



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.



Fritz Tauscher



AKTUELLE  
WOCHENKARTE

# Wochenkarte

2. – 5. Jan. | ♦ 12 Uhr – 14 Uhr

Dienstag

Alles Gute zum neuen Jahr!

Mittwoch

Hackbraten

mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln

8,90

Donnerstag

Maultaschen, gebraten mit Speck und Lauch,  
dazu einen kleinen Salat

8,90

Freitag

Felchenfilet

mit Rahmblattspinat und Nudeln

9,90

Samstag

Ochsenfleisch mit Meerrettichsoße,  
Bratkartoffeln und kleinem Salat

9,80

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
Glas Kir (Sekt, Cassislikör)	0,1 l ◆ 4,80
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

# Suppen & Vorspeisen

Tagessuppe: Kartoffel-Maronensuppe mit Karottenwürfelchen	4,60
Oma Luises geschmelzte Brätspätzlesuppe	4,20
◆	
Ackersalat mit Senf-Honigdressing, Orangen und Walnüssen	8,50

# Hauptgerichte

verschiedene Blattsalate mit gebratenen Fischfilets und Zucchini	12,90
Bodensee-Kretzerfilet mit Gurke-Tomaten-Pilzen und etwas Curry, Reis und einen bunten Salat	24,80
Zanderfilet mit Mandelbutter, Kartoffeln und einen bunten Salat	21,50
Nudeln mit Räucherlachs und Lauchstreifen, leicht mit Sahne gebunden, dazu einen bunten Salat	14,50
◆	
Wildschweinbraten aus der Keule mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen	16,50
Hirschragout mit Preiselbeeren, Spätzle und einem bunten Salat	17,50
Reh-Geschnetzeltes im Portweinsößle mit handgeschabten Spätzle und einem bunten Salat	23,50
'wilde' Hackfleischsoße mit geriebenem Käse, Nudeln und einem bunten Salat	12,80
◆	
Kesselfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelbrei	10,90
Geschnetzelte Rinderleber mit Zwiebel-Biersoße, Spätzle und einem bunten Salat	14,80
Geschmorte Schweinebäckle mit Spätzle und einem bunten Salat	15,80
Schweinerückensteak mit geschroteter Pfeffersoße, pommes frites und einem bunten Salat	15,80

Schweinelenochen mit einer Garnitur von getrockneten Tomaten und Artischocken, dazu Nudeln und einen bunten Salat	18,80
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 <sup>1</sup> und selbstgemachten Spätzle	11,80
paniertes Schweinekotelett mit einer schönen Salatplatte	17,80
Paniertes Tellerschnitzel mit viel frischen Salaten	13,50
Entenbrustscheiben "à l'orange" mit Orangenscheiben, Kartoffelkroketten und zweierlei Karotten	19,50
◆	
Schwäbische Kässpätzle mit Zwiebelschmelze und einem bunten Salat	11,00
Schupfnudeln, gebraten mit Champignons und Blattspinat, leicht mit Sahne gebunden, dazu einen bunten Salat	13,50
Kartoffel-Gemüse-Pfanne, mit Käse überbacken, dazu einen bunten Salat	11,00

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



# Desserts

Espresso mit einer Kugel Kaffee-Eis	3,60
Omas Schokoladenpudding im Glas mit einem Klecks Schlagsahne	3,90
Mascarpone-Creme mit Ananas und Kokosnuss	4,80
gebackene Grießschnitte mit Zwetschgenkompott	4,50
karamellierte Apfelspalten mit in Mandeln gewälztem Haselnuss-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, Haselnuss, 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 <sup>1</sup> mit Kartoffelsalat	9,20
Tettlinger Wurstsalat mit guter Schinkenwurst <sup>1,2</sup> und Emmentaler, angemacht mit unserer hauseigenen Salatsoße	8,60
Vespersalat mit Schinkenwurst <sup>1,2</sup> , Schwarzwurst <sup>2,5</sup> 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 <sup>7,10</sup> 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, Hattgau/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 <sup>4</sup> Soda	5 cl ◆ 3,90
Campari <sup>4</sup> 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 <sup>4,8</sup> (auch zuckerfrei <sup>4,5,7,8,10</sup> )	0,33 l ◆ 2,70
Fritz-Orangenlimo <sup>3,4</sup>	0,33 l ◆ 2,70
Schlenker's Cola-Mix <sup>8</sup> (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.