

## Vorspeisen

### **Gerösteter Oktopus**

Grenaille Kartoffeln/Fenchel-Orangensalat  
Aioli/kandierte Oliven/Blattsalat/13,00 €

### **Warme Pulled Pork Nudelschnecke**

eingelegte Zwiebelchen/Tomatenchutney/Caesarsalat/13,00 €

### **Gebratene Ziegenkäsetaschen**

eingekochte Birnen/hausgemachter Quittensenf  
Zupfsalat/13,00 €

## Suppen

### **Weichter Festtagssuppe**

Maultäschle/Grießnocken/Markklößchen/6,00 €

**Leberspätzlesuppe/6,00 €**

**Flädlesuppe/5,50 €**

### **Kürbisrahmsuppe**

geröstete Kerne/Kürbiskernöl/Croutons/6,50 €

## Salate

### **Italosalat**

gemischter Salat/Hausdressing/  
gekochtes Ei/Tomate/Zwiebeln/13,50 €

### **Orientalat**

gemischter Salat/Currydressing/Früchte/Nüsse/  
gebratene Hähnchenbruststreifen/14,50 €

**Gemischter Salat/Hausdressing/6,00 €**

**Blattsalat/Balsamicodressing/5,50 €**

## Hauptgerichte

### „Gasthaus zur Krone Weicht Klassiker“

#### **Grillpfanne**

Steaks von Rind/Schwein/Geflügel/Zuckermais  
Speck-Bohnen/Grilltomate/Pommes frites  
hausgemachte Kräuterbutter/20,50 €

#### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten**

Rinderhüftsteak/Bratensoße/Käsespätzle  
Röstzwiebel/23,00 €

#### **Käsespatzen**

Röstzwiebel/Beilagensalat/13,50 €

#### **Cordon bleu**

paniertes Schweinerückensteak gefüllt mit Schinken und  
Käse/Pommes frites/Beilagensalat/20,00 €

#### **Schnitzel Wiener Art**

Paniertes Schweinerückensteak  
Pommes frites/Beilagensalat/16,50 €

#### **Geflügelgeschnetzeltes „Indisch“**

Geflügelbruststreifen/Curryrahmsoße/Kokosfrüchte  
Mandelreis/18,00 €

#### **Seehechtfilet**

Senfsoße/buntes Gemüse/Kartoffelgratin/20,00 €

### **1/4 Ente oder 1/2 Ente**

knusprig gebraten/kräftige Entensoße/Kartoffelknödel

hausgemachtes Blaukraut/gefüllter Bratapfel/1/4 20,00 €/1/2 26,00 €

### **Hausmacher Ente**

Entenbratenstück ohne Bein/Soja-Ingwerglasur/Pflaumen-Chutney  
gebratenes Sesam-Gemüse/Bao Bun (Hefeteiggebäck)/23,00 €

### **Entenbrust rosa gebraten**

Bratapfelsoße/Selleriepüree/Schalottenchuney/Mandelbrokkoli/25,00 €

### **Reh ragout vom Reh aus dem Weichter Wald**

Kartoffelscheiterhaufen/Rüben Gemüse/Preiselbeerbirne/25,00 €

### **Hirschgeschnetzeltes**

Craftbeersöße/Cranberries/Perlzwiebeln/Champignons

Serviettenknödel/23,00 €

### **Hirschsteak rosa gebraten**

Wacholderrahmsauce/Zwetschgenröster/gebratener Rosenkohl

kleine Germknödel/25,00 €

### **Cannelloni vom Reh aus dem Weichter Wald**

Champignons/Apfel/Maronen/Wildrahmsöße/16,00 €

### **Zweierlei von Andi's Glücksschwein aus Weicht**

hausgemachte Bratwurst/kleines Cordon Bleu gefüllt mit eigenem  
Schinkenspeck und Käse

Rahmkraut/Traubenragout/Kartoffelstampf/22,00 €

### **Seebarsch mit Knusperhülle gebraten**

Rahmsöße vom schwarzen Trüffel

Blumenkohlgemüse/Parmesannocken/22,00 €

### **Veganes Wintergulasch**

würziges Ragout mit Birne/Blaukraut/Kartoffelknödel/16,00 €