

HEIMAT-GENUSS-MENÜ

Tataki von der Wassermelone

Teriyaki / Chilicrème / Sesam / Wildkräuter ^{F, I, U}



Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen

Croûtons ^{A, J, V}



Schweinemedallions gebraten

Senfsauce / Aprikosen-Chutney

Sellerie-Apfelpüree / Karotte / Mandelbällchen ^{A, F, J, K, S, V}

oder

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Parmesan Espuma / Paprikasalsa / Fregola Sarda ^{A, F, G, J, S, V}



Schokolade / Himbeere / rote Bete

Schokoladenmousse / Himbeer-rote Bete Sorbet

Himbeeren / Schokoladen-Crunch ^{A, F, J, K, L, Q, V}

Menüpreis als 3-Gang: 44,00

Menüpreis als 4-Gang: 52,50

Bestellzeit Menü: mittags bis 13.00 Uhr und abends bis 20.30 Uhr



VORSPEISEN & SUPPEN

Vorspeisenvariation	17,80
Tatar vom Rinderfilet / Curry-Kokossuppe / Tataki von der Wassermelone / Sesam gebeizter Lachs / Avocado / Wildkräuter / Limette A, F, J, S, T, U, V	
Pfifferling-Beignets / Artischockentatar 	15,90
weiße Tomate A, F, J, S, T, V	
Schwäbische Maultaschensuppe	7,80
Rinderconsommé / Röstzwiebeln / Schnittlauch A, F, T	
Rahmsuppe von Pfifferlingen / Croûtons A, J, V	10,80

HAUPTSPEISEN

Zu folgenden Hauptgängen empfehlen wir:

einen gemischter Beilagensalat mit Hausdressing A, J, S, T	7,80
Lammrücken unter der Kräuterkruste vom Schäferhof Stotz	33,00
Rosmarinsauce / Bohnen / Speck / Kroketten A, F, J, K, S, T, V	
Kross gebratene Brust von der Maispoularde	32,00
frische Pfifferlinge / Kräutersahne – Sauce / Karotte / feine Bandnudeln A, F, J, S, V	
Schweinemedallions gebraten	29,50
Senfsauce / Aprikosen-Chutney / Sellerie-Apfelpüree Karotte / Mandelbällchen A, F, J, K, S, V	
Wiener Kalbsschnitzel aus der Keule	29,50
Preiselbeeren / Karotten – Erbsengemüse / Zitrone / Pommes-Frites A, F, J	
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet	31,00
Parmesan-Espuma / Paprikasalsa / Fregola Sarda A, F, G, J, S, V	
Tranche vom Norweger Lachs	31,00
Limetten Beurre Blanc / grüner Spargel / Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln Á, G, J, V	
Gebratene Serviettenknöde 	26,50
frische Pfifferlinge / cremiger Kräuter-Sahnesauce / wilder Brokkoli A, F, J, S, V	
Geschmorte Aubergine / Sojasauce / Knoblauch / Chili / Ingwer	22,00
Frühlingszwiebeln / Sesam / Basmatireis / gebackener Räuchertofu A, I, U 	



STEAKS & BURGER

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind (240g)	36,00
Café de Paris Butter / gebratene Pfifferlinge / Speck / Mandelkroketten A, F, J, K, S, V	
Rinderfiletsteak vom argentinischen Weiderind (250g)	45,00
Pfefferrahmsauce / wilder Brokkoli / Pommes-Frites A, J, S, V	
Putensteak von der heimischen Bodenseepute „Südsee“ (220g)	27,90
fruchtige Currysauce / gebratene Früchte / Mangochutney / Basmatireis K, L, M, N, Q	
Krone-Burger vom deutschen Dry - Aged Beef - medium gebraten	21,00
hausgemachte Burgersauce / saftiges Rindfleisch / Fontina Käse Tomate / Zwiebelconfit / Rucola / Brioche Brötchen A, F, I, J, T	
Vegetarische Alternative: statt Beef-Pattie / veganes-Pattie A, F, J, T 	21,00

SUPERFOOD BOWL

Bunte Blattsalate / Balsamico Dressing 	21,00
Pfirsich / Kirschtomaten / Radieschen / Cashewkerne	
mit gebratenen Putenbruststreifen ^J	24,00
mit gebratenen Riesengarnelen A, G, J, U	25,50
mit Burrata ^J 	24,00

DESSERT

Schokolade / Himbeere / rote Bete	9,50
Schokoladenmousse / Himbeer-rote Bete Sorbet Himbeeren / Schokoladen-Crunch A, F, J, K, L, Q, V	

Eine schöne Auswahl an leckeren Desserts finden Sie in unserer Dessert-Karte.



SCHWÄBISCHE KRONE KLASSIKER

Zu folgenden Hauptgängen empfehlen wir einen gemischten Beilagensalat mit Hausdressing A, J, S, T	7,80
Krone Fischteller – gebratene Fischfilets Kräuterbutter / Gemüse / Petersilienkartoffeln A, G, J, K, S, V	31,80
Rehbraten aus heimischer Jagd Waldpilze / Preiselbeeren / Apfel / Spätzle / Mandelkroketten A, F, J, K, S, V	28,90
Rehgulasch aus heimischer Jagd Waldpilze / Preiselbeeren / Hausapfel / Spätzle / Mandelkroketten A, F, J, K, V	25,90
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	25,90
Zwiebelrostbraten vom Weiderind Jus / Pfannengemüse / Käsespätzle A, F, J, S, V	32,00



LIEBE GÄSTE

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 Acquafredda
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 uns 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 UND TISCHRESERVIERUNG

Das Restaurant ist von 11.30 bis 23.00 Uhr durchgängig geöffnet.

Unsere Küchenzeiten:

12.00 Uhr – 13.30 Uhr große Speisekarte und Lunchmenü

13.30 Uhr – 17.30 Uhr Nachmittagskarte und Kaffee/Kuchen

18.00 Uhr – 21.00 Uhr große Speisekarte

Zum Ausklang des Abends stehen Ihnen unsere gemütliche Rebkeller-Bar
und unsere KroneBar mit leckeren Cocktails zur Verfügung.
Im Rebkeller bieten wir auch nach 21 Uhr kleine Snacks an.

Die aktuellen Öffnungszeiten der Bars sowie weitere Informationen finden Sie
auf unserer Homepage: www.ringhotel-krone.de

Tischreservierung:

Telefon 07541 / 408-421

Mail: restaurant@ringhotel-krone.de



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.

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 Pute beziehen wir vom Putenhof Gut Neuhof in Überlingen.

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 Kißlegg 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.