


# 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

Rindertatar mit Pommerysenf-Zwiebelragout 3,10

€ 16,00

Schwäbischer Ackersalat  
mit gerösteten Brotwürfeln

€ 8,90

Geräuchertes Forellenfilet mit Kerbelknollenpüree,  
Brunnenkresse und Eigelbsauce 3,7

€ 15,90

Hausgeräucherter Wildschweinschinken  
mit Quinoa-Dattel-Gemüse und Zitrusfrüchten 1,8

€ 13,90

## Die Suppen

Rinderkraftbrühe  
mit Flädlestreifen 1,3,7,9

  
€ 6,00

Hausgemachte  
Schwäbische Maultaschensuppe \* 1,3,7,9

  
€ 6,50

Thaicurry-Zitronengras-Suppe  
mit Garnelentatar 3,4,7,9

€ 9,80

## Vegetarisch und Vital

Rotes Linsengemüse mit Naturkartoffeln  
und arabischen Gewürzen 7,9

€ 16,50

Rote Bete – Risotto  
mit italienischen Kräutern und Brokkoli 7,9

€ 16,50

## Der Fisch

Dreierlei Edelfische mit Blattspinat und feinen Nudeln  
Champagnersauce 1,3,4,7,9 € 29,50

Gebratenes Zanderfilet  
auf gekräutertem Pastinaken-Sellerie-Püree  
Naturkartoffeln 1,3,4,7,9 € 30,50

## Das Wild aus eigener Jagd

Steinenbronner Rehragout in Trollingerrahm  
mit geschmälzten Spätzle 1,3,7,9  € 20,50

Gebratene Tranchen aus der Rehkeule  
mit gebuttertem Wirsinggemüse,  
Morchelrahmsauce und Spätzle 1,3,7,9 € 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 1, 3, 10

€ 19,00 € 22,00

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

€ 20,00 € 23,00

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

€ 19,00 € 22,00

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

€ 21,50 € 23,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
vom deutschen Jungrind mit Bratkartoffeln 1, 9

€ 21,00 € 24,50

**Für einen gemischten Salat anstatt Ihrer Sättigungsbeilage  
berechnen wir 4,50 EUR zusätzlich.**

# Fleischspezialitäten

— trocken gereift und abgehangen

Gebratene Maispoulardenbrust mit Rahmmorcheln  
und feinen Nudeln <sup>1,3,7,9</sup> € 25,50

Irisches Rib Eye Steak  
300g € 32,00

Filetsteak von der Süddeutschen Färse   
200g € 29,00

**Zu unseren Steaks servieren wir Kräuterbutter.**

## Beilagen nach Wunsch:

Bratkartoffeln € 3,00

Pommes frites € 3,00

Kartoffelrösti € 4,00

Glasiertes Gemüse € 4,00

Knoblauchspinat € 3,50

Gemischter Salat € 6,00

Pfefferrahmsauce € 2,00

Balsamicosauce € 2,00

**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**