

Die Vorspeisen

Gemischter Salatteller _{3,9}	€ 9,90
Feldsalat	
- mit Croutons ₁	€ 12,50
- mit hausgeräuchertem Wildschweinschinken und Croutons ^{**} ₁	€ 14,90
Hausgemachte Maultasche auf Kartoffelsalat mit Röstzwiebeln ₁₀	€ 12,50
Gebratene Riesengarnelen auf geschmorten Schönbuchlinsen und Kartoffelstroh _{4,8}	€ 19,80

Die Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Maultasche und Flädle _{1,3,7,9}	€ 9,00
Bisque d'homard - Klassische Hummersuppe mit Garnele _{4,7,9}	€ 18,00

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

Der Fisch

Gegrillte Lachsschnitte und Garnele
mit Blattspinat und Naturkartoffeln
Rieslingsauce_{1,3,4,7,9} € 40,00

Gebratene Winterkabeljauschnitte
auf cremigem Pastinakenpüree
und feinen Nudeln_{1,3,4,7,9} € 40,00

Die Fleischspezialitäten

Schwäbischer Metzgergulasch in Trollinger
mit geschmälzten Semmelknödel_{1,3,7,9} € 28,00

Glasierte Perlhuhnbrust mit Kräuterseitlingen,
geschmorten Petersilienwurzeln und breiten Nudeln_{1,3,7,9} € 38,00

Das Wild aus eigener Jagd

Steinenbronner Wildfleischküchle
mit gebutterten Champignons auf Rahmwirsing
und Kartoffelpüree_{1,3,7,9} € 29,00

Glasierte Rehkeulenscheiben mit Morchelrahmsauce,
Filderrotkraut und geschmälzten Spätzeln_{1,3,7} € 39,00

**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} € 32,00

Steinenbronner Filetteller mit Champignons,
Rahmsauce und hausgemachten Spätzle ^{1,3,7,9} € 33,00

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln ^{1,3,7} € 33,00

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Bratkartoffeln ^{1,9} € 34,50

Geschnetzeltes Kalbfleisch aus der Keule
mit Champignons und Kartoffelrösti ^{1,3,7,9} € 34,00

Das Vegetarische / Vegane

In Olivenöl angebratene Grießschnitte
mit mediterranem Tomatensugo, Brokkoliröschen
und Parmesan ^{1,3,9} € 27,00

Zweierlei Schnippelbohnen
mit Tomatenwürfeln, in einem Olivenöl-Gemüsefond
und frittierten Kartoffelstreifen. € 27,00

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

Krone - Spezialitäten zum Mitnehmen für zu Hause

Krone Salatdressing	250 ml	€ 9,00
Krone Griebenschmalz mit Schinken und Schnittlauch	Becher 250g	€ 6,00
Hausgemachte Maultaschen im 4er-Vakuumbbeutel	á 100g	€ 1,80
Steinenbronner Kartoffelsalat	á 100g	€ 1,80
Hausgemachte Semmelknödel im Vakuumbbeutel	4 Stück	€ 6,00
Schönbuch-Linsen im Vakuumbbeutel	500g	€ 9,00
Hausgemachte Spätzle im Vakuumbbeutel	500g	€ 9,00
Hausgemachte Bolognese im Vakuumbbeutel	500g	€ 12,00
Hausgemachte Lemberger Bratensauce im Beutel	0,5l	€ 10,00
Hausgemachte Saure Kutteln in Trollingersauce	Glas 400g	€ 12,00
Hausgemachte vegane Gemüse-Bolognese	Glas 450g	€ 11,00
Hausgemachte Hummerrahmsuppe	Glas 450g	€ 16,50
Hausgemachte Fenchel-Wildschwein-Bolognese	Glas 450g	€ 14,00
„Unsere Currywurst“	Glas 450g	€ 10,00
Chilli con Carne	Glas 450g	€ 12,00
Hausgemachtes Fleischkühle	250g	€ 5,50

**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**