


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

Carpaccio von hausgebeiztem Lachs
mit Gurken Relish, Limonen Crème fraîche
und Holunderblütensenfsaat 7, 10

€ 14,90

Wildfanggarnelen mit Butternutkürbispüree,
Kernöl und Wildschweinschinkenchip 7, 8

€ 15,20



Pulpo fein geschnitten mit einer Marinade
aus getrockneten Kirschtomaten, Oliven und Kapern 14

€ 16,50

Blattsalate mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken
Crème Brûlée vom Schönbuch-Ziegenkäse
und Essigzwetschgen


€ 14,90

Die Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen <small>1,3,7,9</small>	 € 6,00
Hausgemachte Schwäbische Maultaschensuppe * <small>1,3,7,9</small>	 € 6,50
Badische Kartoffelsuppe mit Majoran und Kracherle <small>1,3,7,9</small>	€ 6,90

Vegetarisch und Vital

Rahmkohlrabi-Gemüse mit Schnittlauch auf Kartoffelstampf <small>1,3,7,9</small>	€ 16,50
Kürbisravioli mit Wirsingstreifen, Pinienkernen und Pfifferlingen in leichter Olivenoel-Emulsion <small>1,3,7,9</small>	€ 16,50

Der Fisch

Gebratene Lachsschnitte mit Pfifferlingen
und feinen Nudeln in Rieslingsauce 1,3,4,7,9 € 28,50

Kabeljau-Rückenschnitte mit glasierten Tomaten
auf Kürbisrisotto 4,7,9 € 29,50

Das Wild aus eigener Jagd

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

Geschmorter Wildschweinbraten mit Holunderrahmsauce
auf Kohlrabi-Pfifferling-Gemüse und Spätzle 1,3,7,9 € 24,00

Gebratene Tranchen aus der Rehkeule
mit Morchelrahmsauce,
Karottengemüse und Serviettenknödel 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

„Cordon Bleu“
vom baden-württembergischen Jungschweinerücken
mit Bratkartoffeln 1,3,7



€ 24,00

Gebratene Perlhuhnbrust auf Kürbisrisotto
mit Kürbiskernen und Kürbiskernoel

€ 26,50

Australischer Rinderrücken
300g

€ 30,00

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