

Die Vorspeisen

Gemischter Salatteller _{3,9}	€ 9,90
Röschen vom hausgebeizten Lachs mit krossem Reibeküchle und Honig-Senf-Sauce ^{**3,4,10}	€ 19,50
Matjesfilet mit Gurken-Dill-Mayonnaise und Salatbouquet _{3,4,10}	€ 16,90
Gebratene Riesengarnelen mit Ruccola, Pfirsich und Parmesanspäne ₂	€ 17,90

Die Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Maultasche und Flädle _{1,3,7,9}	€ 8,50
Cremige Tomatensuppe mit Oregano und Kracherle _{1,3,7,9}	€ 11,50

**Für Brot, hausgemachte Butter und Griebenschmalz
berechnen wir einen Gedeckpreis von € 3,50 pro Person.**

Der Fisch

Gegrillte Norweger Lachstranche
auf Pfifferlingrisotto^{4,7,9} € 40,00

Gegrillte Wildwasser-Garnelen
mit provenzalischem Tomatenragout und Reis^{4,9} € 42,00

Die Fleischspezialitäten

Glasierte Brust vom Marensin Schwarzfederhuhn
mit Pfifferlingen, cremigem Blumenkohl
und gebackenen Kartoffelnocken^{1,3,7,9} € 36,00

Geschmorte Ochsenbacke mit Bohnencassoulette
und geschmälzten breiten Nudeln^{1,3,7,9} € 36,00

Das Wild aus eigener Jagd

Kurzgebratene Steinenbronner Rehkeulenscheiben
mit cremigen Pfifferlingen und Schupfnudeln^{1,3,7,9} € 39,00

Gebratene Wildschweinleber
mit glasierten Gemüsen und Bratkartoffeln^{3,7,9} € 35,00

**Für Brot, hausgemachte Butter und Griebenschmalz
berechnen wir einen Gedeckpreis von € 3,50 pro Person.**

Die Krone Klassiker

Rahmschnitzel aus dem Kalbsrücken mit hausgemachten Spätzle ^{1,3,7,9}	€ 31,00
Steinenbronner Filetteller mit Champignons, Rahmsauce und hausgemachten Spätzle ^{1,3,7,9}	€ 32,00
Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit Bratkartoffeln ^{1,3,7}	€ 32,00
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln ^{1,9}	€ 33,50
Geschnetzeltes Kalbfleisch aus der Keule mit Champignons und Kartoffelrösti ^{1,3,7,9}	€ 33,00

Das Vegetarische / Vegane

Cremige Pfifferlinge mit Schnittlauch und geschmälztem Semmelknödel ^{1,3,7,9}	€ 29,50
Thaicurry von roten Linsen mit Blumenkohl ^{8,9}	€ 27,00

**Für Brot, Butter und haGriebenschmalz
berechnen wir einen Gedeckpreis von € 3,50 pro Person.**

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-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	€ 16,50
„Unsere Currywurst“	Glas 450g	€ 9,50
Hausgemachte Bolognese	Glas 450g	€ 12,00
Saure Kutteln in Trollingersauce	Glas 450g	€ 11,50
Chilli con Carne	Glas 450g	€ 12,00

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