

Vorspeisen Suppen Salate

Warme Pulled Pork Roll

hausgemachter Kimchi/Wachtelei/Aioli/Pflücksalat/13,00 €

Oktopusgröstel

Grenaille Kartoffeln/gepickelter Kürbis

Balsamico/Kürbiskerncreme/13,00 €

Gebratene Ziegenkäsetaschen

eingekochte Pfefferkirschen/Thymianhonig

kandierte Mandeln/Zupfsalat/13,00 €

Weichter Festtagssuppe

Maultäschle/Grießnocken/Markklößchen/6,00 €

Leberknödelsuppe/Backerbsen/6,00 €

Flädlesuppe/5,50 €

Kürbisrahmsuppe

geröstete Kürbiskerne/Kürbiskernöl/Croutons/6,50 €

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

“Krone Klassiker”

Grillpfanne

Steaks von Rind/Schwein/Geflügel/Zuckermais
Speck-Bohnen/Grilltomate/Pommes frites
hausgemachte Kräuterbutter/21,50 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Rinderhüftsteak/Bratensoße/Käsespätzle/Röstzwiebel/25,00 €

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 €

Geflügelgeschnetztes „Indisch“

Geflügelbruststreifen/Curryrahmsoße/Kokosfrüchte/Mandelreis/18,00 €

Seehechtfilet

Senfsoße/buntes Gemüse/Kartoffelgratin/20,00 €

¼ Ente oder ½ Ente

knusprig gebraten/kräftige Entensoße/Kartoffelknödel

hausgemachtes Blaukraut/gefüllter Bratapfel/¼ 22,00 € /½ 27,00 €

Hausmacher Ente

Entenstücke ohne Bein/Entensoße

hausgemachte Zwetschgenknödel/Zimtbrösel

gebratener Rosenkohl/Pfeffer-Zwetschgenröster/24,00 €

Rehragout vom Weichter Reh

Mandelbrokkoli/Serviettenknödel/Preiselbeerbirne/24,00 €

Hirschgeschnetzeltes

Apfelspalten/Champignons/geschmorte Zwiebelchen/Rosenkohl

Calvadosrahmsoße/Briochekartoffelknödel/24,00 €

Lackiertes Hirschsteak Barbecue

Barbecuewildsoße/geschmorte Rübchen

Kartoffelmuffins/Pfeffermispeln/25,00 €

Cordon bleu Elsass

gefüllt mit Roquefort, Birne und geräuchertem Schinken

Pfefferrahmsoße/Kartoffeltarte/gemischtes Gemüse/22,00 €

Barschfilet nach Winzerin Art

Traubenragout/Federweißersoße/Kartoffelrisotto/grüner Spargel/22,00 €

Krämooshof Spaghetti

Kürbisrahmsoße/Kürbiskerne/Amarettinibrösel

Salbei/geschmorte Tellerzwiebel/18,00 €

Veganes Herbstragout

Allgäuer Tempeh/Kürbis/Apfel/Kartoffelknödel/Blaukraut/18,00 €