



Willkommen im Tettnanger Brauereigasthof Krone!

Unsere Biere sind ehrlich und geschmackvoll. Auch bei unserer schwäbischen Küche legen wir sehr viel Wert darauf, dass wir beste Zutaten frisch aus der Region beziehen und diese traditionell und eigenhändig für Sie zubereiten.

Die Bratkartoffel schwenkt erst durch eine gusseiserne Pfanne, in der sie schön knusprig und aromatisch wird, bevor sie sich auf den Weg zu Ihnen auf den Teller macht. Unsere Spätzle fallen von Hand geschabt ins kochende Wasser und treffen dann auf eine Soße, die nach klassischem Rezept aus Knochen und Röstgemüse reduziert wird. Unser Schmorbraten wird schonend im Ofen gegart und mit feinsten handgemachten Knödeln serviert.

Wir nehmen uns Zeit und wählen die besten Zutaten aus!

So gehört es zu unserer Philosophie, dass die Produkte direkt bei lokalen Produzenten und Händlern saisonal eingekauft werden.

Mit vielen von ihnen arbeiten wir bereits seit Generationen zusammen:

Metzgerei Forster ♦ Metzgerei Gössl ♦ Bäckerei Bär ♦ Spargelhof Geiger
Bäckerei Reck ♦ Webers Backstube ♦ Kartoffelhof Frick ♦ Fischer Müller
Früchte Jork ♦ Obsthof Bernhard

Im Slowfood-Führer 2018 sind wir als anerkanntes Restaurant aufgenommen worden.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'F. Tauscher', with a stylized flourish at the end.

Fritz Tauscher



AKTUELLE
WOCHENKARTE

Wochenkarte

4. – 8. Dez. | ♦ 12 Uhr – 14 Uhr

Dienstag

Schweinerückensteak mit Speck-Zwiebelsoße,
Paprikareis und kleinem Salat

9,20

Mittwoch

Hackbraten mit Lauchrahmgemüse und Nudeln

8,50

Donnerstag

Schweinegeschnetzeltes mit Kürbiswürfel und Chili,
pommes frites und kleinem Salat

9,20

Freitag

Kabeljau-Filet mit Bier-Senfsoße,
Kartoffeln und einen kleinen Salat

9,90

Samstag

Rostbratwürstle
mit Sauerkraut und Kartoffelbrei

9,50

Tagessuppe zum Menü

+2,90



FRISCHE IDEEN
AUS UNSERER KÜCHE

Aperitifs

Alle unsere Biere als ‚Pfiff‘	0,1 l ◆ 1,10
Ein Glas Secco rosé (Bioland) Weingut Haug, Lindau/Bodensee	0,1 l ◆ 3,80
Pastis mit Eiswasser, 45 % vol.	2 cl ◆ 3,60
Campari soda (alkoholfrei)	0,2 l ◆ 3,60
Sanbitter-Orange (alkoholfrei)	0,2 l ◆ 3,30

von unseren Freunden von der Stone & Wood Brewery, Australien:

Pacific Ale	0,33 l-Fl. ◆ 3,50
-------------	-------------------

Suppen & Vorspeisen

Tagessuppe: Nudelsuppe mit Rindfleisch	4,20
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen	4,80
Wild-Boullion mit Reh-Klößchen und Croutons	5,50
◆	
Blattsalate mit Senf-Honigdressing, Orangen, Walnüsse und Ziegenkäse	8,20

Hauptgerichte

Schwaben-Salat: Kartoffel-, Gurken- und Blattsalat mit gebratenen Maultaschen	11,50
verschiedene Blattsalate mit gebratenen Fischfilets und Zucchini	12,90
Zanderfilet mit Mandelbutter, Kartoffeln und einen bunten Salat	21,50
◆	
Wildschweinbraten aus der Keule mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen	16,50
Hirschragout mit Preiselbeeren, Spätzle und einem bunten Salat	17,50
Reh-Geschnetzeltes im Portweinsöble mit handgeschabten Spätzle und einem bunten Salat	23,50
Wild-Hacksteak mit Bratkartoffeln und einem bunten Salat	13,80
Wildhasenkeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelbrei	18,80
◆	
Terrine Gaisburger Marsch	11,00
Rinderleber, sauer, mit Bratkartoffeln und buntem Salat	14,80
Geschnetzelte Schweinenierle mit grüner Pfefferrahmsoße, Spätzle und buntem Salat	14,80
Schlachtplatte – Kesselfleisch, Blut- und Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	13,90
Schweinelendchen mit Champignons und Sherryrahmsoße, handgeschabten Spätzle und zweierlei Karotten	18,80

Schweinerückensteak mit geschroteter Pfeffersoße, pommes frites und einem bunten Salat	15,80
Kleines Kalbschnitzel mit Rahmwirsing und Kartoffelbrei	14,90
Schwäbischer Rostbraten mit frisch gedämpften Zwiebeln, handgeschabten Spätzle und einem bunten Salat	21,50
Tellerfleisch aus dem Wurzelgemüse-Sud mit Gemüsestreifen, frisch geriebenem Meerrettich und Bratkartoffeln	13,50
Selbstgemachte Maultaschen, mit Zwiebeln geschmelzt, dazu einen bunten Salat	11,50
Saure Linsen mit Saitenwürstle ¹ und selbstgemachten Spätzle	11,80
paniertes Schweinekotelett mit einer schönen Salatplatte	17,80
Paniertes Tellerschnitzel mit viel frischen Salaten	13,50
Putenschnitzel mit feinem Gemüse und Kartoffelkroketten	13,50
Entenbrustscheiben, gebraten mit Speck und Maronen, im Nudelnest, dazu einen bunten Salat	18,50
◆	
Schwäbische Kässpätzle mit Zwiebelschmelze und einem bunten Salat	11,00
Schupfnudeln, gebraten mit Kürbis, Apfel und Walnüssen, dazu einen bunten Salat	12,90
Kartoffel-Gemüsepfanne mit Käse überbacken, dazu einen bunten Salat	9,90

Beilagen-Änderungen können mit bis zu 2,00 € berechnet werden.

Desserts

Espresso mit einer Kugel Kaffee-Eis	3,50
Omas Schokoladenpudding im Glas mit einem Klecks Schlagsahne	3,90
gebackene Grießschnitte mit Apfelkompott	4,50
karamellierte Apfelspalten mit in Mandeln gewälztem Vanille-Eis	5,50
Ofenschlupfer mit Vanille-Eis	4,90
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	5,90
Unser Eis hat jetzt Bioland-Qualität! Sorten: Vanille, Schokolade, Mango, Kaffee	Kugel ◆ 2,00
mit einem Schuss Baileys oder Eierlikör?	+ 1,50
schon probiert? Haselnuss-Schnaps 41 % vol	2 cl ◆ 3,50



VESPERZEIT

Vesperkarte

Teller saure Kutteln	6,50
1 Paar Bratwürste ¹ mit Kartoffelsalat	9,20
Tettlinger Wurstsalat mit guter Schinkenwurst ^{1,2} und Emmentaler, angemacht mit unserer hauseigenen Salatsoße	8,60
Vespersalat mit Schinkenwurst ^{1,2} , Schwarzwurst ^{2,5} und Backsteinkäse	8,60
Kalter Braten mit frisch geriebenem Meerrettich	7,90
Frische, hausgemachte Bier-Sülze (Tellersülz)	7,50
Matjes-Filets nach Hausfrauen Art mit Äpfeln, Zwiebeln, Essiggurken ^{7,10} und Sauerrahm, dazu Kartoffeln	11,50
Sauer angemachter Backsteinkäse mit Zwiebeln	8,60
Auswahl vom regionalen Käse mit Biermarmelade	9,80
Käsesalat mit Zwiebel und Äpfeln	8,60



ALKOHOLISCHE
GETRÄNKE

Unsere Biere

Tettninger Kronen-Bier

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 ◆ 3,10

0,3 l ◆ 2,30

Tettninger See-Weizen

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

0,5 l ◆ 3,40

0,3 l ◆ 2,50

Tettninger Keller-Pils

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 ◆ 3,20

0,2 l ◆ 2,20

Tettninger Hopfenkrone

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 ◆ 2,70

Im Hopfengut N°20 brauen wir exklusive und außergewöhnliche Biere in kleinen Mengen, Das aktuelle Angebot finden Sie auf dem Tischaufsteller oder einfach nachfragen.

Rotweine

Schwarzriesling, halbtrocken Lauffener Weingärtner eG, Lauffen/Wttbg.	0,25l ◆ 4,50
Zweigelt, trocken Weingut im Hagenbüchle Achim Stilz, Weinstadt-Schnait/Wttbg. (bio)	0,25l ◆ 5,90
Spätburgunder, trocken Kressbronner Berghalde Weinkellerei Steinhauser, Kressbronn/Bodensee	0,25l ◆ 5,50
Spätburgunder 'Alte Reben' Lindauer Spitalhalde Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee (bio)	0,75l ◆ 30,00
Vinatur Cuvée rot aus Regent, Spätburgunder, Maréchal Foch Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee (bio)	0,75l ◆ 26,00

Rosé-Weine

Rosé, halbtrocken Hendriks Weine, Nonnenhorn Württemberg, Bereich bayr. Bodensee	0,25l ◆ 5,90
Flasche	0,75l ◆ 16,50

Weißweine

Müller-Thurgau
halbtrocken, Kreßbronner Berghalde QbA
Weinkellerei Steinhauser, Kreßbronn/Bodensee 0,25l ◆ 4,50

Müller-Thurgau
trocken, Lindauer Spitalhalde QbA,
Weingut Haug, Lindau/Bodensee (bio) 0,25l ◆ 5,70
Flasche 0,75l ◆ 16,00

Grauer Burgunder
trocken, Weingut Zähringer
Heitersheim, Baden (bio) 0,25l ◆ 5,70

Gutedel, trocken
Weingut Zähringer
Heitersheim, Baden (bio) 0,25l ◆ 4,90

Chardonnay, trocken
Wasserburger Weinhalde
Weingut Schmidt, Hattnau/bayr. Bodensee 0,75l ◆ 35,00

Sekt

Frizz brut (Ecovin)
Weingut Knobloch, Rheinhessen 0,1l ◆ 4,20
Flasche 0,75l ◆ 26,50

Rosé secco (Bioland)
Weingut Haug, Lindau/Bodensee 0,1l ◆ 3,80
Flasche 0,75l ◆ 22,50

Spirituosen

Campari ⁴ Soda	5 cl ◆ 3,90
Campari ⁴ Orange	5 cl ◆ 4,50
Martini bianco	5 cl ◆ 3,20
Pastis 45 % vol. mit Eiswasser	2 cl ◆ 3,60
Obstwasser 40 % vol.	2 cl ◆ 2,20
Williams Christ 40 % vol. : Mirabelle, Kirsche, Zwetschge	2 cl ◆ 3,00
Hopfen-Schnäpsle 40 % vol.	2 cl ◆ 3,00
Underberg 44 % vol.	2 cl ◆ 3,00
Jägermeister 35 % vol.	2 cl ◆ 3,00
Ramazotti 30 % vol.	4 cl ◆ 3,90
Glenmorangie 10 Jahre 40 % vol.	2 cl ◆ 5,20
Drambuie, Grand Marnier; D.O.M. Benedictine 40 % vol.	2 cl ◆ 4,50
Chartreuse grün 55 % vol.	2 cl ◆ 6,00
Baileys 17 % vol.	2 cl ◆ 3,00



NICHTALKOHOLISCHE
GETRÄNKE

Kaltgetränke

Mineralwasser Bad Dürrheimer, mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l ◆ 4,20
	0,25 l ◆ 2,30
Naturtrüber Streuobst-Apfelsaft, pur oder als Schorle (Bio)	0,5 l ◆ 3,60
	0,25 l ◆ 2,50
Verschiedene Säfte pur oder als Schorle: Rhabarber-, Sauerkirsch-, Johannisbeernektar, Orangensaft,	0,5 l ◆ 3,60
	0,25 l ◆ 2,50
See-Züngle, die nicht so süße Bio-Limo: Birne, Kirsche, Träuble (Johannisbeere)	0,33 l ◆ 2,70
Fritz-Kola ^{4,8} (auch zuckerfrei ^{4,5,7,8,10})	0,33 l ◆ 2,70
Fritz-Orangenlimo ^{3,4}	0,33 l ◆ 2,70
Schlenker's Cola-Mix ⁸ (Bio)	0,5 l ◆ 3,10

Heißgetränk

Tasse Kaffee (bio)	2,30
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,20
Cappuccino	2,70
Milchkaffee	2,70
Heißer Schokolade	2,50
Großes Glas Tee: Darjeeling, Earl Grey, grüner Tee, Früchte, Pfefferminze, Kamille	2,60

Allergene

Die Informationen zu Allergenen haben wir extra zusammengefasst.
Bitte fragen Sie danach, wir geben Ihnen gerne ausführliche Auskunft.

Zusatzstoffe

- 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. Preise sind in Euro ausgezeichnet.