

LIEBER KRONE-GAST

Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns sehr, dass wir Sie in unserem Restaurant begrüßen dürfen.

Frische, ehrliche Gerichte aus hochwertigen, überwiegend regionalen Produkten,
ist das, was unsere Küche auszeichnet.

Für Küchenchef Herr Kaisner und Sous-Chefs Herr Kiss und Herr Acquafredda
mit Ihrem Küchenteam steht Ihr genussvoller Aufenthalt im Vordergrund.

Das Service-Team wird geführt von Herrn Beck und Herrn Bleher.

Dienstleistung die von Herzen kommt. Das ist es, worum es täglich geht.

Nun wünschen wir Ihnen viel Freude beim lesen unserer Speisekarte, einen schönen
Aufenthalt und natürlich guten Appetit.

Ihre Familie Rueß und das Krone-Team

SERVICEZEITEN

Von 11.30 Uhr – 13.30 Uhr große Speisekarte

Von 13.30 Uhr – 17.30 Uhr Nachmittagskarte

Von 17.30 Uhr – 21.00 Uhr große Speisekarte

Danach bieten wir Ihnen kleinere Gerichte in unserem Rebkeller an!

Das Restaurant ist bis 23.00 Uhr geöffnet – anschließend bewirten wir Sie gerne in
unserer Kronebar weiter.

Für Feierlichkeiten sind Ausnahmen möglich.

GUT ZU WISSEN, WO ES HERKOMMT!

Fleisch, Wurst, Gemüse und Backwaren – unsere Partner sind spitze!!

Kurze Lieferwege für mehr Heimatverbundenheit und mehr Nachhaltigkeit

Unser Wild beziehen wir von den Jägern direkt aus der nahen Umgebung – dadurch ist höchste Produktqualität gesichert.

Unser Lammfleisch kommt von der Familie Stotz aus Münsingen. Dort wird seit Generationen eine naturnahe, regionale Wanderschafhaltung betrieben.

Den Fisch bekommen wir von der Fischerei Meichle aus Friedrichshafen.

Unsere Wurstwaren sowie das Fleisch bekommen wir von der Metzgerei Buchmann in Ravensburg.

Die Eier sind vom Obst- und Eierhof Knoblauch-Hof in Berg.

Unser Obst und Gemüse kommt von Früchte York, Isny/Allgäu.

Unsere Brote und Backwaren kommen von der Häfler Bäckerei Weber.

Unsere Marmelade wird in liebevoller Handarbeit bei Adam`s Garten in Meersburg produziert.

Unser Honig kommt von fleißigen Bienen aus der Bodenseeregion.

Unsere Käsekuchen backen wir nach altem Hausrezept und die anderen Kuchen bekommen wir von der Konditorei Höpker, Fischbach sowie der Konditorei Weber-Weiss, Friedrichshafen.

Unsere Biere bekommen wir seit Jahrzehnten von der Edelweissbrauerei Farny in Kießlegg und der Familienbrauerei Leibinger Ravensburg.

Unsere Säfte sind von der Firma Lindauer aus Lindau/Bodensee sowie vom Schlenkerhof/Ravensburg.

Unsere Weine beziehen wir zum Großteil direkt von unseren Bodensee-Winzern.

Unsere Schnäpse brennen wir selber in unserer Brennerei – das Obst dazu kommt ebenfalls aus eigenem Anbau.

Der Sirup für unsere Bodensee-Schorle kommt aus einer Manufaktur in Langenargen – Das Wasser ist nach dem Grander-Prinzip veredelt.

KRONE-MENÜ

Feldsalat / Balsamico-Trüffelvinaigrette
rosa Rehfilet / Birne / Speck A,I,J,M,T



Crèmesuppe von der Marone
Orange / Kirschwasser / Croûtons A,J,S,V



Medaillons vom Landschwein
Portweinsauce / cremiger Hokkaido / Pastinake / Rosmarinkartoffeln A,J,S,V

oder

Gebrautes Filet von der Dorade / Riesengarnele
Safransauce / Zitrusblattspinat / feine Bandnudeln A,F,J,S,V



Lebkuchenparfait
Haselnusscrumble / Gewürzwetschgen
schwarze Nüsse A,F,J,K,L,M,N,Q,V

Menüpreis als 3-Gang: 44,00
Vorspeise oder Suppe / Hauptgang / Dessert

Menüpreis als 4-Gang: 52,50
Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert



-Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer-

VORSPEISE & SUPPEN

Gambas pil pil – 3 Riesengarnelen Olivenöl / Knoblauch / Chili-Knusperbaguette ^{A,E}	17,80
Feldsalat / Balsamico-Trüffelvinaigrette rosa Rehfilet / Birne / Speck ^{A,I,J,M,T}	15,80
Schwäbische Maultaschensuppe Rinderconsommé / Röstzwiebeln / Schnittlauch ^{A,F,T}	7,80
Crèmesuppe von der Marone Orange / Kirschwasser / Croûtons ^{A,J,S,V}	8,50


HAUPTSPESIEN

Zu folgenden Hauptgängen empfehlen wir
einen gemischten Beilagensalat mit Hausdressing ^{A,J,T} 7,80

Gänsekeule frisch aus dem Ofen Apfelrotkohl / Kartoffelknödel ^{A,F,J,K,L,M,V}	28,00
Lammrücken unter der Tomatenkruste / Rosmarinsauce Granola-Karotte / cremige Parmesanpolenta ^{A,J,S,V}	33,00
Wiener Kalbsschnitzel aus der Keule Karotten – Erbsengemüse / Zitrone / Preiselbeeren / Pommes-Frites ^{A,F,J}	29,00
Tomahawk vom deutschen Dry Aged Schwein Kräuterbutter / Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln ^{A,I,J,S,T,V}	31,00
Lachsforellenfilet gebraten / Rieslingsauce / glasierte Apfelperlen schwarze Nüsse / Wirsing-Cous-Cous Roulade ^{A,F,G,J,M,S,V}	29,50
Gebratenes Filet von der Dorade / Riesengarnele Safransauce / Zitrusblattspinat / feine Bandnudeln ^{A,E,F,J,K,S,V}	31,00
Fettuccine / cremige Sauce vom Hokkaidokürbis  Blattspinat / Butternutkürbis / gepickelte Schalotten ^{A,F,J,S,V}	21,00
Geschmortes Wintergemüse / Baba Ganoush / Kichererbse ^u 	21,00

Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer-

Steaks und Burger

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind (240g) Waldpilzkruste / Mandelkroketten ^{A,F,J,S,V}	31,00
Rinderfiletsteak vom argentinischen Weiderind (250g) Pfefferrahmsauce / Pommes-Frites ^{A,J,S,V}	34,50
Putensteak „Südsee“ / fruchtige Currysauce (220g) gebratene Früchte / Mangochutney / Basmatireis ^{E,J,K,M,N,Q}	27,00
Krone-Burger vom deutschen Dry - Aged Beef Saftiges Rindfleisch / hausgemachte Burgersauce / Fontina Käse Brioche Brötchen / Tomate / Zwiebelconfit / Rucola ^{A,F,J,T,V}	21,00
Vegetarische Alternative: statt Beef-Pattie / Veganes-Pattie ^{A,F,J,T,V} 	21,00

Superfood Bowl / SPECIAL

Feldsalat / Datteldressing /  Karotte / Rotkraut / Cous-Cous / Orange / Kürbiskerne ^{A,I,S,T,U}	21,00
mit gebratenen Putenbruststreifen ^J	24,00
mit gebratenem Zanderfilet ^{A,G,J,U}	25,50
mit Ziegenfrischkäsetalern / Honig / Thymian ^J 	24,00

Empfehlung von unserem Koch Bikash

Indisches Butter Chicken von der Hähnchenbrust Koriander / Duftreis ^{I,J,N}	27,00
---	-------

DESSERT

Lebkuchenparfait Haselnusscrumble / Gewürzwetschgen / schwarze Nüsse ^{A,F,J,K,L,M,N,Q,V}	9,50
--	------

Für eine weitere Auswahl an unseren Desserts fragen
Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

-Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer-

SCHWÄBISCHE KRONE KLASSIKER

Zu folgenden Hauptgängen empfehlen wir einen gemischten Beilagensalat mit Hausdressing ^{A,J,T}	7,80
Krone Fischteller – gebratene Fischfilets Kräuterbutter / Gemüse / Petersilienkartoffeln ^{A,G,J,K,S,V}	31,00
Rehbraten aus heimischer Jagd Waldpilze / Preiselbeeren / Apfel / Spätzle / Kroketten ^{A,F,J,K,S,V}	28,50
Rehgulasch aus heimischer Jagd Waldpilze / Preiselbeeren / Hausapfel / Spätzle / Mandelkroketten ^{A,F,J,K,V}	25,50
Medaillons vom heimischen Reh Pfeffer-Kirschen / Gemüsevariation / Mandelkroketten ^{A,F,J,K,S,V}	33,00
Hausgemachte Maultaschen goldbraun gebraten Bondorfer Speck / Zwiebeln / Kartoffelsalat ^{A,F,S,T}	21,00
Jägerschnitzel vom Schweinerücken Champignonrahmsauce / Spätzle / Pommes Frites ^{A,F,J,S,V}	25,50
Zwiebelrostbraten vom Weiderind Pfannengemüse / Käsespätzle ^{A,F,J,S,V}	31,00



-Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer-

Kennzeichnungen

A	Gluten – Weizen	N	Cashew-Kerne
B	Gluten – Roggen	O	Pecannüsse
C	Gluten – Gerste	P	Paranüsse
D	Gluten – Hafer	Q	Pistazien
E	Krebstiere	R	Macadamianüsse
F	Eier	S	Sellerie
G	Fisch	T	Senf
H	Erdnüsse	U	Sesam
I	Soja	V	Schwefeldioxid / Sulfite
J	Milch / Laktose	W	Lupine
K	Mandel	Z	Weichtiere
L	Haselnüsse		vegetarisch
M	Walnüsse		vegan

Bei Fragen helfen wir Ihnen gerne weiter.

Gutschein „Krone“

Sie suchen noch ein schönes Geschenk? Wir haben die Idee!

Ein Geschenk-Gutschein von der „Krone“ über z.B. einen Besuch im Restaurant oder ein Betrag zur freien Verfügung.

Die Gutscheine stellt Ihnen unser Rezeptions-Team gerne aus.