

Die Vorspeisen

Gemischter Salatteller <small>3,9</small>	€ 9,90
Filder Ackersalat mit Brotcroûtons <small>1</small>	€ 13,50
Gebratene Jakobsmuschel gespickt mit Blutwurst und Selleriepüree <small>4,7,9</small>	€ 20,50
Gebratene Garnelen mit asiatischer Mayonnaise und pikanten Reiscrackern <small>1,4,7</small>	€ 19,60
Hausgemachte Maultasche auf Kartoffelsalat Bratensauce und krosse Zwiebeln <small>1,3,7,9,10</small>	€ 13,30

Die Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Maultasche und Flädle <small>1,3,7,9</small>	€ 7,90
Minestrone mit Scampi, Muscheln und Gemüse <small>4,9</small>	€ 15,00

Der Fisch

Gegrillte Lachsschnitte
auf Limonenrisotto 4,7,9 € 39,00

Gebratenes Zanderfilet auf Schönbuch-Linsen
und Kartoffelschaum 1,4,7,9 € 39,00

Die Fleischspezialitäten

Kalbsgulasch in Rotwein
mit Semmelknödel und Ackersalat 1,3,7,9 € 33,00

Angus Rinderfilet Mignon
auf getrüffeltem Rahmwirsing
und gebackenen Kartoffelnocken 1,3,7,9 € 45,00

Das Wild aus eigener Jagd

Rosa gebratene Rehkeulenscheiben
Trüffelrahmwirsing, Bundkarotten
und angebratene Serviettenknödelscheiben 1,3,7,9 € 36,00

Geschmorter Wildschweinbraten im eigenen Saft
mit Filderrotkraut und geschmälzten Spätzle 1,3,7,9 € 34,00

Die Krone Klassiker

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmälze und Schnittlauch in der Brühe, Kartoffel-Blattsalat <small>1,3,7,9,10</small>	€ 22,00
Rahmschnitzel aus dem Kalbsrücken mit hausgemachten Spätzle <small>1,3,7,9</small>	€ 30,80
Steinenbronner Filetteller mit Champignons, Rahmsauce und hausgemachten Spätzle <small>1,3,7,9</small>	€ 31,90
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit Bratkartoffeln <small>1,3,7</small>	€ 31,90
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln <small>1,9</small>	€ 33,50
Geschnetzeltes Kalbfleisch aus der Keule mit Champignons und Kartoffelrösti <small>1,3,7,9</small>	€ 33,00

Das Vegetarische / Vegane

Sämiger Fregola Sarda mit Tomatenwürfeln Zuckerschoten und Parmesan <small>3,7,9</small>	€ 23,00
Kräuterseitlinge mit Sesamöl, Tomaten, Zuckerschoten und Basmatireis aus dem Wok	€ 23,00

Krone - Spezialitäten zum Mitnehmen für zu Hause

Krone Salatdressing	250 ml	€ 8,50
Krone Griebenschmalz mit Schinken und Schnittlauch	Becher 250g	€ 6,00
Hausgemachte Maultaschen im 4er-Vakuumbbeutel	á 100g	€ 1,60
Steinenbronner Kartoffelsalat	á 100g	€ 1,60
Hausgemachte Semmelknödel im Vakuumbbeutel	4 Stück	€ 6,00
Schönbuch-Linsen im Vakuumbbeutel	Portion	€ 8,50
Krone Filderrotkraut mit Apfel und Zimt im Vakuumbbeutel	450g	€ 9,00
Krone-Sauerkraut mit Riesling gekocht im Vakuumbbeutel	450 g	€ 8,00
Hausgemachte Spätzle im Vakuumbbeutel	500g	€ 8,00
Hausgemachte Lemberger Bratensauce im Beutel	0,5l	€ 9,00
Hausgemachte vegane Gemüse-Bolognese	Glas 450g	€ 10,00
Hausgemachte Hummerrahmsuppe	Glas 450g	€ 15,50
Hausgemachte Fenchel-Wildschwein-Bolognese	Glas 450g	€ 14,00
„Unsere Currywurst“	Glas 450g	€ 9,50
Hausgemachte Bolognese	Glas 450g	€ 12,00
Saure Kutteln in Trollingersauce	Glas 450g	€ 11,50
Geschmorter Steinenbronner Wildschweinbraten in kräftiger Wildjus	Portion	€ 17,00

**Um Wartezeiten für Sie zu vermeiden, ordern Sie
die gewünschten Bestellungen für zu Hause bereits mit Ihrem Essen!**

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