

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 Herrn Kaisner und Sous-Chefs Herrn Kiss und Herrn Aquafredda 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

Räucherlachstatar

Mango / Frischkäse / Crostini / Kresse A,G



Zitronengrassuppe

gebratene Riesengarnele A,B,F



Schweinemedallions / Pfefferrahmsauce

Gemüsevariation / feine Bandnudeln A,C,G,I

oder

Saltimbocca vom Zanderfilet – mit Salbei und Parmaschinken gebraten

Tomatensugo / Zitronen-Polenta A,D,G,I



Brownie von der weißen Schokolade / Himbeerparfait A,C,G

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

Vorspeisenvariation – Rindercarpaccio / Olivenöl / altem Balsamico / Parmesan
Räucherlachstatar / Mangofrischkäse / Zitronengrassuppe
gebratene Riesengarnele ^{G,J} 17,80

Schwäbische Maultaschensuppe 7,80
Rinderconsommé / Röstzwiebeln / Schnittlauch ^{A,C,G,I}

Zitronengrassuppe / gebratene Riesengarnele ^{A,B,F} 9,80

HAUPTSPEISEN

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


Lammrücken vom „Schäferhof Stotz aus Münsingen“ / Kräuterkruste 33,00
Rosmarinsauce / Bohnenbündel / Drillingskartoffeln ^{A,C,G}

Wiener Kalbsschnitzel aus der Keule 29,00
Karotten – Erbsengemüse / Zitrone / Preiselbeeren / Pommes-Frites ^{A,C,G}

Schweinefiletmedaillons / Pfefferrahmsauce 29,00
Gemüsevariation / feine Bandnudeln ^{A,C,G,I}


Saltimbocca vom Zanderfilet – mit Salbei und Parmaschinken gebraten 29,50
Tomatensugo / Zitronen-Polenta ^{A,D,G,I}

Gebratenes Filet vom Kabeljau / Soja Lack 32,00
tomatisierte Kokossauce / Mango- Gurken-Chilissalat / Limettenreis ^{A,D,G,I}


Basilikumrisotto vom Vialone Nano Reis (Vegi)  21,00
Parmesan / Schmortomaten ^{G,I}

Marokkanisches Kichererbsencurry / Duftreis (Vegan)  21,00

Steaks und Burger

Rumpsteak vom argentinischen Weiderind (240g) Kräuterbutter / Mandelkroketten ^{G,I}	31,00
Rinderfiletsteak vom argentinischen Weiderind (250g) Pfefferrahmsauce / Pommes-Frites ^{G,I}	34,50
Putensteak „Südsee“ / fruchtiger Currysauce (220g) gebratene Früchte / Mangochutney / Basmatireis ^G	27,00
Krone-Burger vom deutschen Dry - Aged Beef Saftiges Rindfleisch / hausgemachter Burgersauce / Fontina Käse Brioche Brötchen / Tomate / Zwiebelconfit / Rucola ^{A,C,G,I,L}	21,00
Vegetarische Alternative: statt Beef-Pattie / Veganes-Pattie 	21,00

Superfood Bowl / SPECIAL

Bunte Blattsalate / Himbeerdressing  Avocado / Quinoa / Blaubeeren / Nüsse ^{A,F,G,H}	21,00
mit gebratenen Putenbruststreifen ^G	24,00
mit gebratenem Zanderfilet ^{A,D,G}	25,50
mit Ziegenfrischkäsetalern / Honig / Thymian ^G	24,00

Empfehlung unserer ungarischen Kiss Brüder

Paprikás Csirke Hähnchenkeule in Paprikasauce gegart / Sauerrahm / Spätzle ^{A,C,G,I}	27,00
--	-------

DESSERT

Brownie von der weißen Schokolade / Himbeerparfait ^{A,C,G}	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 ^{G, J, I}	7,80
Krone Fischteller – gebratene Fischfilets Kräuterbutter / Gemüse / Petersilienkartoffeln ^{A, D, G, I, J}	31,00
Rehbraten aus heimischer Jagd / Waldpilze / Preiselbeeren / Apfel Spätzle / Kroketten ^{A, C, E, I, G, H}	28,50
Rehgulasch aus heimischer Jagd Waldpilze / Preiselbeeren / Hausapfel / Spätzle / Mandelkroketten ^{A, C, G, I, L}	25,50
Medaillons vom heimischen Reh / Preiselbeer-Pfeffersauce Gemüsevariation / Mandelkroketten ^{A, C, G, I}	33,00
Hausgemachte Maultaschen goldbraun gebraten Bondorfer Speck / Zwiebeln / Kartoffelsalat ^{A, C, G, I}	21,00
Jägerschnitzel vom Schweinerücken Champignonrahmsauce / Spätzle / Pommes Frites ^{A, G, I}	25,50
Zwiebelrostbraten vom Weiderind Pfannengemüse / Käsespätzle ^{A, C, G, I}	31,00



-Alle Preise in EURO inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer-

Kennzeichnungen

A	Glutenhaltiges Getreide	J	Senf
B	Krebstiere	K	Sesamsamen
C	Eier	L	Schwefeldioxid / Sulfid
D	Fisch	M	Lupinen
E	Erdnüsse	N	Weichtiere
F	Soja		
G	Milch / Laktose		Vegetarisch
H	Schalenfrüchte		Vegan
I	Sellerie		

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend der gesetzlichen Vorschrift.

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.