


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

Gebratene Gänsestopfleber
mit Rhabarber und Himbeerragout

€ 16,00

Grüner Spargel
in japanischer Erdnuss-Soja-Kruste 1,4,6,9

€ 9,80



Blättesalat mit gebratenen Maultaschenstreifen,
Tomaten und Schnittlauch 1,3,7,9


€ 8,90

Gebratene Garnelen
mit Avocado-Erdbeer-Salat 2

€ 14,50

Die Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen <small>1,3,7,9</small>	 € 5,50
Hausgemachte Schwäbische Maultaschensuppe * <small>1,3,7,9</small>	 € 5,90
Aufgeschäumte Rahmsuppe von Frühlingskräutern mit Kräuteroel-Lachscarpaccio <small>1,7,9</small>	€ 9,50

Vegetarisch und Vital

Cremiges, grünes Spargelragout mit Tomatenwürfeln und angebratenen kleinen Kartoffeln <small>1,7,9</small>	€ 16,50
Getrüffeltes Sellerie-Püree mit brauner Nussbutter und grünem Spargel <small>1,7,9</small>	€ 16,50

Der Fisch

Calmbacher Saiblingsfilet mit Bondorfer Spargel,
kleinen Kartoffeln und brauner Butter 4,7,9



€ 28,50

Garnelen und Lachs mit Basmatireis
auf Wok-Spargel mit Sesam und Chili 4,7,9

€ 31,00

Das Wild aus eigener Jagd

Schönbuch-Wildteller –
Kurzgebratenes von Reh und Wildschwein
mit Pilzen, Holunderrahm
und angebratenen Serviettenknödelscheiben 1,3,7,9



€ 22,50

Steinenbronner Wildschweinbraten in Holunderrahm
mit Brokkoligemüse und Semmelknödel 1,3,7,9



€ 23,50

Tranchen aus der Schönbuch-Rehkeule
mit Bondorfer Spargelgemüse
und geschmälzten 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 und
gemischtem Salat 1, 3, 10

€ 19,90 € 22,90

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

€ 20,00 € 22,90

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

€ 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 EUR
zusätzlich. Für jede weitere Beilage berechnen wir ebenfalls 4 EUR,
für jede Sauce 2 EUR.**

Fleischspezialitäten

— trocken gereift und abgehangen

Wildfleischküchle und kurz gebratenes Rehnüsschen
auf cremigem Bondorfer Spargelgemüse ^{1,3,7,9}  € 24,50

Glasierte Maispoulardenbrust mit feinen Nudeln
und Bondorfer Spargel ^{1,3,7,9} € 26,00

Baden-Württembergisches Schweinerückensteak
200g  € 19,00

Australische Rinderrückenschnitte
200g € 29,00

Filetsteak von der Süddeutschen Färsen
200g  € 29,00

Dazu 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**