

LIEBER KRONE-GAST

Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns sehr, dass wir Sie in unserem Restaurant begrüßen dürfen.

Frische, ehrliche Gerichte aus hochwertigen, überwiegend regionalen Produkten,
ist das, was unsere Küche auszeichnet.

Für Küchenchef Herrn Kaisner und Sous-Chefs Herrn Kiss und Herrn Aquafredda
mit Ihrem Küchenteam steht Ihr genussvoller Aufenthalt im Vordergrund.

Das Service-Team wird geführt von Herrn Beck und Herrn Bleher.

Dienstleistung die von Herzen kommt. Das ist es, worum es täglich geht.

Nun wünschen wir Ihnen viel Freude beim lesen unserer Speisekarte, einen schönen
Aufenthalt und natürlich guten Appetit.

Ihre Familie Rueß und das Krone-Team

SERVICEZEITEN:

Von 11.30 Uhr – 13.30 Uhr große Speisekarte

Von 13.30 Uhr – 17.30 Uhr Nachmittagskarte

Von 17.30 Uhr – 21.00 Uhr große Speisekarte

Danach bieten wir Ihnen kleinere Gerichte in unserem Rebkeller an!

Das Restaurant ist bis 23.00 Uhr geöffnet – anschließend bewirten wir Sie gerne in
unserer Kronebar weiter.

Für Feierlichkeiten sind Ausnahmen möglich.

GUT ZU WISSEN, WO ES HERKOMMT!

Fleisch, Wurst, Gemüse und Backwaren – unsere Partner sind spitze!!

Kurze Lieferwege für mehr Heimatverbundenheit und mehr Nachhaltigkeit

Unser Wild beziehen wir von den Jägern direkt aus der nahen Umgebung – dadurch ist höchste Produktqualität gesichert.

Unser Lammfleisch kommt von der Familie Stotz aus Münsingen. Dort wird seit Generationen eine naturnahe, regionale Wanderschafhaltung betrieben.

Den Fisch bekommen wir von der Fischerei Meichle aus Friedrichshafen.

Unsere Wurstwaren sowie das Fleisch bekommen wir von der Metzgerei Buchmann in Ravensburg.

Die Eier sind vom Obst- und Eierhof Knoblauch-Hof in Berg.

Unser Obst und Gemüse kommt von Früchte York, Isny/Allgäu.

Unsere Brote und Backwaren kommen von der Häfler Bäckerei Weber.

Unsere Marmelade wird in liebevoller Handarbeit bei Adam`s Garten in Meersburg produziert.

Unser Honig kommt von fleißigen Bienen aus der Bodenseeregion.

Unsere Käsekuchen backen wir nach altem Hausrezept und die anderen Kuchen bekommen wir von der Konditorei Höpker, Fischbach sowie der Konditorei Weber-Weiss, Friedrichshafen.

Unsere Biere bekommen wir seit Jahrzehnten von der Edelweissbrauerei Farny in Kießlegg und der Familienbrauerei Leibinger Ravensburg.

Unsere Säfte sind von der Firma Lindauer aus Lindau/Bodensee sowie vom Schlenkerhof/Ravensburg.

Unsere Weine beziehen wir zum Großteil direkt von unseren Bodensee-Winzern.

Unsere Schnäpse brennen wir selber in unserer Brennerei – das Obst dazu kommt ebenfalls aus eigenem Anbau.

Der Sirup für unsere Bodensee-Schorle kommt aus einer Manufaktur in Langenargen – das Wasser ist nach dem Grander-Prinzip veredelt.

KRONE-MENÜ

Tatar vom Weiderind
Bärlauch / Eigelb / Wildkräuter F,I,J



Rahmsuppe vom jungen Bärlauch
gebratene Riesengarnele E,G,J,I,S



Medaillons und zartes Bäckle vom Landschwein
Portweinsauce / grüner Spargel / rote Zwiebeln / Süßkartoffelpüree A,F,H,J,S,T,V

oder

Gebratenes Heilbuttfilet
zweierlei von der Karotte / Ingweröl / gepickelte Kumquats / feine Bandnudeln A,F,G,J,S,W



Erdbeere / Zitrone
Basilikumcrumble / Baba au Rum A,J,K,L

Menüpreis als 3-Gang: 44,00
Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert

Menüpreis als 4-Gang: 52,50
Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert





-Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer-

VORSPEISE & SUPPEN

Hausgebeizte Lachsforelle / Spargel / Kerbelcrème / Panko ^{A,G,J,T}	15,80
Tatar vom Weiderind / Bärlauch / Eigelb / Wildkräuter ^{F,I,J}	17,90
Spargelcrèmesuppe / mit Einlage ^{A,J}	7,80
Schwäbische Maultaschensuppe	7,80
Rinderconsommé / Röstzwiebeln / Schnittlauch ^{A,I,J,S,T}	

HAUPTSPEISEN

Zu folgenden Hauptgängen empfehlen wir einen gemischten Beilagensalat mit Hausdressing ^{A,I,J,S,T} 7,80



Portion Stangenspargel vom Landerer Hof, Tettwang	24,50
Sauce Hollandaise <u>oder</u> zerlassene Butter / Petersilienkartoffeln ^{F,J}	
mit gebratenem Zanderfilet ^{A,G}	Aufpreis + 12,50
mit kleinem Wiener Kalbsschnitzel ^{A,F,J}	Aufpreis + 12,50
mit einer Portion gekochtem Schinken	Aufpreis + 6,00
Medaillons und zartes Bäckle vom Landschwein	29,00
Portweinsauce / grüner Spargel / rote Zwiebeln / Süßkartoffelpüree ^{A,F,H,J,S,T,V}	
Duett vom Alblamm	31,00
rosa Rücken unter der Bärlauchkruste und zarter Braten aus der Keule	
Ratatouillegemüse / Kartoffeltaler ^{A,F,J,S,T,V}	
Wiener Kalbsschnitzel aus der Keule	29,00
Karotten - Erbsengemüse / Zitrone / Pommes-Frites ^{A,F,J}	
Gebratenes Filet von der Lachsforelle	29,50
Zucchini / Erbsen / Granatapfel / Bärlauch / Gnocchi ^{A,G,J,S,V}	
Gebratenes Heilbuttfilet	31,00
zweierlei von der Karotte / Ingweröl / gepickelte Kumquats / Bandnudeln ^{A,F,G,J,S,W}	
Bärlauchknödel	21,00
Parmesansauce / gebratene Pilze ^{A,F,H,J} 	
Linguine al Aspromonte ^{A,I,S}	21,00
Aubergine / Tomate / Zucchini / Steinpilze / Chili ^{A,S} 	

-Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer-

Steaks und Burger

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind (240g) gebratener Spargel / Kirschtomaten / Mandelkroketten ^{A,F,J,K,S,V}	31,00
Rinderfiletsteak vom argentinischen Weiderind (250g) Pfefferrahmsauce / Pommes-Frites ^{J,S,V}	37,50
Putensteak „Südsee“ / fruchtiger Currysauce (220g) gebratene Früchte / Mangochutney / Basmatireis ^{J,K,L,M,N,U}	27,00
Krone-Burger vom deutschen Dry - Aged Beef hausgemachter Burgersauce / saftiges Rindfleisch / Fontina Käse Brioche Brötchen / Tomate / Zwiebelconfit / Rucola ^{A,F,J,T}	21,00
Vegetarische Alternative: statt Beef-Pattie / Veganes-Pattie ^{A,F,J,T}	21,00

Superfood Bowl / SPECIAL

Asia Bowl - Sushireis / Edamame / Gurke / Rotkohl Koriander / rote Zwiebeln / Sesam / Mango / Apfel-Sojadressing ^{I,U,V} 	21,00
mit gebratenen Putenbruststreifen ^J	24,00
mit gebratener Tranche vom Lachs ^{A,G,J,U}	25,50
mit in Panko gebackenen Tofusticks ^{H,J} 	24,00

DESSERT

Erdbeere / Zitrone Basilikumcrumble / Baba au Rum ^{A,J,K,L}	9,50
---	------

Für eine weitere Auswahl an unseren Desserts fragen Sie bitte

-Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer-

SCHWÄBISCHE KRONE KLASSIKER

Zu folgenden Hauptgängen empfehlen wir einen gemischten Beilagensalat mit Hausdressing ^{G,J,I}	7,80
Krone Fischteller – gebratene Fischfilets Kräuterbutter / Gemüse / Petersilienkartoffeln ^{A,G,J,K,S,V}	31,00
Rehbraten aus heimischer Jagd Waldpilze / Preiselbeeren / Apfel / Spätzle / Mandelkroketten ^{A,F,J,K,S,V}	28,50
Rehgulasch aus heimischer Jagd Waldpilze / Preiselbeeren / Hausapfel / Spätzle / Mandelkroketten ^{A,F,J,K,V}	25,50
Schwabenteller gebratene Schweinemedallions / abgeschmälzte Maultasche Rahmchampignons / Erbsen / Krautspätzle ^{A,F,I,J,S,T,V}	25,80
Hausgemachte Maultaschen goldbraun gebraten Bondorfer Speck / Zwiebeln / Kartoffelsalat ^{A,F,S,T}	21,00
Jägerschnitzel vom Schweinerücken Champignonrahmsauce / Spätzle / Pommes Frites ^{A,F,J,S,V}	25,50
Zwiebelrostbraten vom Weiderind Jus / Pfannengemüse / Käsespätzle ^{A,F,J,S,V}	31,00



-Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer-

Kennzeichnungen

A	Gluten – Weizen	N	Cashew-Kerne
B	Gluten – Roggen	O	Pecannüsse
C	Gluten – Gerste	P	Paranüsse
D	Gluten – Hafer	Q	Pistazien
E	Krebstiere	R	Macadamianüsse
F	Eier	S	Sellerie
G	Fisch	T	Senf
H	Erdnüsse	U	Sesam
I	Soja	V	Schwefeldioxid / Sulfite
J	Milch / Laktose	W	Lupine
K	Mandel	Z	Weichtiere
L	Haselnüsse		vegetarisch
M	Walnüsse		vegan

Bei Fragen helfen wir Ihnen gerne weiter.

Gutschein „Krone“

Sie suchen noch ein schönes Geschenk? Wir haben die Idee!

Ein Geschenk-Gutschein von der „Krone“ über z.B. einen Besuch im Restaurant oder ein Betrag zur freien Verfügung.

Die Gutscheine stellt Ihnen unser Rezeptions-Team gerne aus.