



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



Salate & Vorspeisen

GARTENFRISCH UND SAISONAL

GARTENSALAT

Kartoffelsalat, knackig frische Rohkost- und Blattsalate der Saison
mit unserem Balsamicodressing 7.90

FELDSALAT

mit knusprigem Speck und Croutons sowie Kartoffeldressing 13.50



Suppen

WARMES FÜR LEIB UND SEELE

KÜRBISSCHAUMSUPPE

mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 9.50

RINDERKRAFTBRÜHE MIT MAULTASCHEN

und frischem Schnittlauch 10.00

GAISBURGER MARSCH

mit Ochsenbrust, Kartoffeln, Spätzle, Karotten und Sellerie 12.00



Vegetarisches

QUER DURCH DEN GEMÜSEGARTEN

KÄSESPÄTZLE NACH „KRONE ART“

mit feinen Röstzwiebeln & frischen Blattsalaten 17.80

RISOTTO

mit feinem Kürbisgemüse und Seitan 22.80

PARPADELLE

mit gebratenen Steinpilzen, karamellisierten Trauben und Parmesanspänen 24.50

Fisch & Meeresfrüchte

FRISCHES AUS HEIMISCHEN UND MEDITERRANEN GEWÄSSERN

AUF DER HAUT GEBRATENE LACHSFORELLE

auf leckerem Steckrüben Pot au feu 25.50

GEBRATENES ZANDERFILET

mit feinen grünen Bohnenkernen auf Safransoße und Gnocchis 26.00



Feines & Köstliches

HERZHAFTES AUS DER REGION

UNSER PANIERTES SCHNITZEL WIENER ART

mit frischen Eierspätzle und appetitlichem Gemüsebouquet 18.50 22.50

SCHWEINEMEDAILLIONS

mit köstlichem Kürbisgemüse und Graupen Risotto 25.50

PERLHUHNBRUST

auf leckerem Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree 27.00

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 geschmackvollem Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelcrispers..... 35.00

Unsere Extras & Ergänzungen

Frischer Gartensalat anstelle der Kohlenhydratbeilage · +3.50

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.



Schwäbisch Traditionelles

HAUSGEMACHTE SPEZIALITÄTEN EINE SCHWÄBISCHE TRADITION

SCHWÄBISCHE ZOLLERNALB-LINSEN

mit Spätzle – vegetarisch -	14.00
mit Spätzle, Saitenwürstle und Wachholderbauchspeck vom Metzger Müller	18.50

MAULTASCHEN

in kräftiger Rinderbrühe und hausgemachtem Kartoffelsalat	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	

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

OFENSCHLUPFER WIE BEI OMA mit Äpfeln, Mandeln, Rosinen und Vanillesosse	9.50
ZIMT BAYRISCH CREME mit Zwetschgenragout	10.00
SCHOKOLADEN CRÈME BRÛLÉE mit Quittenkompott und Vanilleeis	10.50

Eis vom Lautertaler Bauernhof

HANDGEMACHT VON DER FAMILIE BACHMANN, REGIONAL UND AUTHENTISCH

EISSORTEN Vanille, Schokolade, Haselnuss, Schwarze Johannisbeersorbet, Walnuss, und Alpenkaramell

EINE KUGEL 	3.00
PORTION SAHNE	1.00

UNSERE EISVERFÜHRUNGEN

AFFOGATO Espresso mit Vanilleeis	5.50
EISKAFFEE je eine Kugel Vanilleeis und Espresso mit Sahne	9.00
„HEISSE LIEBE“ UNSER KLASSIKER Vanilleeis, heiße Himbeeren & Sahne	9.50

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