



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.

Aperitif

SARTI, ROSA SPRIZZ

eleganter Mix aus Blutorange, Mango und Passionsfrucht,
verfeinert mit Frizzante und Soda 7.50



BUNTE BLATTSALATE VOM WOCHENMARKT

mit gebratenen Pfifferlingen in Speck und Zwiebel..... 14.50

CAESAR SALAD

Römersalat, Parmesan, Röstbrot und gebratenen Hähnchenstreifen 16.50

HAUSGEMACHTE RAVIOLI PRIMAVERA

mit Ratatouillegemüsefüllung und Mozzarella 16.50



BLACK TIGER GARNELEN „PORTO“

in leckerer Chili-Paprika Soße und knackigem Baguette 18.50

TAGLIATELLE MIT PFIFFERLINGEN A LA CREME

mit Kirschtomate und Ruccola..... 22.50

FEINES RINDERHÜFTSTEAK MIT SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN

in Kräuterbutter und hausgemachte Spätzle..... 26.50



Wein Empfehlung

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

0,1l 0,75l

2024 "LEICHSINNIG" TROCKEN

Charmanter, fein-fruchtiger Sommerwein mit animierender Frische und Finesse
Weingut Thomas Geiger Meersburg4.60..... 27.00

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, 10.50
mit gebackenen Maultaschen, Kräuterdip und Kracherle 15.50



Suppen

WARMES FÜR LEIB UND SEELE

KRONENSUPPE

hausgemachter Tafelspitzbrühe vom heimischen Rind mit Kräuterflädle 7.90



Vegetarisches

QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN

PASTA MIT AMALFI-ZITRONENPESTO

mit Parmesan und Kirschtomate 14.50



Fisch & Meeresfrüchte

FRISCHES AUS HEIMISCHEN UND MEDITERRANEN GEWÄSSERN

PASTA MIT AMALFI-ZITRONENPESTO

mit Garnelen, Parmesan und Kirschtomate 19.50

DIETMAYERS LACHSFORELLENFILET

auf grünem Spargel, Estragon-Spinat-Soße, Kartoffeln 23.50

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 & Pommes 18.90

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

mit hausgemachten Spätzle und schwäbischer Soße 18.50 22.00

SCHWEINELENDCHEN IN CHAMPIGNONRAHM

zarte Medaillons vom Schwein in einer feinen Champignonrahmsoße,
serviert mit hausgemachten Spätzle 24.50

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

mit hausgemachten Spätzle 31.50



Beilage nach Wunsch:

Wir tauschen Ihre Beilage gerne aus – wählen Sie zwischen Pommes, Bratkartoffeln  oder
Kartoffelsalat .

Auch als zusätzliche Portion für € 4,50 erhältlich.

Für den kleineren Appetit

Wenn Sie heute etwas weniger Appetit haben, bieten wir unsere Gerichte auch in einer kleineren Portion an. Gerichte die nicht als „Klein“ gekennzeichnet sind erhalten Sie auf Wunsch pauschal 2€ weniger – Sprechen Sie uns gerne an, wir beraten Sie individuell.

SIE KEHREN MIT DER **FAMILIE** EIN? FRAGEN SIE NACH UNSERER **KINDERKARTE**

Schwäbisch Traditionelles

HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN EINE SCHWÄBISCHE TRADITION

KÄSESPÄTZLE NACH „KRONE ART“

mit glacierten Zwiebeln & Blattsalaten 17.80

HAUSGEMACHTE LAUTLINGER MAULTASCHEN

mit feiner Speck-Zwiebelschmälze, Margitta's Kartoffelsalat & Blattsalaten 19.50

HAUSGEMACHTER WURSTSALAT

mit selbstgebackenem Fleischkäse vom Metzger Müller, Hausdressing & Zwiebeln 12.00

Schwäbische Art mit Schwarzwurst 

Schweizer Art mit Käse

Schwarz-Rot-Gold mit Schwarzwurst und Käse



Dessert und Eisbecher

LECKERES FÜR SCHLECKERMÄULCHEN

MOUSSE VON ZARTBITTERSCHOKOLADE

luftig-leichtes Schokoladenmousse aus feinsten Zartbitterschokolade 6.50

„HEISSE LIEBE“

mit Vanilleeis, heiße Himbeeren & Sahne 9.50

AMARENA-EISBECHER

mit Vanilleeis, Amarena-Kirschen & Sahne 9.50

KROKANT-EISBECHER

mit Vanille- und Haselnusseis, Krokant, Karamellsoße & Sahne 9.50

EIERLIÖR-EISBECHER

mit Vanille- und Karamelleis, Eierlikör, Schokosplitter & Sahne 10.50

LAUTERTALEIS DIREKT VOM BAUERNHOF

Sorten: Vanille, Schokolade, Alpenkaramell, Haselnuss & Erdbeer- und Zitronesorbet

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!!