



Herzlich willkommen im Tettninger Brauereigasthof Krone!

Seit 1847 brauen wir ehrliche und geschmackvolle Biere.
Auch bei unserer traditionell schwäbischen Küche legen wir sehr viel Wert darauf,
die besten Zutaten frisch und saisonal aus der Region zu beziehen.
Alle unsere Gerichte werden nach alter Handwerkskunst gekocht und zubereitet.

Seit 01. September 2023 sind wir offizieller Unterstützer von Slow Food.
Wir verpflichten uns hierdurch, das Speisen- und Getränkekonzept, mit dem Motto
„gut, sauber und fair“ konsequent auszubauen.

Wir wünschen Ihnen einen bierigen und genussvollen Aufenthalt in unserem
Brauereigasthof.

Fritz Tauscher

Mittagskarte vom 24. – 26. April 2024

11.45 – 13.45 Uhr

Kleiner gemischter Salatteller	6,50
Flädlesuppe mit Gemüsestreifen	6,50
Spargelcremesuppe	7,50
●	
Spargel mit Sauce hollandaise und Kräuterflädle	24,50
Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße und Spätzle	21,50
Geschnetzelte Rinderleber auf Lyoner Art mit Bratkartoffeln	17,50
Paniertes Tellerschnitzel mit verschiedenen Salaten	18,50
1 Paar Bratwürste mit Kartoffelsalat	14,00
Spaghetti mit Bärlauchpesto, Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano	16,00
Spinatknödel mit Kräutersoße und grünem Salat	14,50
Kässpätzle mit Zwiebelschmelze und Kartoffel-Blattsalat	15,50
●	
Kugel Haselnuss-Eis mit Rhabarberkompott	5,50
Omas Schoko-Pudding im Glas mit Sahnehäubchen mit einem Schuss Eierlikör?	5,50 + 1,50

Unsere Lieferanten & Produzenten

Our suppliers & producers

Wir nehmen uns Zeit und wählen die besten Zutaten aus!

So gehört es zu unserer Philosophie, die Produkte direkt bei lokalen Produzenten und Händlern einzukaufen. Mit vielen von ihnen sind wir bereits seit Generationen verbunden:

We take our time and select the best ingredients!

So it is part of our philosophy that the products are bought seasonally directly from local producers and traders. We have been associated with many of them for generations:

Kronenbrauerei Tettngang

Spargelhof Geiger

Kartoffelhof Frick

Metzgerei Gössl

Metzgerei Forster

Bäckerei Bär

Bäckerei Reck

Früchte Jork

Fischzucht Helbig

Biohof Mayer

Kaffeerösterei Hensler

Lauteracher Alb-Feld-Früchte

Brauerei Schimpf

Edelweißbrauerei Farny

Weingut Haug

Weingut Hendriks

Weingut Josef Hornstein

Senft Destillerie

Obsthof Andreas Joos

Lindauer Bodensee Fruchtsäfte

Bad Dürrheimer Mineralbrunnen GmbH + Co. KG

Bärenplatz 7 / 88069 Tettngang

Moosstraße 26 / 88069 Tettngang

Kleinstadelhofen 20 / 88630 Pfullendorf

Montfortstraße 14 / 88069 Tettngang

Kirchstraße 1 / 88069 Tettngang

Montfortstraße 35 / 88069 Tettngang

Storchenstraße 13 / 88069 Tettngang

Alemannenstraße 3-6 / Isny im Allgäu

Ittenbeuren 3 / 88212 Ravensburg

Hechelfurt 1 / 88074 Meckenbeuren

Marktplatz 1 / 88131 Lindau

Am Hochberg 25 / 89584 Lauterach

Schwarzwaldstraße 43

72149 Neustetten

Dürren 5 / 88353 Kißlegg

Kellereiweg 19 / 88131 Lindau

Mauthausstraße 1 / 88149 Nonnenhorn

Sonnenbichlstraße 5-7 /

88149 Nonnenhorn

Dorfbachstraße 10 / 88682 Salem

Hegelbachweg 6 /

88074 Obermeckenbeuren

Kellereiweg 8 / 88131 Lindau

Seestraße 11 / 78073 Bad Dürkheim

Aperitifs

Aperitif

Alle unsere Biere als 'Pfiff'	0,1 l	1,50
Secco Rosé, Weingut Haug, Lindau/Bodensee	0,1 l	4,50
Campari ⁴ Soda	4 cl	5,00
Campari ⁴ Orange	4 cl	5,50
Pastis mit Eiswasser, 45 % vol.	2 cl	4,80
Martini Bianco	4 cl	4,00
Limoncello Spritz	0,2 l	6,00
Aperol ⁴ Spritz	0,2 l	6,00
Lillet ⁴ Wild Berry	0,15 l	6,00
hausgemachte Rhabarberlimo mit Wassermelone	0,25 l	3,80
hausgemachte Maracuja-Limo mit Minze	0,25 l	3,80



FRISCHE IDEEN
AUS UNSERER KÜCHE

Suppen / Vorspeisen

Soups

Spargelcremesuppe cream of asparargus soup	7,50
Bärlauchrahmsuppe mit Brandteigkrapfen cream of wild garlic soup	7,00
Flädlesuppe mit Gemüsestreifen broth with sliced herb pancakes	6,50
Kleiner gemischter Salatteller Small side salad	6,50
Spargelsalat mit Cherry-Tomaten, Rucola und gebackenem Ei asparagus salad with cherry tomatoes, rocket and baked egg	12,50

Hauptgerichte

main courses

warmer Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen
an buntem Blattsalat 16,50
warm goats cheese with honey and walnuts, several green salads

Gebratenes Zanderfilet mit Petersilienbutter und Salzkartoffeln 24,50
Fried pike perch fillet with parseley butter, boiled potatoes

vom Spargelhof Geiger, Tettngang:

Spargel mit Sauce hollandaise und Kräuterflädle 24,50
asparagus with sauce hollandaise and herb pancake

Spargel auf polnische Art mit Semmelbrösel, gehacktem Ei und
Kräutern in geschäumter Butter, dazu Kartoffeln 24,50
asparagus with bread crumbs, egg and herb in foamed butter, potatoes

dazu:	gemischte Schinkenplatte	7,50
	kleines Kalbschnitzel	10,00
	Zanderfilet	10,00

●●
Geschnetzelte Rinderleber auf Lyoner Art (Zwiebeln und
Weißweinessig) und Bratkartoffeln 17,50
beef's liver 'lyonnaise style' (onions, white wine vinegar), fried potatoes

Schweinelenndchen mit Champignonrahmsoße,
Spätzle und feinem Gemüse 24,50
pork loins with a creamy mushroom sauce, spaetzle and fine vegetables

Original schwäbischer Rostbraten (vom schwäbischen Rind) mit frisch gedämpften Zwiebeln und Spätzle Original swabian roast beef with freshly steamed onions, spaetzle	28,50
Saure Linsen (Alb Leisa von der Schwäbischen Alb) mit Spätzle und einem Paar Saitenwürstle Sour lentils from the Swabian Jura with spaetzle and a string sausages	17,50
Paniertes Schweinekotelett (geschnitten wie gewachsen) mit einem gemischten Salat Breaded pork chop (cut as grown) with a mixed salad	24,00
1 Paar Bratwürste ¹ mit Kartoffelsalat 2 large fried sausages with potato salad	14,00
Handgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und einem gemischten Salat Handmade Maultaschen (swabian ravioli) with onion melt mixed salad	17,50
Wiener Kalbschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat breaded veal cutlet 'Vienna style' with potato-cucumber salad	28,50
Paniertes Tellerschnitzel vom Schwein	
-mit einem gemischten Salat	18,50
-oder dazu Pommes	17,50
-oder dazu Spätzle	18,00
Breaded cutlet of pork	
-with a mixed salad	18,50
-or with French fries	17,50
-or with spaetzle	18,00

Vegetarisch

Vegetarian

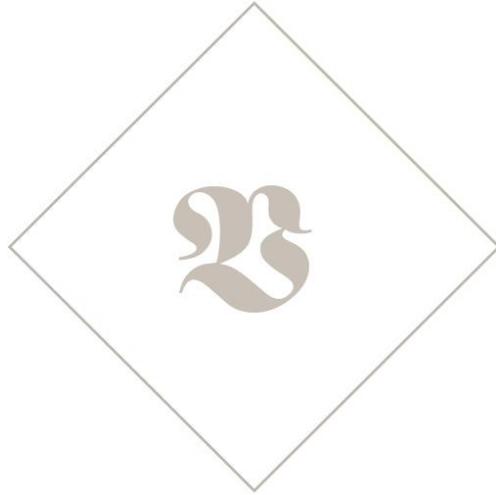
Grünes Spargelragout (vom Spargelhof Geiger, Tettwang) mit Kirschtomaten und Rucola, Nudeln	18,00
green asparagus ragout with cherry tomatoes, rocket and noodles	
Kässpätzle mit Zwiebelschmelze und einem buntem Salat	17,50
Kässpätzle with onion melt and a mixed salad	
Spaghetti mit Bärlauchpesto, Rucola, Kirschtomaten und Grana Padano	16,00
spaghetti with wild garlic pesto, rocket, cherry tomatoes and italian cheese	
saure Linsen mit Spätzle	13,00
sour lentils with spaetzle	

Beilagen-Änderungen können mit bis zu 2,50 € berechnet werden.

Desserts

Desserts

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis	5,00	
Espresso with 1 scoop of vanilla ice cream		
Kugel Haselnuss-Eis mit Rhabarberkompott	5,50	
Scoop of hazelnut ice cream with rhubarb compote		
Omas Schokoladenpudding im Glas mit Sahnehäubchen	5,50	
Grandma's chocolate pudding in a jar and whipped cream topping		
mit einem Schuss Eierlikör?	+ 1,50	
add a shot of eggnog?		
Ofenschlupfer mit Vanille-Eis und Schlagsahne	7,50	
Bread and apple pudding with vanilla ice cream and whipped cream		
Gebackene Grießschnitte mit Rhabarberkompott	7,50	
Baked semolina slice with rhubarb compote		
Kugel Bioland-Eis: Vanille, Schokolade, Mango, Haselnuss	3,00	
dazu einen Schuss: -Eierlikör	1,50	
	-Schokoladenlikör	2,00
A scoop of Bioland ice cream: vanilla, chocolate, mango, hazelnut		
Serve with a shot of -eggnog		
-chocolate liqueur		



VESPERZEIT

Vesperkarte ab 17.30 Uhr

snack menu from 5.30 pm,

Tettninger Wurstsalat mit Schinkenwurst^{1,2} und Emmentaler, angemacht mit unserer hauseigenen, weißen Salatsoße, dazu Brot	11,50
Tettning sausage salad with ham sausage ^{1,2} and Emmentaler, dressed with our own white salad dressing, served with bread	
halb/halb – ½ Tettninger Wurstsalat / ½ Backsteinkäse, sauer, dazu Brot	12,50
Half/half - ½ Tettning sausage salad / ½ brick cheese, (strong local cheese) sour, served with bread	
Sauer angemachter Backsteinkäse mit Zwiebeln, dazu Brot	11,50
Sourly dressed brick cheese (strong local cheese) with onions, served with bread	
Teller saure Kutteln, dazu Brot	10,50
Plate of sour tripes, served with bread	
dazu Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat	5,00
Served with fried potatoes or potato salad	



ALKOHOLISCHE
GETRÄNKE

Unsere Biere

Our beers

Tettninger Kronen-Bier - Bio

Die klassische Halbe Kronenbier, ausgeschenkt, wie seit über 175 Jahren, im Steinkrug. Eingebraut als Exporttyp hat es eine sattgelbe Farbe und mit 12,7 % Stammwürze schmeckt es schön vollmundig, leicht malzbetont und nicht zu bitter

0,5 l 4,20
0,3 l 3,20

Tettninger See-Weizen - Bio

Das Bio-Hefeweizen, schonend hergestellt mit klassischer Gärführung. Die Verwendung einer speziellen obergärigen Hefe ergibt einen fruchtig-hefigen Geschmack.

0,5 l 4,40
0,3 l 3,50

Tettninger Keller-Pils - Bio

Das erste Biobier aus der Bodenseeregion. Ein unfiltriertes Pils, direkt aus dem Lagertank. Die hohe Hopfengabe ergibt eine ausgeprägte Bittere. Das Keller-Pils ist hoch vergoren und erhält durch die Trübstoffe einen vollmundigen Geschmack.

0,4 l 4,10
0,2 l 2,60

Tettninger Hopfenkrone - Bio

Unser neuestes Biobier mit der besonderen Hopfennote. Zusätzlich kalt gehopft mit der Sorte Saphir, d.h. die ganzen Dolden werden im Lagertank zugegeben. Das Resultat: ein ganz neues Hopfenerlebnis!

0,3 l 3,50

Hopfungut -Biere

Hopfungut beers

sud eins ipa

Das Hopfenaroma kommt durch den in Tettngang angebauten Cascade, den fruchtigen Mandarina und den klassischen Tettninger Aromahopfen zustande. Der an Zitrus und exotische Früchte erinnernde Geschmack, eingebettet in einen vollen Malzkörper, machen Sud eins zu einem Einstand nach Maß.

55 IBU – 5,9 %vol. – 14,5 % St.W.

0,33 l-Fl. 4,80

Heisse Ernte

ein Grünhopfen IPA mit dem Duft einer ganzen Hopfenernte. Gebraut mit frischen, ungetrockneten Dolden.

50 IBU – 5,8 %vol. – 13,0 % St.W.

0,33 l-Fl. 4,80

melon ipa

gehopft mit Tettngang Tettninger, Cascade und Hüll Melon, Honigmelone, rote Beeren, harmonische Bittere

40 IBU – 6,0 %vol. – 14,2 % St.W.

0,33 l-Fl. 4,80

black ale

Sieben verschiedene Malzsorten ergeben Aromen von Toffifée, Kaffee und dunkler Schokolade. Die Verwendung von Mandarina ergibt eine überraschende Fruchtigkeit.

35 IBU – 7,2 %vol. – 17,6 % St.W.

0,33 l-Fl. 4,80

callista lager

hell, untergärig, eingebraut mit pale ale Malz und einer kleinen Menge Melanoidinmalz. gehopft mit Tettninger, Callista und Melon, riecht fruchtig nach Maracuja und doch schön bitter

45 IBU – 5,5 %vol. – 13,0 % St.W.

0,33 l-Fl. 4,80

Weitere Biersorten

Other types of beer

s' Höpfler (bio), alkoholfrei

feine Hopfennote, aber nicht zu bitter
von der Brauerei Schimpf, Remmingsheim

0,33 l 3,50

Hefeweizen, leicht

von der Brauerei Farny

0,5 l 4,40

Hefeweizen, alkoholfrei

von der Brauerei Farny

0,5 l 4,40

Perl & Schaumweine

Pearl & sparkling wines

	0,1 l	0,75 l
Hendriks Sekt - handcrafted Clemens Hendriks, Nonnenhorn/Bodensee		34,50
Vinatur Secco rosé, trocken (bio) 11,0 % vol. Weingut Haug, Lindau/Bodensee	4,50	28,00

Weißweine

White wines

	0,25 l	0,75 l
2020 Bacchus, trocken 12,0 % vol. Weingut Peter Hornstein, Nonnenhorn/bayr. Bodensee	6,90	19,50
2022 Müller-Thurgau, trocken (bio) 11,5 % vol. Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee	7,50	21,00
2022 Grauburgunder, trocken 13,0 % vol. Winzerhof Gierer, Nonnenhorn/bayr. Bodensee	7,50	21,00

Roséweine

Rosé wines

	0,25 l	0,75 l
2022 Vinatur Rosé, trocken (bio) 11,0 % vol. Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee (bio)	7,60	21,00
2022 Rotling, halbtrocken 12,0 % vol. Weinhof Clemens Hendriks, Nonnenhorn/bayr. Bodensee	7,30	20,00

Rotweine

Red wines

	0,25 l	0,75 l
2020 Dornfelder Weingut Peter Hornstein, Nonnenhorn/bayr. Bodensee	6,50	18,00
2022 Spätburgunder, trocken 12,5 % vol. Weinhof Clemens Hendriks, Nonnenhorn/bayr. Bodensee	7,30	20,00
2022 Haugs Rotweincuveé , (bio) trocken 13,0 % vol. Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee	7,80	22,00

Spirituosen

Spirits

Tauschers Bierbrand 43 % vol. gebrannt aus dunklem Coronator	2 cl	3,80
Hopfen-Schnäpsle 40 % vol.	2 cl	3,50
Obstwasser 40 % vol.	2 cl	3,00
Williams Christ 40 % vol. Mirabelle, Kirsche, Zwetschge	2 cl	3,50
Bodensee Whisky (Senft) 6 Jahre 42 % vol.	2 cl	6,00
Gin Tonic (Gin Senft 21 + Thomas Henry)	4 cl	8,50
Underberg 44 % vol.	2 cl	3,50
Jägermeister 35 % vol.	2 cl	3,50
Ramazotti 30 % vol.	4 cl	4,20
Drambuie Cointreau D.O.M. Benedictine 40 % vol	2 cl	5,00
Schokoladenlikör (Senft) 20 % vol.	2 cl	4,50
Haselnuss-Likör (Senft) 23 % vol.	2 cl	4,00

Kaltgetränke

Cold drinks

Mineralwasser Bad Dürrheimer, medium oder ohne Kohlensäure	0,25 l	2,80	
	0,50 l	4,20	
	0,75 l	5,50	
Naturtrüber Streuobst-Apfelsaft (Bio), Orangensaft, Johannisbeer-, Rhabarber-, Sauerkirsch-Nektar	0,2 l	2,70	
	Als Saftschorle	0,2 l	2,50
	0,4 l	3,90	
See-Züngle, die nicht so süße Bio-Limo: Birne, Kirsche, Träuble (Johannisbeere)	0,33 l	3,50	
Fritz-Kola ^{4,8} (auch zuckerfrei ^{4,5,7,8,10})	0,33 l	3,50	
Fritz-Orangenlimo ^{3,4}	0,33 l	3,50	
Fritz-Mischmasch (Spezi) ^{4,8}	0,33 l	3,50	
Thomas Henry Tonic Water ^{3,9}	0,2 l	3,00	
Thomas Henry Bitter lemon ^{3,9}	0,2 l	3,00	
Tafelwasser	0,2 l	2,20	
	0,4 l	3,20	

Heißgetränke

Hot drinks

Tasse Kaffee ⁸	2,70
Espresso ⁸	2,60
Doppelter Espresso ⁸	3,70
Milchkaffee ⁸	3,20
Cappuccino ⁸	3,20
Latte Macchiato ⁸	3,50
Heiße oder kalte Schokolade mit Sahne	3,00 3,80
Große Glas Tee Darjeeling, Earl Grey, grüner Tee, Früchte, Pfefferminze, Kamille, Kräuter	2,90

Allergene

Allergens

Die Informationen zu Allergenen haben wir extra zusammengefasst.
Bitte fragen Sie danach, wir geben Ihnen gerne ausführliche Auskunft.
We have summarized the information on allergens separately.
Please ask for it, we will be happy to give you detailed information.

Zusatzstoffe

Additives

- 01 mit Phosphat
- 02 mit Geschmacksverstärker
- 03 mit Antioxidationsmittel
- 04 mit Farbstoff
- 05 mit Konservierungsstoff
- 06 geschwärzt
- 07 mit Süßungsmittel
- 08 koffeinhaltig
- 09 chininhaltig
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Die Mehrwertsteuer ist in den Preisen enthalten. Alle Preise sind in Euro ausgezeichnet
