



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 WANDERSCHAFFHALTUNG.
- **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 BODENSEEREION.
- **KÄSEKUCHEN** BACKEN WIR NACH ALTEM HAUSREZEPT, DIE ANDEREN KUCHEN
KOMMEN VON DER **KONFITOREI HÖPKER**, FISCHBACH.
- **BIERE** BEZIEHEN WIR SEIT JAHRZEHNTE 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 VEREDELTE.

HEIMAT-GENUSS-MENÜ

ROTE BETE MILLE FEUILLE | SCHAFSMILCHEIS
SCHWARZE NUSS | KRÄUTER ^{A, M}



RAHMSUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS
INGWER | KERNÖL | CROÛTONS | GEBRATENE RIESENGARNELE ^{A, E, I, V}



CRÉPINETTE VOM IBERICOSCHWEIN
TOPINAMBUR | WIRSING | ZWETSCHGE | TRÜFFELBÄLLCHEN ^{A, F, J, K, N, S, T, V}

ODER

ZANDERFILET GEBRATEN
RIESLINGSCHAUM | BOHNENRAGOUT | KARTOFFELSTROH ^{A, G, J, S, V}

ODER

TOPFENKNÖDEL MIT NOUGAT GEFÜLLT
ZITRUSBRÖSEL | ZWETSCHGENRÖSTER | VANILLECRÈME ^{A, F, J, V}

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 **Heimat**Genuss erleben

-ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER-

VORSPEISEN & SUPPEN

HÄHNCHENLEBERPARFAIT QUITTE BRIOCHE ZWIEBEL PORTWEIN ^{A, F, J, V}	14,50
ROTE BETE MILLE FEUILLE SCHAFSMILCHEIS SCHWARZE NUSS KRÄUTER ^{A, M}	12,90
TATAR VOM WEIDERIND LETSCHO PAPRIKACRÈME ROTE ZWIEBEL WILDKRÄUTER ^{A, F, I, J, T}	18,90
SCHWÄBISCHE MAULTASCHENSUPPE RINDERCONSOMMÉ RÖSTZWIEBELN SCHNITTLAUCH ^{A, F, T}	8,50
RAHMSUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS INGWER KERNÖL CROÛTONS GEBRATENE RIESENGARNELE ^{A, E, I, V}	12,50

HAUPTSPEISEN

ZU FOLGENDEN HAUPTGÄNGEN EMPFEHLEN WIR EINEN GEMISCHTEN BEILAGENSALAT MIT HAUSDRESSING ^{A, J, S, T}	8,00
VARIATION VOM ABLAMM ROSA GEBRATENER RÜCKEN UNTER DER KRÄUTERKRUSTE PULLED HÄXLE ZARTER BRATEN ROSMARINSAUCE BOHNEN FEINE BANDNUDELN ^{A, F, J, S, T, V}	34,90
KROSS GEBRATENE BRUST VON DER MAISPOULARDE ROTKOHLJUS PILZE RUCOLA KARTOFFEL-SELLERIEMOUSSLINE ^{A, J, K, S, V}	29,00
CRÉPINETTE VOM IBERICOSCHWEIN TOPINAMBUR WIRSING ZWETSCHGE TRÜFFELBÄLLCHEN ^{A, F, J, K, N, S, T, V}	31,00
WIENER KALBSSCHNITZEL AUS DER KEULE PREISELBEEREN KAROTTEN – ERBSENGEMÜSE ZITRONE POMMES-FRITES ^{A, F, J}	32,00
GEBRATENES FILET VOM LOUP DE MER KÜRBIS-BEURRE BLANC KÜRBISBRIOCHE GESCHMORTER KÜRBIS WILDER BROKKOLI WALNUSS ^{A, F, G, J, K, S, V}	34,00
ZANDERFILET GEBRATEN RIESLINGSCHAUM BOHNENRAGOUT KARTOFFELSTROH ^{A, G, J, S, V}	33,00
GRUYÈRE MAULTASCHEN GEBACKENE BIRNE BUTTERNUT-SAUCE ^{A, F, J, V}	23,00
STEINPILZ-ARANCINI KÜRBIS-ZIMTCRÈME GEPICKELTES GEMÜSE ^{A, N, T, V}	23,00

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

TOPFENKNÖDEL MIT NOUGAT GEFÜLLT ZITRUSBRÖSEL	10,00
ZWETSCHGENRÖSTER VANILLECRÈME A, F, J, V	

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 KRÄUTERBUTTER GEMÜSE PETERSILIENKARTOFFELN A, G, J, K, S, V	34,00
REHBRATEN AUS HEIMISCHER JAGD WALDPILZE PREISELBEEREN APFEL SPÄTZLE MANDELKROKETTEN A, F, J, K, S, V	30,00
REHGULASCH AUS HEIMISCHER JAGD WALDPILZE PREISELBEEREN APFEL SPÄTZLE MANDELKROKETTEN A, F, J, K, V	27,50
SCHWABENTELLER GEBRATENE SCHWEINEMEDAILLONS ABGESCHMÄLZTE MAULTASCHE RAHMCHAMPIGNONS ERBSEN KRAUTSPÄTZLE A, F, I, J, S, T, V	27,50
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	26,50
ZWIEBELROSTBRATEN VOM WEIDERIND JUS PFANNENGEMÜSE KÄSESPÄTZLE A, F, J, S, V	34,00



KENNZEICHNUNGEN

A GLUTEN – WEIZEN

B GLUTEN – ROGGEN

C GLUTEN – GERSTE

D GLUTEN – HAFER

E KREBSTIERE

F EIER

G FISCH

H ERDNÜSSE

I SOJA

J MILCH / LAKTOSE

K MANDEL

L HASELNÜSSE

M WALNÜSSE

N CASHEW-KERNE

O PECANNÜSSE

P PARANÜSSE

Q PISTAZIEN

R MACADAMIANÜSSE

S SELLERIE

T SENF

U SESAM

V SCHWEFELDIOXID / SULFITE

W LUPINE

Z WEICHTIERE

 VEGETARISCH

 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