


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 Jakobsmuscheln
auf Selleriepüree mit Vadouvan gewürzt 7

€ 14,50

Filder-Ackersalat
mit gerösteten Brotwürfeln 1,5,8,10


€ 8,90



Gebackenes 90-Minuten-Eigelb
mit Erbsenpüree und Wildschweinschinken 1,3,7,10

€ 10,50

Gebackenes Garnelen-Küchlein mit Gin aromatisiert
und süss-sauren Rote Bete-Spaghetti 3,4

€ 13,90

Die Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädlestreifen <small>1,3,7,9</small>	 € 5,50
Hausgemachte Schwäbische Maultaschensuppe * <small>1,3,7,9</small>	 € 5,90
Cremesuppe von Räucherfischen Mit Rauchlachstatar und Kerbel <small>1,4,7,9</small>	€ 9,20

Vegetarisch und Vital

Kräuterrisotto mit Lauch-Tomaten-Aromaten und Brokkoli <small>7,9</small>	€ 16,00
Cremige Thymian-Polenta mit Blattspinat, Olivenoel und gerösteten Mandeln <small>7,9</small>	€ 16,00


Der Fisch


Gegrillte Seeteufelmedaillons
auf Bohnen-Kartoffel-Gemüse
getrockneten Tomaten und Olivenöl ^{4,9} € 34,00

Gebratene Lachsschnitte
mit angebratenen Naturkartoffeln
auf gebuttertem Grünkohlgemüse ^{4,7,9} € 27,50

Das Wild aus eigener Jagd

Wildrahmgulasch in Trollinger
Breite Nudeln ^{1,7}  € 19,00

Geschmorte Wildschweinschulter
mit Petersilienkarotten, Preiselbeerflädle
gebratener Polenta-Thymian-Schnitte ^{1,3,7,9}  € 23,50

Steinenbronner Rehnuss mit Filderrotkraut
geschmälzten Spätzle 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

€ 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

Fleischspezialitäten

— trocken gereift und abgehangen

Gekochter Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce
Blattspinat und Bratkartoffeln ^{13,7,9} € 22,00

Kleine Roulade und Filet Mignon vom Almrind
auf Trüffelrahmwirsing und Spätzle ^{1,3,7,9} € 29,50

Argentinisches Angus-Hüftsteak
200g € 26,00

Filetsteak von der Süddeutschen Färse
200g € 31,00

Stauferico-Schweinekotelette € 26,50

**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 ⁷
Knoblauchspinat ⁷
Cremechampignons ^{1,7}

Pfefferrahmsauce ^{1,7}
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 Sahnerzeugnisse**
- 8. Schalenfrüchte – Nüsse aller Art**
- 9. Sellerie und Sellerieerzeugnisse**
- 10. Senf**
- 11. Sesam**
- 12. Schwefeldioxid und Sulfite**
- 13. Lupinen**
- 14. Weichtiere**

