
SPARGELSALAT IM BLÄTTERTEIGKISSEN	14.50



PORTION FRISCHER DEUTSCHER STANGENSPARGEL

wahlweise mit Hollandaise oder Butter,
Flädle oder Salzkartoffeln

26.50

Dazu empfehlen wir:

PORTION ROHER UND GEKOCHTER SCHINKEN	6.50
SCHNITZEL	8.00
SCHWEINELENDCHEN	9.00
LACHSFORELLENFILET	9.50



Weinempfehlung zum Spargel

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

	0,2l	0,75l
2022 SILVANER „SILVA“ TROCKEN		
Weingut Meintzinger, Frickenhausen, Franken	8.00	26.50
2023 WEISSER BURGUNDER „LÖSSWAND“ TROCKEN		
Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten	10.50	34.00

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 heimischen Rind mit Kräuterflädle 7.90



Vorspeisen

BESONDERS LECKER

ROTE BEETE CARPACCIO

mit Ziegenkäse und Birnen-Chutney 14.50

HAUSGEMACHTE TRÜFFELRAVIOLI

mit Grano Padano 15.50



Vegetarisches

QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN

HAUSGEMACHTER GEMÜSESTRUDEL

auf fruchtigem Tomatenkompott mit gebackenen Champignons..... 21.00



Fisch

FRISCHES AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

DIETMAYERS LACHSFORELLENFILET

auf Babyspinat, 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
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 Bärlauchknöpfle		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.

Unsere Gerichte sind auch in kleinen Portionen erhältlich, auf Wunsch für 2 € weniger.

Schwäbisch Traditionelles

HAUSGEMACHTE SCHWÄBISCHE TRADITION

GAISBURGER MARSCH MIT BRÜHE VOM HEUBERGER RIND

Hausgemachte Spätzle, Kartoffeln, Siedfleisch vom Rind Karotten, Zwiebeln 14.90

KÄSESPÄTZLE NACH „KRONE ART“

mit glacierten Zwiebeln und Blattsalaten 17.80

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!!