



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.

SELLERIESCHAUMSUPPE

mit Entenbruststreifen 10.00

STREIFEN VOM KALB IN PFEFFERRAHMSOSSE

mit Marktgemüse und Butternudeln..... 26.00

NOUGAT CASSIS TÖRTCHEN MIT

mit Johannisbeeren und Schokoladeneis 9.50

Als Kombination im Menü..... 41.00 €



Salate

GARTENFRISCH UND SAISONAL

GARTENSALAT

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

ROMANA-HERZEN MIT BERGKÄSE

und leckerem Apfel-Preiselbeer Dressing 13.50

KARAMELLISierter ZIEGENFRISCHKÄSE

mit Rote Bete Carpaccio und gerösteten Kernen 15.50



Suppen

WARMES FÜR LEIB UND SEELE

KLARE OCHENSSCHWANZUPPE

mit hausgemachtem Strudel auf Petersilienwurzelpüree 10.50

ERBSENSUPPE

mit eigen hergestellten Markklößchen und Minze 10.00



Vegetarisches

QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN

KÄSESPÄTZLE NACH „KRONE ART“

mit feinen Röstzwiebeln & frischen Blattsalaten 17.80

SCHNITZEL VOM BLUMENKOHL

mit feinen Gemüsenudeln und Kräuterquark 21.00



Fisch

FRISCHES AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN

AUF DER HAUT GEBRATENE LACHSFORELLE

auf leckerem Rahmspinat und Würfelkartoffeln 25.50

KABELJAUFILET MIT SPECK CROUTONS

auf feinem Lauchgemüse und Weichweizenrisotto 27.00

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
UNSER SAFTIGER RINDERBURGER (200 GR)		
mit Avocadocreme, krossem Speck, würzigem Bergkäse und köstlicher Schalottenmarmelade serviert mit Pommes		21.00
UNSER PANIERTES SCHNITZEL WIENER ART  		
mit frischen Eierspätzle und feinem Gemüsebouquet	18.50	22.00
DUETT VOM SCHWEIN  		
geschmorte Schweinsbäckle und rosa gebratene Schweinelendchen auf gerahmtem Weißkraut und hausgemachten Serviettenknödel		24.50
KRONEN ROSTBRATEN		
mit würzigen Käsespätzle, knusprigen Röstzwiebeln und kleinen Salat.....		31.50
UNSER KRONEN KALBS-CORDON-BLEU		
mit luftgetrocknetem Schinken vom Metzger Müller und Bergkäse gefüllt serviert mit Bratkartoffeln und Erbsengemüse		33.00

Für einen frischen Beilagensalat anstelle der Kohlenhydratbeilage berechnen wir einen Aufpreis von 3.50.
Eine Umbestellung auf Käsespätzle ist ebenfalls mit 3.50 verbunden.

Unsere Beilagen sind jeweils auch als zusätzliche Portion für € 4.50 erhältlich.

Für den kleineren Appetit

Wenn Sie heute etwas weniger Appetit haben, bieten wir einige unserer Gerichte auch in einer kleineren Portion an. Gerichte die nicht als „Klein“ gekennzeichnet sind erhalten Sie dann 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 SCHWÄBISCHE TRADITION

SCHWÄBISCHE ZOLLERNALB-LINSEN

mit Spätzle – vegetarisch - 12.50

mit Spätzle und Saiten vom Metzger Müller 17.50

GEBRATENE MAULTASCHEN MIT EI

mit Kartoffelsalat nach Margittas Rezept und Blattsalaten 19.50



HAUSGEMACHTER WURSTSALAT

mit selbstgebackenem Fleischkäse vom Metzger Müller, Hausdressing & Zwiebeln 12.50

Schwäbische Art mit Schwarzwurst 

Schweizer Art mit Käse

Schwarz-Rot-Gold mit Schwarzwurst und Käse

Dessert

LECKERES FÜR SCHLECKERMÄULCHEN

MINIDSSERT

kleines süßes Finale 4.50

MILCHREISMOUSSE

Mit Beerenragout 9.00

CREPE ROULADE

mit Quarkmasse und Gewürzorangen 9.50

„HEISSE LIEBE“

mit Vanilleeis, heiße Himbeeren und Sahne 9.50

SCHOKOLADENSABLÉ

Mit Pflaumen und Zimt 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!!