



## Menü KRONE das gasthaus

*Saltimbocca vom Kaninchen  
auf Waldpilzen, Wildkräutersalat  
und Balsamico-Dressing*

\*\*\*

*Wild-Consommé mit Grießnocken,  
Pistazienklößchen und Maronen*

\*\*\*

*Preso (Teilstück aus dem Nacken)  
vom Iberico-Schwein  
mit Sobrasada-Serviettenknödel und Ofengemüse  
oder*

*Filet vom Reffenthaler Altrhein-Zander  
auf Rahmsauerkraut und Thymian-Schupfnudeln*

\*\*\*

*Crème brûlée von der Tonkabohne  
mit Nuß-Krokant-Eis und Schokoladen-Samosa*

*4-Gänge 62,00 €*

*3-Gänge 54,00 €*

*Saltimbocca vom Kaninchen, Preso oder Zander, Crème brûlée*

*3-Gänge 45,00 €*

*Wild-Consommé, Preso oder Zander, Crème brûlée*

*Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr 1169/2011) enthaltenen  
Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal oder unseren Listen*

## Vorspeisen

<i>Herbstlicher Blattsalat mit karamellisierten Nüssen, Maronen und Apfeldressing mit Parmaschinken</i>	<i>8,00 € 13,00 €</i>
<i>Zweierlei vom Kürbis Süß-sauer und Kürbiskern-Ricotta`-Crème mit Jacobsmuscheln</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Saltimbocca vom Kaninchen auf Waldpilzen, Wildkräutersalat und Balsamico-Dressing</i>	<i>19,00 €</i>

## Suppen

<i>Brühler Suppentopf mit Flädle, Markklößchen, Gemüse und Rindfleisch</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Cappuccino vom Thai-Curry mit gebratenen Riesengarnelen</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Wild-Consommé mit Griesnocken, Pistazienklößchen und Maronen</i>	<i>9,50</i>

*Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr 1169/2011) enthaltenen  
Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal oder unseren Listen*

## *Vegetarisch*

*Kartoffel-Buchteln  
auf rahmigem Waldpilzragout*

22,00 €



## *Vegetarisches Menü*

*Herbstlicher Blattsalat  
mit karamellisierten Nüssen,  
Maronen und Apfeldressing*

\*\*\*

*Kartoffel-Buchteln  
auf rahmigem Waldpilzragout*

\*\*\*

*Zwetschge im Glas  
Kompott, Sorbet und Slivovitz-Espuma*

36,00 €

*Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr 1169/2011) enthaltenen  
Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal oder unseren Listen*

## *Fleischhauptgang*

<i>Wiener Schnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Rumpsteak vom Weiderind mit geschmorten Zwiebeln oder Kräuterbutter an Bratkartoffeln und gemischtem Salat</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Geschmorte Rehkeule aus heimischer Jagd „Baden-Baden“ mit Rahmwirsing, Waldpilzen und Spätzle</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Barbarie-Entenbrust auf Hokkaido-Kürbispüree Thymian-Schupfnudeln und Balsamico-Zwetschgen</i>	<i>26,00 €</i>

## *Slow meat*

*Tierherden grasen friedlich im Schatten von alten Steineichen. Die weiten Savannen der spanischen Extremadura, ist die Heimat der weltberühmten Ibérico-Schweine und der Savannenrinder. Fleisch, so natürlich und langsam aufgewachsen, mit ureigenem Aroma.*

<i>Sauerbraten von der Ochsenbacke vom Savannenrind</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Preso (Teilstück aus dem Nacken) vom Iberico-Schwein</i>	<i>28,00 €</i>

*beides servieren wir Ihnen  
mit Sobrasada-Serviettenknödel und Ofengemüse*

*Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr 1169/2011) enthaltenen  
Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal oder unseren Listen*

## *Fischhauptgang*

<i>Backfisch mit Remouladensauce und lauwarmem Kartoffel-Pilz-Salat</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Filet vom Reffenthaler Altrhein-Zander auf Rahmsauerkraut und Thymian-Schupfnudeln</i>	<i>28,00 €</i>

## *Dessert*

<i>Variation von hausgemachten Sorbets auf kleinem Obstsalat und Knusperhippe</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Zwetschge im Glas Kompott, Sorbet und Slivovitz-Espuma</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Crème brûlée von der Tonkabohne mit Nuß-Krokant-Eis und Schokoladen-Samosa</i>	<i>13,00 €</i>

*Informationen zu den laut LMIV (EU-Verordnung Nr 1169/2011) enthaltenen  
Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal oder unseren Listen*