

Die Vorspeisen

Gemischter Salatteller ^{3,9}	€ 9,90
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Speck und Kracherle ¹	€ 14,90
Mac & Cheese Makkaroni mit Vintage Trüffelcheddarschaum und schwarzem Trüffel ⁷	€ 18,90
Gebratene Jacobsmuschel auf Selleriepüree und Kaviar-Schnittlauch-Nage ^{4,7,9}	€ 21,90
Pulpcarpaccio auf Pflücksalat mit Vanillesalz	€ 21,90

Die Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Maultasche und Flädle ^{1,3,7,9}	€ 9,00
Aufgeschäumte Maronensuppe mit Balsamessig, gekochtem Wachtelei und glasierten Maronen ^{1,3,7,9}	€ 15,00

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

Der Fisch

Isländischer Eismeersaibling mit Romanesko, Kartoffelschaum und brauner Pinienkern-Tomaten-Butter ^{4,7,9}	€ 42,00
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf pikantem Chorizo-Risotto ^{4,7,9}	€ 44,00

Die Fleischspezialitäten

Eingemachtes Kalbsfleisch in Rieslingsauce mit Herbstpilzen und feinen Nudeln ^{1,3,7,9}	€ 34,00
Knuspriger Schweinebauch aus der Röhre auf Schönbuchlinsen und Kartoffelpüree ^{1,3,7,9}	€ 35,00

Das Wild aus eigener Jagd

Rosa Rehkeulenscheiben mit Herbstpilzen, zweierlei Pastinake und geschmälzten Spätzle ^{3,7,9}	€ 40,00
Steinenbronner Wildschweinbraten im eigenen Saft mit Filderrotkraut und Spätzle ^{1,3,7,9}	€ 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}	€ 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

“Fregola Sarda“ mit Gemüsewürfeln, Wirsingstreifen und Parmesan ^{1,7,9}	€ 27,00
Rote Linsen mit indischen Gewürzen und violettem Curry auf Basmatireis ⁹	€ 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	Portion	€ 9,00
Krone Filderrotkraut mit Apfel und Zimt im Vakuumbbeutel	500g	€ 10,00
Krone-Sauerkraut mit Riesling gekocht im Vakuumbbeutel	500 g	€ 8,50
Hausgemachte Spätzle im Vakuumbbeutel	500g	€ 9,00
Hausgemachte Lemberger Bratensauce im Beutel	0,5l	€ 10,00
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
Hausgemachte Bolognese	Glas 450g	€ 12,00
Saure Kutteln in Trollingersauce	Glas 450g	€ 12,00
Chilli con Carne	Glas 450g	€ 12,00
Geschmorte Kalbsbacke mit Lembergersauce im Vakuumbbeutel	Stück	€ 22,00

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