



Die Krone im Winter 2025

Vorspeisen



Waldspaziergang

Tiramisù von Waldpilzen
Zupfsalate und Preisbeeren

16,00 €

Carpaccio „Rossini“

Roh marinierte Rinderfiletscheiben mit Gänseleberpraline
Trüffel-Crème fraîche

19,50 €

Krone Salat

Angemachte Rohkost- und Blattsalate
Kresse, Nüsse und gehobelter Parmesan, serviert mit unserem hausgemachten Dressing.

7,50 €

Suppen:

Kürbis-Maracuja-Suppe

Purple Curry-Riesen Garnele und Edamame

10,00 €

Krone Tagessuppe

Unsere frisch zubereitete Suppe des Tages – lassen Sie sich überraschen!

6,00 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer von 19 %





Vegetarisch

als Zwischengang

„Vegetarisch auf schwäbisch“

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Krone Salat

15,00 €

18,00 €

Sellerie Schnitzel

Blumenkohl-Cous Cous, gebackene Süßkartoffel-Pommes und Olivenöl Mayo

16,00 €

19,00 €

Unsere Kleinigkeiten

Krone Rindfleischsalat

Marinierter Tafelspitz mit Paprika, Tomate und roten Zwiebeln im BBQ-Dressing
Röstkartoffeln

21,50 €

Krone Worscht Salat

Fleischwurst, Essiggurke, gekochtes Ei und Schnittlauch
- auf Wunsch mit Käse -, Pommes frites

17,50 €

Frische Fische

als Zwischengang

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Weißweibuttersauce

Haselnuss-Risotto und geschmorter Lauch

25,50 €

30,50 €





Hauptgerichte

Original Wiener Schnitzel* aus dem Kalbsrücken geschnitten Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Krone Salat	28,50 €
Krone Jägerschnitzel* Panierte Schweinefilet-Medaillons Kräuter-Rahmsauce, gebratene Pilze, handgeschabte Spätzle	27,00 €
Brust & Keule von der geschmorten Ente Naturesauce, Apfel-Chutney geschmälzte Kartoffelknödel und Rotkohl	33,00 €
Krone Tafelspitz* Kalte Schnittlauchsauce, Gemüse-Meerrettich Rahmspinat und Röstkartoffeln	28,00 €
Unser Zwiebelrostbraten* aus dem Roastbeef geschnitten gebackene Zwiebeln, ordentlich Sauce handgeschabte Spätzle	31,00 €

**Die mit * gekennzeichneten Hauptgerichte
gibt es auch als „kleinen Hauptgang“ -3,00 €**





Aus der Krone-Metzgerei | unsere Fleischspezialitäten

Rohgewicht

Krone Cut ca. 180g | Dr. Kohl ca. 300g

Rumpsteak aus unserem Reifeschrank
Ein absolutes Muss für Fleischliebhaber
Unglaublich saftig mit feinem Eigengeschmack

31,00 €

37,00 €

Rinderfilet vom Weiderind
Das beliebteste Stück des Rindes
Butterzart und schmackhaft

35,00 €

41,00 €

Wählen Sie Ihre zwei Beilagen

Pommes frites | Bratkartoffeln | Kroketten | Petersilien Kartoffeln | handgeschabte Spätzle
Gemüseallerlei | Krone Salat

(jede weitere Beilage + 5,00 €)

und eine Sauce oder Butter

Unsere Jus | Kräuter-Rahmsauce | Pilzrahmsauce |
Weiße Riesling-Sauce | hausgemachte Kräuterbutter

(jede weitere Sauce + 4,00 €)



ab 2 Personen:

Das Krone Chateaubriand
unverkennbar kerniger Fleischgeschmack

pro Person

58,00 €

Rinderfiletmittelstück
rosa gebraten und am Tisch tranchiert
Kräuter-Rahmsauce, Jus und hausgemachter Kräuterbutter
Beilagen nach Wahl
Gemüseallerlei und Krone Salat

Zubereitungszeit ca. 35 min | ca. **750g Rohgewicht für 2 Personen**



Zum Nachtisch



Unsere Krone-Liebe

Vanillerahmeis mit warmem Himbeerkompott
geschlagene Sahne.

9,50 €

Frisch gebackene Herzwaffeln

Goldbraune Herzwaffeln mit warmen Zwetschgen
cremigem Walnusseis

10,50 €

Hirschberger Apfel Beignets

Knusprig ausgebackene Apfel-Beignets
Apfelkompott und luftiger Vanilleschaum

11,50 €

Einfach mal Eis

Gemischte Eiskreationen, nach Wahl
mit oder ohne Sahne

8,00 €

Krone Nachtisch

Unser Dessert des Tages – täglich frisch

6,00 €

