



**Grüßgott liebe Gäste und Freunde unseres Hauses!**

Unser Landhotel "Krone" ist ein familiär geführtes Haus, mit gemütlichen Gästezimmer und einer leckeren Küche. Alles wird für Sie frisch zubereitet. Gastlichkeit und eine angenehme Atmosphäre zum Wohlfühlen sind bei uns Tradition.

Wir wünschen Ihnen einen netten Aufenthalt und lassen Sie sich's schmecken !



**Als Aperitif empfehlen wir**

Glas Prosecco  
mit Kirschlikör oder Marillenfruchtsirup  
Martini Bianco oder Rosso mit Eis  
Campari-Orange oder Soda  
Sherry Medium oder trocken  
Pernod mit Eiswasser

**.....oder vielleicht was alkoholfreies !!!!!**

**Wellness und Vitalgetränke**

Holderblüte mit Mineralwasser	0.25l
Apfel-Kirsch mit Mineralwasser	0.25l
Traubensaft mit Mineralwasser	0.25l

Mittelmeerkost: Gesundheitsbewusst ernähren

Wir kochen mit Rapsöl denn es macht nicht nur Salate an. Es enthält Vitamin E und auch essenzielle Fettsäuren die unser Körper dringend braucht. Das Verhältnis mehrfach ungesättigter Omega-6-Fettsäuren zu Omega-3-Fettsäuren ist ideal. Der tägliche Genuss von Rapsöl ist gesund und hält Sie fit !

### Pennennudeln "Napolitana"

Hähnchenbrustfilestreifen, Paprika, verschiedenem Gemüse, pikant

\*\*\*

### Paella "Alfredo"

Hähnchenbrustfilestreifen, Seelachs-Fisch, Garnelen, Reis

\*\*\*

### Bodenseefelchenfilet "Müllerin Art"

mit Kräuter-Butter, Kartoffelrösti, Salat vom Buffet

\*\*\*

### Bodenseefelchenfilet "Hofmeister Art"

auf buntem Pfannen-Gemüse, Kräuterbutter

\*\*\*

### Zanderfilet vom Grill „Kräuterbutter“

Salat vom Buffet, Kartoffel

\*\*\*

### Zanderfilet vom Grill "Exotique"

auf Reissockel, verschiedenen Früchten, Salat vom Buffet

\*\*\*

### Pangasiusfischfilet auf Kräuter-Spaghetti

Salat vom Buffet

\*\*\*

### Riesengarnelen vom Grill Kräuterbutter

auf Blattspinat mit Kräuter-Spaghetti

# Fischspezialitäten

**Bodenseefelchenfilet "Hofmeister Art"**  
auf buntem Pfannen-Gemüse, Kräuterbutter

**Pangasiusfischfilet "Prinzess"**  
grüner Spargel, sc.Hollandaise überbacken  
Kartoffel, Salat vom Buffet

\*\*\*

**Pangasiusfischfilet auf Kräuter-Nudeln**  
Salat vom Buffet

\*\*\*

**Pangasiusfischfilet auf Reissockel**  
mit Gemüsebouquet

\*\*\*

**Pangasiusfischfilet "Florentiner Art"**  
auf Blattspinat, überbacken, Kartoffel  
Salat vom Buffet

\*\*\*

**Zanderfilet "Exotique"**  
auf Reissockel, verschiedenen Früchten  
Salat vom Buffet

\*\*\*

**Zanderfilet "Müllerin Art"**  
zerlassener Butter, Kartoffeln, Salat vom Buffet

\*\*\*

**Riesengarnelen vom Grill**  
auf Kräuter-Spaghetti, Salat vom Buffet

## Weinempfehlung

**Dürrenzimmer-Heuchelberg** Württemberger Riesling 0.25l

# Vom Kalb Aus heimischer Schlachtung

\*\*\*

“ Kronentöpfele “  
Kalbs-Lendchen zart gebraten  
Hausmacher-Spätzle  
frische Champignons, Rahmsoße, Salat vom Buffet

\*\*\*

Original “ Wiener Schnitzel “  
Kalbs-Lendchen in Butter gebraten  
pommes frites, Salat vom Buffet

\*\*\*

Kalbs-Lendchen zart gebraten  
Weinbrandrahmsoße  
Hausmacher-Spätzle, Salat vom Buffet

\*\*\*

Kalbslendchen auf Käsespätzle  
Röstzwiebel, Salat vom Buffet

Dazu empfehlen wir  
Teutsch Pils vom Fass 0.3l 0.5l

## Vom Rind

### Angus-Roastbeef

#### Zwiebelrostbraten

Röstzwiebel, Bratkartoffel, Salat vom Buffet

\*\*\*

#### Schwäbischer Zwiebelrostbraten

auf Krautspätzle, Röstzwiebel  
Salat vom Buffet

\*\*\*

#### Zigeuner Rostbraten scharf

Rahmsoße mit rote-grüne Paprikaschoten u. Zwiebel,  
Hausmacher-Spätzle, Salat vom Buffet

\*\*\*

#### Rumpsteak " Pariser Art " ca.200gr

Weinbrand-Rahmsoße mit grünen Pfefferkörner  
pommes frites, Salat vom Buffet

\*\*\*

#### Rumpsteak „ Art des Hauses“ ca.200gr

Senf-Meerrettich-Schinken  
Kartoffel-Kroketten, Salat vom Buffet

\*\*\*

#### Rumpsteak „ Pizzaiola „ ca.200gr

Chefs-Geheimnis  
Kartoffelrösti, Salat vom Buffet

# Vom Schwein

Aus heimischer Schlachtung

\*\*\*

Schweineschnitzel paniert  
pommes frites, Salat vom Buffet

\*\*\*

Schweineschnitzel mit frischen Champignons  
Hausmacherspätzle, Salat vom Buffet

\*\*\*

Schweinesteak "Simmental"  
frischen Champignons, Käse-Schinken überbacken  
Hausmacherspätzle, Salat vom Buffet

\*\*\*

Schweinesteak "Zigeuner Art"  
Rahmsoße mit rote+grüne Paprikaschoten u. Zwiebel  
Reis, Salat vom Buffet

\*\*\*

Schweinesteak mit Kräuterbutter  
pommes frites, Salat vom Buffet

\*\*\*

Bierempfehlung: Post-Weizen vom Fass 0.3l 0.5l

## Vegetarische Gerichte

Krautspätzle nach "Art des Hauses"  
Röstzwiebel, Salat vom Buffet

\*\*\*

Käsespätzle nach "Art des Hauses"  
Röstzwiebel, Salat vom Buffet

\*\*\*

Kartoffelgemüserösti mit Spiegelei  
Salat vom Buffet

\*\*\*

Kartoffelgemüserösti mit Tomaten, Käse überbacken  
Salat vom Buffet

\*\*\*

Spaghetti mit Kräuter-Knoblauch-Tomatenpesto  
pikant Rucolla-Salat

\*\*

Kräuter-Omelette mit frischen Champignons

\*\*\*

gefüllte Kartoffeltaschen mit Marktgemüse

\*\*\*

Omelette Marmelade

\*\*\*

Reibekuchen 3 Stk. mit Apfelmus

\*\*\*

Kaiserschmarren auf Anfrage

# Vesperkarte

ab 17.30 Uhr

Gulaschsuppe mit Brot

\*\*\*

Allgäuer Wurstsalat mit Brot

\*\*\*

Schweizer Wurstsalat mit Brot

\*\*\*

Emmentalerbrot garniert

\*\*\*

Schinkenbrot gekocht garniert

\*\*\*

Schinkenbrot roh garniert

\*\*\*

1 Paar Wienerle mit Brot

\*\*\*

1 Paar Weißwürstle mit Brot auf Anfrage

\*\*\*

3 Spiegel od. Rühreier mit Bratkartoffel

\*\*\*

Allgäuer Brotzeiteller roher Schinken u. Bergkäse

Gurke, Tomate, Butter, Brot

\*\*\*

Allgäuer Bergkäse auf Holzteller

Gurke, Tomate, Butter, Brot

\*\*\*

Strammer Max Schinkenbrot gek. 2 Spiegeleier

Gurke, Tomate



## Kleinere Gerichte ( 2/3 Portion )

\*\*\*

**Schnitzel** paniert pommes frites, Salat vom Buffet

\*\*\*

**Schnitzel natur mit frischen Champignons**

Hausmacher-Spätzle, Salat vom Buffet

\*\*\*

**Kalbslendchen in Rahmsoße**

Hausmacher-Spätzle, Salat vom Buffet

\*\*\*

**Zwiebelrostbraten Angus-Rind**

Röstzwiebel, Bratkartoffel, Salat vom Buffet

**Rumpsteak mit Kräuterbutter** Angus-Rind

knackiges Marktgemüse, Kartoffel-Rösti

\*\*\*

**Original "Wiener Schnitzel" vom Kalbslendchen**

pommes frites, Salat vom Buffet

# Spezialitäten ab 18.00 Uhr

\*\*\*

Original " Züricher " Kalbslendchen geschneuzelt  
mit frischen Champignons, Kartoffelrösti  
Salat vom Buffet

\*\*

Fischtöpfchen " Milano " auf Spaghetti  
Pangasiusfisch, Riesengarnelen  
Kräutersoße, Tomatenscheiben gegrillt  
Salat vom Buffet

\*\*\*

Cordon Bleu vom Kalbs-Lendchen in Butter gebraten  
gefüllt mit Schinken u. Käse  
pommes frites, Salat vom Buffet

\*\*\*

Stroganoff vom Angus-Rind in Weinbrand-Pfeffersoße  
pikant, Hausmacher-Spätzle  
frische Champignons, Salat vom Buffet

\*\*\*

Rumpsteak vom Angus-Rind „ Allgäuer Art “  
auf Käsespätzle  
Schinken, Tomaten, frische Champignons  
Röstzwiebel, Salat vom Buffet

\*\*\*

## Saisonale Schmankerl'n

\*\*\*

In unserem gemütlichen Landhotel  
rund ums Haus

\*\*\*

Knusprige Hähnchen vom Drehgrill

\*\*\*

saftige Grillhaxen frisch aus dem Ofen

\*\*\*

Kalbsleber-Variationen

\*\*\*

Käsespätzle-Variationen

\*\*\*

Pfifferlings-Variationen

\*\*\*

Frischer Deutscher Stangenspargel

\*\*\*

Argentinische Steak-Wochen  
vom Angus-Rind

\*\*\*

Fisch- und Wildwochen