


Liebe Gäste,

mit unseren geprüften, regionalen Gerichten
- nachfolgend mit einem  gekennzeichnet –
sind wir Teil der



Für unsere gekennzeichneten, regionalen Gerichte verwenden wir ausschließlich Zutaten aus der Region, aus kontrollierter Erzeugung und teilweise mit dem Qualitätszeichen Baden-Württemberg ausgezeichnet.

Für diesen ehrlichen, vertrauensvollen Regionalgenuss verbürgen wir uns.

Unsere „Schmeck den Süden“ –Gerichte stehen für gesicherte Herkunft, artgerechte Tierhaltung, kurze und schonende Transportwege und sorgfältige Verarbeitung.

In Zusammenarbeit mit Partnern wie „Die Käsmacher“ Weil im Schönbuch oder dem „Landwirtschaftsbetrieb Kizele“ in Echterdingen sorgen wir für Hohe Qualität und Frische und verkörpern dadurch die traditionelle Baden-Württembergische Gastronomie und Küchenkultur.

Die Vorspeisen

Gemischter Salatteller 1,3,9,10


€ 6,00

Filder-Ackersalat
mit gerösteten Brotwürfeln 1


€ 8,90

Entenleberparfait mit Amarenakirschen
und Crunchy-Cerealien 3,1

€ 14,50

Bernhäuser Feldsalat
mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken
und Schönbuch-Ziegenkäseschnee 1,7,9


€ 14,20



Pulpoterrine mit Salat von Süßkartoffeln,
Cranberrys und Kürbiskernen 1,4

€ 14,90



Gebratene Jakobsmuschel
mit Sellerie und Vadouvan 9,4

€ 15,20

Die Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen <small>1,3,7,9</small>	 € 5,50
Hausgemachte Schwäbische Maultaschensuppe * <small>1,3,7,9</small>	 € 5,90
Legierte Blumenkohlsuppe mit Wachtelei und Kracherle <small>1,3,7,9</small>	€ 8,20

Vegetarisch und Vital

Gedämpftes Echterdinger Spitzkrautgemüse mit Naturkartoffeln und Rieslingschaum <small>7,9</small>	 € 16,00
Kartoffel-Kürbis-Rösti mit Bernhäuser Feldsalatröschen und gerösteten Kürbiskernen <small>8,9,10</small>	 € 16,00

Der Fisch

Gebratener Knurrhahn auf Süßkartoffel-Pfifferling Gemüse
und Champagnersauce ^{4,7} € 27,50

Dreierlei Edelfische mit feinen Nudeln,
Blattspinat und Champagnersauce ^{1,3,4,7,9} € 27,50

Das Wild aus eigener Jagd

Schönbuch-Rehragout in Trollingerrahmsauce
mit geschmälzten Spätzle ^{1,3,7,9}  € 18,50

Geschmorter Rehbockbraten
In Holunderrahm mit Pfifferlingen ,
Preiselbeerflädle und Spätzle ^{1,3,7,9} € 23,50

Rehnüsschen-Scheiben
mit Schupfnudeln und geschmälztem Blumenkohl
auf cremigen Steinpilzen ^{3,7,9}  € 27,00

Die regionalen Krone-Klassiker

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmälze
und Schnittlauch in der Brühe, Kartoffel-Blattsalat 1, 3, 7, 9, 10



€ 14,50

Auf Wunsch erhalten Sie gerne eine kleine Portion von unseren Klassikern als Tellergericht:

Kleine Portion

Wiener Schnitzel aus der Keule geschnitten
mit Petersilienkartoffeln und
gemischtem Salat 1, 3, 10

€ 19,90 € 22,90

Steinenbronner Filetteller
mit Waldpilzen, Rahmsauce und
hausgemachten Spätzle 1, 3, 7

€ 19,00 € 21,90

Rahmschnitzel aus der Kalbsoberschale
mit hausgemachten Spätzle
gemischter Salat 1, 3, 7, 10

€ 19,90 € 23,00

Geschnetzeltes Kalbfleisch aus der Keule
mit Champignons und Kartoffelrösti 1, 3, 7

€ 20,50 € 22,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
vom deutschen Jungrind mit Bratkartoffeln 1, 9

€ 21,00 € 24,50

Fleischspezialitäten

— trocken gereift und abgehangen

Schönbuch-Wildteller -kurzgebratenes von Reh und Wildschwein- mit Pilzen und Spätzle in Holunderrahmsauce ^{1,3,7,9.}	€ 21,80
Barbarie-Entenbrust auf jungen Filder-Weisskrautstreifen, Petersilienkartoffelpüree und Rotweinjus ^{3,7,9}	€ 28,50
Entrecôte vom australischen Jungrind 250g	€ 28,50
Scheiben vom Schönbuch-Wildschweinrücken 200g	€ 28,50
Filetsteak von der Süddeutschen Färse 200g	€ 31,00

**Dazu servieren wir eine Kartoffelbeilage nach Wunsch und Kräuterbutter.
Für jede weitere Beilage berechnen wir 4 EUR, für jede Sauce 2 EUR.**

Bratkartoffeln	glasiertes Gemüse ⁷	Pfefferrahmsauce ^{1,7}
Pommes frites	Knoblauchspinat ⁷	Balsamicosauce
	Cremechampignons ^{1,7}	

Spezielle Gerichte bei Allergien oder während bestimmter Diäten bereiten wir gerne nach Ihren Wünschen und Vorgaben zu.

Laut deutschem Lebensmittelkennzeichnungsgesetz sind wir zur Kennzeichnung von Zusatzstoffen verpflichtet.

Wir weisen darauf hin, dass in unserer Küche kein Glutamat verwendet wird.

- * mit Phosphat**
- ** mit Nitritpökelsalz**
- *** mit Sulfit**

Laut Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) sind wir ab dem 13. Dezember 2014 zur Kennzeichnung folgender Allergene verpflichtet:

- 1. glutenhaltiges Getreide**
- 2. Krebstiere**
- 3. Eier und Eierzeugnisse**
- 4. Fische und Fischerzeugnisse**
- 5. Erdnuss und Erdnusserzeugnisse**
- 6. Soja und Sojaerzeugnisse**
- 7. Milch und Sahnerzeugnisse**
- 8. Schalenfrüchte – Nüsse aller Art**
- 9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse**
- 10. Senf**
- 11. Sesam**
- 12. Schwefeldioxid und Sulfite**
- 13. Lupinen**
- 14. Weichtiere**