



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.

GULASCHSUPPE

mit Rindfleisch von der Metzgerei Müller, Kartoffeln und Paprika..... 9.50

RINDERHÜFTSTEAK

auf hausgemachtem Serviettenknödelblatt und feinem Gemüsebouquet..... 24.00

ORANGEN-CRÉPE-ROULADE MIT GEWÜRZORANGEN

und Vanilleeis vom Lautertal..... 10.00

Als Kombination im Menü..... 39,00 €

Ihr besonderer Moment, im Advent, an Weihnachten & an Silvester

Ob im kleinen Rahmen oder festlich, wir richten Ihre Feier im Dezember und zum Jahreswechsel gerne aus. Individuelle Menüvorschläge und persönliche Abstimmung erhalten Sie auf Anfrage

Wildempfehlungen unseres KÜCHENCHEFS

Unsere Wildspezialitäten spiegeln die Jahreszeit auf der Schwäbischen Alb wider – kräftig, aromatisch und mit Zutaten zubereitet, die wir frisch und regional beziehen.

CARPACCHIO VOM LAUTLINGER REHRÜCKEN

auf Waldpilzrisotto mit einer Walnuss-Vinaigrette..... 16.00



WILDRAGOUT MIT APFELROTKOHL

mit frischen Eierspätzle und eigen hergestellten Preiselbeer-Kompott..... 26.90

REHBRATEN IN HAGEBUTTENSOSSE

dazu frischem Rahmwirsing und knusprigen Mandelbällchen..... 27.90

BOLOGNESE VOM HEIMISCHEN WILD

aus regionaler Jagd., serviert auf breiten Alb-Nudeln..... 22.00

ROSA GEBRATENES HIRSCHHÜFTSTEAK MIT STEINPILZEN

Apfelrotkohl nach Hausrezept und frischen Eierspätzle..... 32.00



Salate

GARTENFRISCH UND SAISONAL

GARTENSALAT

Kartoffelsalat, knackig frische Rohkost- und Blattsalate der Saison
mit Hausdressing..... 7.70

FELDSALAT

mit feinem Speck und Croutons 9.50



Suppen

WARMES FÜR LEIB UND SEELE

RINDERKRAFTBRÜHE

mit kleinen hausgemachten Maultaschen 10.00

MARONENSUPPE

mit eigen hergestellten Apfelravioli 10.50



Vegetarisches

QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN



KÄSESPÄTZLE NACH „KRONE ART“

mit feinen Röstzwiebeln & frischen Blattsalaten 17.80

FEINE BUTTERNUEDELN MIT ROSENKOHLBLÄTTER

und gerösteten Cashewkernen 19.00

Fisch & Meeresfrüchte

FRISCHES AUS HEIMISCHEN UND MEDITERRANEN GEWÄSSERN

AUF DER HAUT GEBRATENES ZANDERFILET

auf leckerem Rahmkraut mit hausgemachtem Kartoffelpüree

und Rotweinschalotten 26.00



Feines & Köstliches

HERZHAFTES AUS DER REGION

Klein Preis

UNSER PANIERTES SCHNITZEL WIENER ART

mit frischen Eierspätzle 18.50 22.00

SCHWEINELENDCHEN MIT SENF-ESSIGGURKENSSOSSE

mit frischen Eierspätzle und kleinem Gemüse 22.00 24.50

POULARDENBRUST

auf feinem Rahmwirsing und hausgemachten Kartoffelpüree 26.00

KRONEN ROSTBRATEN

mit feinen Röstzwiebeln und frischen Eierspätzle 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 2,50 € 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

SCHWÄBISCHE ZOLLERNALB-LINSEN

vegetarisch ohne Würstle und Speck.....	13.50
mit würzigem Bauchspeck und Saiten vom Metzger Müller	18.50

GESCHMELZTE MAULTASCHEN

in der Brühe mit Kartoffelsalat	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	

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.

Dessert und Eisbecher

LECKERES FÜR SCHLECKERMÄULCHEN

Süßes aus der Küche

FEINSTE HAUSGEMACHTE DESSERTS, EIN KRÖNENDER ABSCHLUSS

AFFOGATO

Espresso mit Vanilleeis 5.50

ZWETSCHGENCRUMBLE

mit Eis 7.90

OMA ELSA'S OFENSCHLUPFER

mit Vanillesoße 8.50

MOUSSE AUS CALLEBAUTSCHOKOLADE

mit Zwetschge..... 9.50

„HEISSE LIEBE“

Vanilleeis, heiße Himbeeren & Sahne..... 9.50

UNSERE QUITTE IM GLAS

Hausgemachtes Quittendessert 9.50

MINIDSSERT

kleines süßes Finale 4.50



Eis vom Lautertaler Bauernhof

HANDGEMACHT VON DER FAMILIE BACHMANN, REGIONAL UND AUTHENTISCH

EIS IN DEN SORTEN

Vanille, Schokolade, Alpenkaramell, Haselnuss, pro Kugel 2.50

SORBET IN DEN SORTEN

Erdbeere und Zitrone pro Kugel 2.50

Kaffee mit Herz und Herkunft

Unser Kaffee stammt vom Kaffeewerk Zollernalb in Albstadt – einer Rösterei der Stiftung Lebenshilfe, in der Menschen mit Behinderung hochwertige Kaffeespezialitäten mit viel Liebe rösten, verpacken und verkaufen. Mit jeder Tasse unterstützen Sie nicht nur regionales Handwerk, sondern auch soziale Teilhabe und gelebte Inklusion.