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

Das Restaurant ist von 11.30 Uhr bis 23.00 Uhr durchgängig geöffnet.

Im Rebkeller bieten wir danach noch kleine Snacks an.
Anschließend bewirten wir Sie gerne in unserer Kronebar weiter.

Unser Küchenöffnungszeiten

12.00 – 13.30 Uhr	große Speisekarte
13.30 – 17.30 Uhr	Nachmittagskarte
18.00 – 21.00 Uhr	große Speisekarte

Gut zu wissen, wo es herkommt

Fleisch, Wurst, Gemüse und Backwaren — unsere Partner sind spitze! Kurze Lieferwege für mehr Heimatverbundenheit und mehr Nachhaltigkeit.

— **Wild** beziehen wir von den Jägern direkt aus der nahen Umgebung für höchste Produktqualität.

— **Lammfleisch** kommt von der Familie Stotz aus Münsingen, seit Generationen naturnahe, regionale Wanderschafhaltung.

— **Wurstwaren & Fleisch** beziehen wir von der Metzgerei Buchmann in Ravensburg.

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

— **Obst & Gemüse** kommt von Früchte Jork, Isny/Allgäu.

— **Blattsalate, Rucola, Feldsalat & Kürbis** kommen von SeeSalat aus Horgenzell.

— **Brote & Backwaren** kommen von der Häfler Bäckerei Weber.

— **Pute** beziehen wir vom Putenhof Gut Neuhof in Überlingen.

— **Honig** kommt von fleißigen Bienen aus der Bodenseeregion.

— **Käsekuchen** backen wir nach altem Hausrezept, die anderen Kuchen kommen von der **Konditorei Höpker**, Fischbach.

— **Biere** beziehen wir seit Jahrzehnten von der Edelweissbrauerei Farny in Kißlegg und der Familienbrauerei Leibinger Ravensburg.

— **Säfte** sind von der Firma Lindauer aus Lindau, Bodensee sowie vom Schlenkerhof, Ravensburg.

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

— **Schnäpse** brennen wir selber in unserer Brennerei.

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

HEIMAT-GENUSS-MENÜ

REHLEBERPARFAIT
APFEL | NUSS | AUSTERNPILZ | PORTWEIN *A, F, I, S, V*

RAHMSUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS
INGWER | KERNÖL | CROÛTONS | SATÉSPIEß VON DER MAISPOULARDE *A, E, I, V*

LAMMRÜCKEN UNTER KRÄUTERKRUSTE
ROSMARINSAUCE | SPECKBOHNEN | MANDELKROKETTEN *A, F, J, K, S, T, V*

ODER

ZANDERFILET GEBRATEN
RIESLINGSCHAUM | WINTERLICHES GEMÜSE | KARTOFFELPÜREE *A, G, J, S, V*

ZIMTPARFAIT
ORANGE | GEWÜRZBISKUIT *A, F, J, K*

MENÜPREIS ALS 3-GANG: 45,50

MENÜPREIS ALS 4-GANG: 54,50

BESTELLZEIT MENÜ: MITTAGS BIS 13.00 UHR UND ABENDS BIS 20.30 UHR

RINGHOTELS
Echt HeimatGenuss erleben

-ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER-

Vorspeisen & Suppen

Rehleberparfait 14,50
Apfel | Nuss | Austernpilz | Portwein *A, F, I, S, V*

Tatar vom Weiderind 18,90
Letscho | Paprikacrème | rote Zwiebel | Wildkräuter *A, F, I, J, T*

In Panko gebackene Riesengarnelen 16,90
Glasnudelsalat | Teriyaki | Koriander | Chili *A, E, F, I, J, N*

Schwäbische Maultaschensuppe 8,50
Rinderconsommé | Röstzwiebeln | Schnittlauch *A, F, T*

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis 12,50
Ingwer | Kernöl | Croûtons | Satéspieß von der Maispoularde *A, E, I, V*

Bunter Vorspeisensalat 8,00
Hausdressing *A, J, S, T*

Hauptspeisen

Lammrücken unter Kräuterkruste 34,90
Rosmarinsauce | Speckbohnen | Mandelkroketten *A, F, J, K, S, T, V*

Zweierlei vom heimischen Reh – Medaillons und zarter Braten 34,00
Preiselbeerbirne | wilder Brokkoli | Waldpilze | Spätzle *A, F, J, K, S, V*

Gebratene Schweinemedaillons 31,00
Morchelrahmsauce | Gemüsevariation | feine Bandnudeln *A, F, J, K, S, V*

Wiener Kalbsschnitzel aus der Keule | Preiselbeeren 32,00
Karotten – Erbsengemüse | Zitrone | Pommes-Frites *A, F, J*

Zanderfilet gebraten 33,00
Rieslingschaum | winterliches Gemüse | Kartoffelpüree *A, G, J, S, V*

Kürbiskäsespätzle 23,00
Röstzwiebeln | Ofentomaten | Kernöl *A, F, J, S*

Steinpilz-Arancini 23,00
Kürbis-Zimtcrème | gepickeltes Gemüse *A, N, T, V*

-Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer-

Steaks & Burger

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind (240g) 34,50
Portweinsauce | Kräuterbutter | Chutney vom Hokkaidokürbis
Mandelkroketten *A, F, J, K, S, V*

Rinderfiletsteak vom argentinischen Weiderind (250g) 46,50
Pfefferrahmsauce | wilder Brokkoli | Pommes-Frites *A, J, S, V*

Putensteak von der Bodenseepute „Südsee“ (220g) 29,00
fruchtige Currysauce | gebratene Früchte | Mangochutney
Basmatireis *K, L, M, N, Q*

Krone-Burger vom deutschen Dry - Aged Beef 23,00
medium gebraten
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* 23,00

Superfood Bowl

Bunte Blattsalate | Sesamdressing 22,50
Knusprige Kichererbsen | Bulgur | Butternutkürbis | Zwetschge *J, S, T*

mit gebratenen **Putenbruststreifen** *J* 27,00
mit gebratenem **Zanderfilet** *A, G, J, U* 29,00
mit gebackenem **Räuchertofu** *A, J* 27,00

Dessert

Zimtparfait 10,00
Orange | Gewürzbiskuit *A, F, J, K*

Für eine weitere Auswahl an unseren Desserts
fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

-Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer-

Schwäbische Krone Klassiker

Zu folgenden Hauptgängen empfehlen wir
einen gemischten Beilagensalat mit Hausdressing [A, J, S, T] 8,00

Krone Fischteller – gebratene Fischfilets 34,00
Kräuterbutter | Gemüse | Petersilienkartoffeln [A, G, J, K, S, V]

Rehbraten aus heimischer Jagd 30,00
Waldpilze | Preiselbeeren | Apfel | Spätzle | Mandelkroketten [A, F, J, K, S, V]

Rehgulasch aus heimischer Jagd 27,50
Waldpilze | Preiselbeeren | Apfel | Spätzle | Mandelkroketten [A, F, J, K, V]

Schwabenteller 27,50
gebratene Schweinemedaillons | abgeschmälzte Maultasche
Rahmchampignons | Erbsen | Krautspätzle [A, F, I, J, S, T, V]

Hausgemachte Maultaschen -goldbraun gebraten- 21,00
Bondorfer Speck | Zwiebeln | Kartoffelsalat [A, F, S, T]

Jägerschnitzel vom Schweinerücken 26,50
Champignonrahmsauce | Spätzle | Pommes-Frites [A, F, J, S, V]

Zwiebelrostbraten vom Weiderind 34,00
Jus | Pfannengemüse | Käsespätzle [A, F, J, S, V]

SUPERIOR
Krone
SCHNETZENHAUSEN

-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.

Krone-Gutschein

Sie suchen noch ein Geschenk, das bestimmt viel Freude bereitet?

Wir haben die Idee! Ein Geschenk-Gutschein von der „Krone“ über einen Betrag zur freien Verfügung.

Der Gutschein kann im Restaurant für ein schönes Essen eingelöst werden, aber auch für leckere Cocktails in der Kronebar, Kegeln auf der Kegelbahn, eine Übernachtung oder für eine entspannende Massage im SPA.

Die Gutscheine erhalten Sie an unserer Rezeption oder Sie erstellen ihn ganz bequem selbst über unsere Homepage

www.ringhotel-krone.de