

## SUPPEN

*Kräftige Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle* 6,50

*Cremesüppchen von Brunnenkresse mit  
gerauchter Forelle* 6,80

## VORSPEISEN UND SALATE

*1/2 Dutzend Weinberg Schnecken im Nöpfchen mit Rotwein,  
Schalotten und Kräuterbutter überbacken, Baguette* 11,00

*Milde Matjesfilet – nach Hausfrauen Art –  
Apfel-Zwiebel-Gurken Sauerrahm dazu Pellkartoffeln*

<i>als Vorspeise</i>	11,00
<i>Hauptgericht</i>	16,80

*Winterliche Salate mit unserem Haus Dressing*

<i>- gebratene Putenbruststreifen, Kräutern und Chilisoße</i>	13,50
<i>- überbackener Ziegen- Frischkäse, Rosmarin Honig</i>	13,50
<i>- und gebackenen Champignons</i>	11,80



## HAUPTGERICHTE

### MIT FLEISCH

*Johann Nefflen Maultaschen mit Kräuter – Schinkenrahmsoße  
und Salat vom Buffet*

*Kleine Portion* 11,00

*Hauptgericht* 13,50

*Unser „Krone Filettöpfe „Medaillons“ vom Rind und Schwein mit gebratenen Pilzen  
hausgemachten Spätzle, Rahmsoße und Salate vom Buffet*

*Kleine Portion* 19,00

*Hauptgericht* 24,50

*Rumpsteak vom Hohenloher Färsenrind mit Kräuterbutter  
Gemüse vom Haller Wochenmarkt und Bratkartoffeln*

28,50

*Hirschsahnefleisch mit Waldpilzen, Preiselbeeren  
dazu Semmelknödel und Salate vom Buffet*

*Kleine Portion* 15,50

*Hauptgericht* 18,50

*Schwäbischer Sauerbraten vom Hohenloher Weiderind mit Semmelknödel  
und Salat vom Buffet*

*Kleine Portion* 14,80

*Hauptgericht* 17,80



<i>Kesselfrischer Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren Bratkartoffeln und Salate vom Buffet</i>	
<i>Kleine Portion</i>	<i>14,80</i>
<i>Hauptgericht</i>	<i>17,80</i>

<i>Fränkisches Sahneschnitzel von der Putenbrust mit Kräuter-Schupfnudeln und Salat vom Buffet</i>	
<i>Kleine Portion</i>	<i>15,50</i>
<i>Hauptgericht</i>	<i>18,50</i>

<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Fränkischen Färsenrind mit Maultäschle und hausgemachten Krautspätzle</i>	
<i>Kleine Portion</i>	<i>19,80</i>
<i>Hauptgericht</i>	<i>23,80</i>

## **FISCH**

<i>Filet vom Fluss Zander in Butter gebraten mit Speck und Kapern Petersilienkartoffeln und Salate vom Buffet</i>	
	<i>24,50</i>



## VEGETARISCH

*Schwäbische Käsespätzle mit braunen Röstzwiebeln und Salat vom Buffet* 13,00

*Polenta-Spinat-Parmesanröllchen auf Schwarzwurzel-Pilzragout mit Quinoa* 15,50

*Gebackenes Filo Törtchen mit Zucchini und Möhren  
auf bunten Nudeln mit Kürbis Pesto* 15,50

*Salate vom Buffet*

*Kleiner Teller* 4,90

*Großer Teller* 8,50

## KALTE GERICHTE & VESPER

*Pikanter Wurstsalat mit Käse, Gewürzgurken und Zwiebelringe  
Butter und Brot*

*Kleine Portion* 8,00

*Hauptgericht* 9,90

*Gemischter Schinken-Wurst-Käseteller mit leckerem vom Hohenloher Land,  
Griebenschmalz und Brot* 12,00



## DESSERTS UND NACHTISCH

### „EBBES SÜSSES“

<i>Vanillerahmreis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne</i>	6,60
<i>Rahmeisknödel mit Eierlikörschaum und Früchten</i>	6,80
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	6,80
<i>Gemischtes Eis</i>	
<i>mit Sahne</i>	4,50
<i>ohne Sahne</i>	3,90
<i>Eine Solo Kugel Eis nach Angebot</i>	2,30
<i>Eine Solo Kugel Sorbet nach Angebot</i>	2,60
<i>Crème Brulée mit Blutorangen-Sorbet</i>	6,80
<i>Nussknacker – Vanille, Schoko und Haselnuss Eis, Eierlikör karamalisierte Nüsse und Schlagsahne</i>	6,80



## UNSERE EMPFEHLUNG IM FEBRUAR

### APERITIF

<i>Andalö - Schwedischer Sanddornlikör mit Rieslingsekt</i>	6,50
<i>Schloss Affaltrach, Rosé-Winzersekt, trocken</i>	6,50
<i>Essenz von Waldbeeren mit Sekt angegossen</i>	6,50

### HAUPTGERICHTE

<i>Kalbsnüsschen – nach einem alten Rezept der Kronewirtin, mit Schinken und Käse gefüllt, Estragonsoße, Röstspätzle und Salate vom Büffet</i>	21,90
<i>Rückensteak vom Hohenloher Landschwein mit gebratenen Pilzen, Sahnesoße, Semmelnocken und Salate vom Büffet</i>	18,80
<i>Medaillons vom Hirschkalbsrücken, Preiselbeer-Pfeffersoße, Waldpilze Mandelbällchen und Salate vom Büffet</i>	28,50



*Liebe Gäste,*

*Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten wenden sich bitte an unser geschultes Servicepersonal.*

*Vielen Dank.*

