



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

Pfifferlingsempfehlungen unseres KÜCHENCHEFS HOLGER

Unser Küchenchef bietet regelmäßig wechselnde, frische Gerichte, die liebevoll kreiert werden und saisonale Highlights in den Mittelpunkt stellen.

CREMESUPPE VON FRISCHEN PFIFFERLINGEN

mit Markklößchen 9.50

GERÖSTETES FOCACCIA MIT ANDY'S LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN

und Pfifferlingen 16.00

PFIFFERLINGE A LA CRÈME

mit Semmelknödel 25.00

LACHSFORELLE VOM LAUCHERTAL

mit Blattspinat mit Pfifferlingen und feinen Butternudeln..... 27.00

GEBRATENE ENTENBRUST

auf zweierlei Pfifferlingen und Kartoffelgnocchi 34.00



Salate & Vorspeisen

GARTENFRISCH UND SAISONAL

GARTENSALAT

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

KRONENSALAT

Kartoffelsalat, knackig frische Rohkost- und angemachte, Blattsalate der Saison
mit Hausdressing und Bergkäsespänen..... 12.50

KNACKIGE BLATTSALATE

mit Thunfisch, Kapern und Oliven..... 14.50

BÜFFELMOZARELLA

mit buntem Tomatensalat und Focaccia..... 15.50



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

GEBRATENES MISTKRATZERLE

auf Artischockengemüse und Kartoffelgnocchi 29.00

UNSER KRONEN KALBS-CORDON-BLEU

mit luftgetrocknetem Schinken vom Metzger Müller und Bergkäse gefüllt
serviert mit Bratkartoffeln und mediterranem Gemüse 35.00

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.



Weideochse vom Limpurger Rind g.U.

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

RAGOUT VOM LIMBURGER OCHSENSCHWANZ .

mit Gemüsewürfel und Calamarata 28.00

Für echten Fleischgenuss

FLANKSTEAK VOM LIMBURGER OCHSEN

englisch gebraten (saftig), dazu Pfifferlingen, Rahmpolenta und Mais 36.00

Schwäbisch Traditionelles

HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN EINE SCHWÄBISCHE TRADITION

ANDY'S BAUERNBRATWÜRSTE

ein paar hausgemachte Bauernbratwürste mit Kartoffelsalat und Soße 16.00

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

ALFRED'S SAURER BACKSTEINKÄS'

mariniert mit Zwiebeln und Blattsalat 14.50

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

VANILLE BAYRISCH CREME mit Pfirsichragout und Schokoladeneis	10.00
LAVENDEL CRÈME BRÛLÉE mit legierten Kirschen und Tonkabohneneis	10.50

Eis vom Lautertaler Bauernhof

HANDGEMACHT VON DER FAMILIE BACHMANN, REGIONAL UND AUTHENTISCH

EISSORTEN Vanille, Schokolade, Haselnuss, Espresso, Kokoseis, Joghurteis, Walnuss-, Nuss-Nougateis, Apfelsorbet, und Beerensorbet

EINE KUGEL 	3.00
PORTION SAHNE	1.00

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
BEERENBECHER	
zwei verschiedene Sorbets, eine Kugel Joghurteis, Beerengrütze 	10.50
NUSSBECHER	
drei Kugeln Nuss Eis, 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

Obst in destillierter Form

DESTILLIERTE MEISTERWERKE

GEIST VON HEIMISCHEN BEEREN 78° Brennerei Beck, Hechingen	2 cl	5.50
„JAKOB FISCHER“ APFELBRAND 78° Brennerei Beck, Hechingen	2 cl	5.50
BIRNENBRAND 78° Brennerei Beck, Hechingen	2 cl	5.50
QUITTENBRAND Weingut Geiger, Meersburg	2 cl	6.00
ZIBARTE WILDPFLAUME Rainer Grundler, Bodman-Ludwigshafen	2 cl	6.50