



Willkommen IN DER KRONE.

„Kommet rei, sizat 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

Holgers

MUTTERTAGSMENÜ

SCHAUMSUPPE VON BÄRLAUCH

mit hausgebeizten Zitronenlachs 13.00

KALBSRAHMBRATEN

mit Spargelgemüse und Kartoffelgnocchi 26.00

JOGHURTEIS

mit marinierten Erdbeeren und Sahne 10.00

Als Kombination im Menü..... 45.00 €



Salate & Vorspeisen

GARTENFRISCH UND SAISONAL

GARTENSALAT

Kartoffelsalat, knackig frische Rohkost- und Blattsalate der Saison
mit Hausdressing..... 7.90

KRONENSALAT

Kartoffelsalat, knackig frische Rohkost- und Blattsalate der Saison
mit Hausdressing und Croutons 12.50

KNACKIGE BLATTSALATE

mit Thunfisch, Kapern und Oliven 14.50

CAMEMBERT IN PERGAMENT

mit Paprika und Zwiebel dazu hausgemachtes Focaccia und Preiselbeeren..... 13.00



Vegetarisches

QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN

SOMMERLICHE SPAGHETTI

mit Tomate, Rucola, Kapern und Chili 15.50

KÄSESPÄTZLE NACH „KRONE ART“

mit feinen Röstzwiebeln & frischen Blattsalaten 17.80



Fisch & Meeresfrüchte

FRISCHES AUS HEIMISCHEN UND MEDITERRANEN GEWÄSSERN

FISH AND CHIPS „A LA KRONE“

Fischfilet im Bierteig mit goldenen Kartoffel-Crispers und Remoulade 19.00



Feines & Köstliches

HERZHAFTES AUS DER REGION

UNSER PANIERTES SCHNITZEL WIENER ART

mit frischen Eierspätzle und feinem Gemüsebouquet 18.50 22.00

RUMPSTEAK MIT ROTWEINSCHALOTTENBUTTER

und knackigen Blattsalaten 29.00

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 Kartoffel-Gurkensalat und Bratensoße 33.00

Unsere Extras & Ergänzungen

Frischer Gartensalat anstelle der Kohlenhydratbeilage · +3.50

Umbestellung auf Käsespätzle · +3.50

Hausgemachte Bratensauce · +2.50

Zusätzliche Beilage · 4.50

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.

Vom Limpurger Ochsen

HANDWERK VON DER WIESE BIS IN DEN TELLER



Aus unserer besonderen Verbindung zur Hohenloher Landwirtschaft, von unserem Küchenteam mit Sorgfalt und handwerklichem Anspruch hergestellt.

Lieblingsgericht unseres Küchenchefs Holger

RAVIOLI VOM LIMBURGER OCHSENSCHWANZ

mit geschmorter Gemüsesoße, verfeinert mit Bergkäse,
und serviert auf cremigem Petersilienpüree..... 27.00

Für echten Fleischgenuss

FLANKSTEAK VOM LIMBURGER OCHSEN

englisch gebraten (saftig), dazu Speckbohnen und knusprige Kartoffel-Crispers..... 35.50



Schwäbisch Traditionelles

HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN EINE SCHWÄBISCHE TRADITION

ANDY'S BAUERNBRATWÜRSTE

ein paar hausgemachte Bauernbratwürste mit Kartoffelsalat und Senf..... 14.50
mit Bratensoße klassisch aus Knochen und Röstansatz gekocht +2.50 €

Schwäbische Tradition neu interpretiert

MAULTASCHEN „CURRYWURST STYLE“

überraschend, deftig und richtig gut, mit hausgemachter Currysoße, Krautsalat 14.50



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

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**

Dessert

LECKERES FÜR SCHLECKERMÄULCHEN

Süßes aus der Küche

FEINSTE HAUSGEMACHTE DESSERTS, EIN KRÖNENDER ABSCHLUSS

CRÈME BRÛLÉE mit Rhabarber & Joghurteis	10.00
LIMONEN-JOGHURT-TÖRTCHEN mit Erdbeeren & Kokoseis	10.50

Eis vom Lautertaler Bauernhof

HANDGEMACHT VON DER FAMILIE BACHMANN, REGIONAL UND AUTHENTISCH

EISSORTEN Vanille, Schokolade, Alpenkaramell, Haselnuss, Espresso, Kokoseis, Joghurt-Holunderblüte, schwarze Johannisbeere, Walnuss, Nuss-Nougat, Waldbeerensorbet, Apfelsorbet, und Himbeersorbet

EINE KUGEL	3.00
jede weitere Kugel.....	2.50

UNSERE EISVERFÜHRUNGEN

AFFOGATO Espresso mit Vanilleeis	5.50
EISKAFFEE je eine Kugel Vanilleeis und Espressois mit Sahne	9.00
„HEISSE LIEBE“ UNSER KLASSIKER Vanilleeis, heiße Himbeeren & Sahne	9.50
FITNESSBECHER drei verschiedene Sorbets, Erdbeeren, Naturjoghurt & Knusperstreusel	10.50
NUSSBECHER eine Kugel Walnusseis und zwei Kugeln Nuss Nougateis, Karamellsoße, geröstete Nüsse mit Sahne	12.50

Kaffee von der Lebenshilfe Zollernalb

MIT LIEBE GERÖSTET IN LAUTLINGEN – EIN GENUSS & EIN BEITRAG ZU EINER GUTEN SACHE

ESPRESSO	2.60
KAFFEE	2.60
ESPRESSO MACCHIATO	2.80
CAPPUCCINO	3.10