

HERZLICH WILLKOMMEN

Wir freuen uns sehr, Sie in unserem 1868 gegründeten Gasthof Krone begrüßen zu dürfen! In unserem Restaurant servieren wir Ihnen mit Liebe zubereitete Köstlichkeiten aus der gutbürgerlichen Küche sowie kulinarische Gerichte ganz nach Ihren Wünschen. Begeben Sie sich auf unserer gutsortierten Speise- und Getränkekarte auf Genuss-Entdeckungstour durch die Vielfalt unserer Spezialitäten – selbstverständlich zubereitet mit den besten, ausgewählten Zutaten aus unserer Region und benachbarten landwirtschaftlichen Betrieben.



Sowohl für Fleischliebhaber wie auch für Vegetarier und Veganer bietet unser Küchenchef ausgewählte Gaumenfreuden und je nach Jahreszeit auch passende, saisonale Spezialitäten.



Ob private Feiern wie Geburtstage, Jubiläen und Taufen oder auch geschäftliche Zusammenkünfte – wir bieten Ihnen in unserem Restaurant für 130 Gäste Platz. Lässt es das Wetter zu, können Sie den Feierabend zum Beispiel auch auf unserer gemütlichen, sonnigen Terrasse bei einem schönen Glas Wein ausklingen lassen.



Wir stellen Ihnen sehr gerne nach Ihren Wünschen ein Arrangement von kulinarischen Köstlichkeiten zusammen und lassen Ihre Feier zum unvergesslichen Erlebnis werden – sprechen Sie uns einfach darauf an.

Ihre Familie Buchberger



SPEISEKARTE

Gasthof Krone
Schmiedegasse 3
72505 Krauchenwies

Tel. 07576 1880
info@krone-gasthaus.de
www.krone-gasthaus.de

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo. bis Sa. 17 bis 24 Uhr
So. 11 bis 14 Uhr und 17 bis 24 Uhr
Mi. und Do. Ruhetag

ZUSATZSTOFFE

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1) Mit Farbstoff | 8) Gewachst |
| 2) Mit Konservierungsstoff | 9) Mit Süßungsmittel |
| 3) Mit Nitrat | 10) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 4) Mit Antioxidationsmittel | 11) Mit Phosphat |
| 5) Mit Geschmacksverstärker | |
| 6) Geschwefelt | |
| 7) Geschwärzt | |

ALLERGENE

- | | |
|----------------------------|-------------------------------|
| a) Glutenhaltiges Getreide | h) Schalenfrüchte |
| b) Krebstiere | i) Sellerie |
| c) Eier | j) Senf |
| d) Fisch | k) Sesamsamen |
| e) Erdnüsse | l) Lupinen |
| f) Sojabohnen | m) Weichtiere |
| g) Milch | n) Schwefeldioxid und Sulfite |

Regionalität

schmecken
und genießen



AUS DEM SUPPENTOPF

KRAFTBRÜHE ⁱ mit Leber- und Brätklößchen ^{a, c, 4, 5, 11}	5,20 €
KRAFTBRÜHE ⁱ mit hausgemachten Flädle ^{a, c, 9}	4,80 €
KRAFTBRÜHE ⁱ mit Backerbsen ^{a, c} und frischen Kräutern	3,80 €
HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE ^{a, g, i} mit Brot ^a	6,20 €

VORSPEISEN

FORELLENFILET GERÄUCHERT ^d mit Sahnemeerrettich ^{9, 4} und Toastbrotecken ^{a, g, l}	9,20 €
GEBACKENER CAMEMBERT ^{a, g} mit Preiselbeersahne ⁹ und Toastbrot ^{a, g, l}	8,50 €
½ DUTZEND WEINBERGSCHNECKEN ^m mit würziger Kräuter- und Knoblauchbutter ⁹ gratiniert, dazu Toastbrot ^{a, g, l}	9,20 €



HAUPTGERICHTE

VOM SCHWEIN

PANIERTES SCHNITZEL ^{a, c} 13,20 €
mit Pommes frites

CORDON BLEU ^{a, c} 16,80 €
mit Schinken ^{4, 11} und Käse gefüllt,
dazu Pommes frites

SCHWEINERÜCKENSTEAK 15,20 €
mit Kräuterbutter ⁹ und
Pommes frites

JÄGERSCHNITZEL 15,20 €
mit frischen Champignons und
hausgemachten Spätzle ^{a, c}

SCHWEINERÜCKEN 15,20 €
auf feiner Rahmsauce ^{a, g, i}
mit Kroketten ^{a, g, 1}

ZARTE SCHWEINEMEDAILLONS 18,20 €
auf Champignonrahmsauce ^{a, g, i}
mit hausgemachten Spätzle

VON DER PUTE

PUTENSCHNITZEL PANIERT ^{a, c} 14,50 €
mit Pommes frites

PUTZENSCHNITZEL NATUR 14,50 €
auf feiner Rahmsauce ^{a, g, i} mit
hausgemachten Spätzle ^{a, c}



Zu jedem Gericht reichen wir einen kleinen Salat ^{9, i, 1, 5, l} der im Preis enthalten ist.

Die Beilagen können frei gewählt werden.

Für Senioren oder Gäste mit weniger Appetit bieten wir unsere Gerichte auch in kleineren Portionen an.

VOM KALB

KALBSRAHMSCHNITZEL ^a 19,20 €
mit hausgemachten Spätzle ^{a, c}

WIENER SCHNITZEL ^{a, c} 19,20 €
mit Pommes frites

SAHNEGESCHNETZELTES ^{a, g} 18,80 €
mit frischen Champignons und
hausgemachten Spätzle ^{a, c}

VOM RIND

FILETSTEAK 28,50 €
mit Kräuterbutter ⁹,
dazu Pommes frites

MEDAILLONS 28,50 €
an feiner Pfefferrahmsauce ^{a, g, i},
dazu Kroketten ^{a, g, 1}

ZWIEBELROSTBRATEN ^{a, i} 21,80 €
mit hausgemachten Spätzle ^{a, c}

RINDERBRATEN ^{a, g, i} 15,20 €
mit hausgemachten Spätzle ^{a, c}

ZANDERFILET ^{a, d} 17,80 €
gebraten, dazu Mandelbutter ⁹
und Salzkartoffeln



VEGETARISCHE GERICHTE

KARTOFFELTASCHEN 10,80 €
mit feiner Frischkäsefüllung ^{a, c, 9} und Salat ^{9, i, j, 1, 5}

KÄSESPÄTZLE 11,20 €
mit Emmentaler und Limburger ^{a, c, g, i}
dazu knusprige Zwiebelringe ^a und Salat ^{9, i, j, 1, 5}

VESPERKARTE

½ HÄHNCHEN ⁹ 9,20 €
mit Brot ^a

½ HÄHNCHEN ⁹ 11,20 €
mit Salat ^{9, i, j, 1, 5}

1 PAAR BRATWÜRSTE ^{4, 5, 11} 9,50 €
mit Salat ^{9, i, j, 1, 5}

WARMER FLEISCHKÄSE ^{4, 5, 11} 9,80 €
mit knusprigen Zwiebelringen ^a und Salat ^{9, i, j, 1, 5}

BUNTE SALATPLATTE ^{9, i, j, 1, 5} 9,20 €

SALATPLATTE 11,80 €
mit Schinken und Käse ^{9, i, j, 1, 5}

SALATPLATTE 13,20 €
mit Putenstreifen ^{9, i, j, 1, 5}

SALATPLATTE ^{9, i, j, 1, 5} 13,20 €
mit Pangasiusfiletstreifen ^d im Bierteig ^{a, c} ausgebacken

WÜRZIG ANGEMACHTER WURSTSALAT ^{4, 5, 9, 11} 8,50 €

SCHWEIZER WURSTSALAT ^{4, 5, 9, 11} 8,80 €
mit Käse ⁹

SCHWÄBISCHER WURSTSALAT ^{4, 5, 9, 11} 8,80 €
mit Schwarzswurst

