


# 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

Sommerlicher Blattsalat mit gebutterten Pfifferlingen,  
Pinienkernen und getrockneten Tomaten 8,9

€ 13,50

Bernhäuser Blättesalat  
mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken  
und Ziegenkäseschnee aus Weil 7,8

  
€ 14,80

Jakobsmuschel mit scharfer Tomatensalsa  
und Kartoffeleis 1,3,4,6,8

€ 14,90

## Die Suppen

Rinderkraftbrühe  
mit Flädlestreifen 1,3,7,9

  
€ 6,00

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

  
€ 6,50

Safran-Fenchel-Suppe  
mit Noilly Prat und Wachtelei 1,3,7,9

€ 8,50

## Vegetarisch und Vital

Gebackene, schwarze Trüffel-Pommes  
mit Orangen-Aioli und Blättlesalat 1,3,7,9,10

€ 16,50

Gegrillte, gelbe Zucchini mit Olivenoel, Meersalz,  
Tomatenwürfeln und Balsamico 1,9


€ 16,50

## Der Fisch

Gebratener Zander und Lachs mit Pfifferlingen  
auf Safranrisotto 3,4,7,9 € 28,50

Loup de mer – Filet  
auf gegrillten Anti Pasti-Gemüsen mit Tomatensugo  
und angebratenen Kartoffeln 3,4,7,9 € 32,50

## Das Wild aus eigener Jagd

Steinenbronner Wildschweinbraten in Holunderrahm  
mit Schnittlauchkohlrabi und geschmälzten Spätzle 1,3,7,9  € 23,50

Scheiben von der Rehbock-Keule  
mit kleinen Rahmpfifferlingen,  
Mandelbrokkoli und Serviettenknödel 1,3,7,9 € 27,00

Geschnetzelte Wildleber mit Pfifferlingen  
In Rahmsauce mit Spätzle und Blattsalat 1,3,7,9  € 27,50

## 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

Kalbsrahmgulasch mit sautierten Pfifferlingen  
und geschmälzten Spätzle <sup>1,3,7,9</sup> € 24,00

Secreto vom Iberico-Schwein  
auf Kartoffel-Pfifferling-Gröstl <sup>7,9</sup> € 29,50

Argentinisches Rinderhüftsteak  
200g € 26,00

Färsen-Entrecôte aus der Ortenau  
250g € 28,00

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