


# 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 1,5,8,10

  
€ 8,90

Filder-Ackersalat  
mit hausgeräuchertem Schönbuch-Wildschweinschinken  
und Belper Knolle \*\* 1,5,7,8,10

  
€ 14,90

Gebratene Entenstopfleber  
mit Karotten-Mandarinen-Eis

€ 14,20



Rote Bete mit marokkanischer Gewürz-Vinaigrette  
und gebackenem Schönbuch-Ziegenkäse 1,7,9

€ 12,90


Gebratene Jakobsmuscheln  
mit Topinambur-Püree und Rumschaum 4,7

€ 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
Steinbutt-Safran-Suppe mit Noilly Prat und Jakobsmuschel-Carpaccio <small>1,3,4,7,9</small>	€ 9,50

## Vegetarisch und Vital

Gelbes Linsen-Curry mit Staudensellerie und Kreuzkümmel Naturkartoffeln <small>7,9</small>	€ 16,00
Cremiges Echterdinger Kürbis-Gemüse mit Kartoffelstampf und Kürbiskernen <small>7,9</small>	 € 16,00


## Der Fisch

Zanderfilet mit Filderkrautstreifen und Rieslingschaum  
auf Kartoffel-Schnittlauch-Stampf 1,3,4,7,9 € 28,50

Seeteufel-Medaillons mit kleinen Pesto-Kartoffeln  
und Zucchini-Tomaten-Gemüse 4,8,9 € 33,50

## Das Wild aus eigener Jagd

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

Geschmorter Wildschweinbraten  
mit Kürbis-Steckrüben-Gemüse, Preiselbeerflädle  
und geschmälzten Spätzle 1,3,7,9  € 23,50

Steinenbronner Rehnuss mit Filderrotkraut  
kleinem Kartoffelknödel und Holunderrahmsauce 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

Fildersauerkraut - Rostbraten mit kleiner Maultasche  
und Spätzle <sup>1,3,7,9</sup>  € 25,50

Geschmorter Kalbstafelspitz  
mit Spätzle und Kartoffelsalat <sup>11,3,9</sup> € 25,50

Medaillons vom Baden-Württembergischen Schweinefilet  
200g  € 24,50

Rückenschnitte vom österreichischen Almochsen  
200g € 29,50

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  
Pommes frites

glasiertes Gemüse <sup>7</sup>  
Knoblauchspinat <sup>7</sup>  
Cremechampignons <sup>1,7</sup>

Pfefferrahmsauce <sup>1,7</sup>  
Balsamicosauce

**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 Sahneerzeugnisse
8. Schalenfrüchte – Nüsse aller Art
9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senf
11. Sesam
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen
14. Weichtiere