



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 2019 sind wir als anerkanntes Restaurant aufgenommen worden.



Fritz Tauscher



AKTUELLE  
WOCHENKARTE

# Wochenkarte

11. – 15. Juni ◆ 12 Uhr – 14 Uhr

Dienstag

- heute ausnahmsweise Ruhetag -

Mittwoch

Geschnetzeltes vom Schwein mit Pak Choi, Paprika und Pilzen,  
pommes frites und kleinem Salat

9,20

Donnerstag

Gebratene Maultaschen mit Speck-Zwiebelsoße  
und kleinem Salat

8,90

Freitag

Zanderfilet mit Nudeln und Rahm-Blattspinat

9,90

Samstag

Schwäbische Fleischküchle  
mit Spätzle und Kartoffelsalat

9,50

Tagessuppe zum Menü

+3,00



FRISCHE IDEEN  
AUS UNSERER KÜCHE

# Aperitifs

Alle unsere Biere als ‚Pfiff‘	0,1 l ◆ 1,20
Glas Secco rosé (Bioland) Weingut Haug, Lindau/Bodensee	0,1 l ◆ 3,90
Glas Kir (Sekt, Cassislikör)	0,1 l ◆ 4,90
Pastis mit Eiswasser, 45 % vol.	2 cl ◆ 3,80
Campari soda (alkoholfrei)	0,2 l ◆ 3,60
Sanbitter-Orange (alkoholfrei)	0,2 l ◆ 3,50

# Suppen & Vorspeisen

Tagessuppe: Geschmelzte Laugenbrezelsuppe	4,20
Nudelsuppe mit Rindfleisch	4,50
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen	5,90
◆	
Spargel Caprese – Spargel mit Tomaten, Mozzarella und Balsamicodressing	8,50
Spargel pikante – Garnelen, Spargel Pinienkerne, Chili und Tomaten, dazu Reis	8,90

# Hauptgerichte

## **vom Spargelhof Geiger aus Tettngang:**

Spargel mit zerlassener Butter und Kartoffeln 18,70

Spargel 'polnisch' mit Semmelbrösel, gehacktem Eis und Kräutern  
in geschäumter Butter, dazu Kartoffeln 18,70

Spargel 'Fischers Fritz' – mit Bodensee-Felchenfilet  
auf Müllerin Art mit Kartoffeln 29,50



verschiedene Blattsalate mit gebratenen Fischfilets und Zucchini 13,50

Zanderfilet mit Mandelbutter, Kartoffeln und einem bunten Salat 19,50

Wolfsbarschfilet mit Kräutertomaten,  
Nudeln und einem bunten Salat 16,80

Garnelen-Spargel-Pfanne mit Tomate, Knoblauch und Kräutern,  
Nudeln und einen bunten Salat 18,50



Rinderleberschnitte mit geschmolzenen Zwiebeln und Apfelscheiben,  
Bratkartoffeln und buntem Gemüse 14,80

Geschnetzelte Schweinenierle mit grüner Pfefferrahmsoße,  
Spätzle und einem bunten Salat 14,80

Rahm-Hackbraten mit Spätzle und buntem Gemüse 11,00

Geschmorte Schweinebäckle  
mit Spätzle und einem bunten Salat 16,50

Schweinelendchen mit Apfelbrandrahmsöße, handgeschabten Spätzle und buntem Gemüse	19,80
Schweinerückensteak mit geschroteter Pfeffersöße, pommes frites und einem bunten Salat	16,50
Schwäbischer Rostbraten mit frisch gedämpften Zwiebeln, handgeschabten Spätzle und einem bunten Salat	22,50
Tellerfleisch aus dem Wurzelgemüse-Sud mit Gemüsestreifen, frisch geriebenem Meerrettich und Bratkartoffeln	13,80
Kleines Kalbsrahmschnitzel mit Kroketten und buntem Gemüse	15,80
Selbstgemachte Maultaschen, mit Zwiebeln geschmelzt, dazu einen bunten Salat	12,50
Saure Linsen mit Saitenwürstle <sup>1</sup> und selbstgemachten Spätzle	12,80
Paniertes Tellerschnitzel mit viel frischen Salaten	13,90
paniertes Schweinekotelett mit einer schönen Salatplatte	18,50
Geschnetzelte Putenbrust mit Spargelstückchen in Kräuterrahmsöße, Nudeln und einem bunten Salat	14,50
◆	
Schwäbische Kässpätzle mit Zwiebelschmelze und einem bunten Salat	11,90
Schupfnudeln, gebraten mit Spargelstückchen und Kirschtomaten, Rucola und Parmesan, dazu einen bunten Salat	14,50
Graupen-Risotto mit Spargel und Parmesan, dazu einen bunten Salat	13,80

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



# Desserts

Espresso mit einer Kugel Schokoladen-Eis	3,60
Erdbeer-Becher – marinierte Erdbeeren mit Vanille-Eis und Erdbeer-Sorbet	5,90
Omas Schokoladenpudding im Glas mit einem Klecks Schlagsahne	3,90
Rhabarberkompott mit Erdbeer-Sorbet	4,80
gebackene Grießschnitte mit Rhabarber-Kompott	4,90
Ofenschlupfer mit Vanille-Eis	5,20
Unser Eis hat jetzt Bioland-Qualität! Sorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade, Mango	Kugel ◆ 2,00
mit einem Schuss Baileys oder Eierlikör?	+ 1,50

schon probiert?

Haselnuss-Schnaps 41 % vol	2 cl ◆ 3,50
Tauschers 'Alter Bierbrand' aus dunklem Coronator 43 % vol	2 cl ◆ 3,50



VESPERZEIT

# Vesperkarte

Teller saure Kutteln	7,50
1 Paar Bratwürste <sup>1</sup> mit Kartoffelsalat	9,50
Tettlinger Wurstsalat mit guter Schinkenwurst <sup>1,2</sup> und Emmentaler, angemacht mit unserer hauseigenen Salatsoße	8,80
Vespersalat mit Schinkenwurst <sup>1,2</sup> , Schwarzwurst <sup>2,5</sup> und Backsteinkäse	8,80
Kalter Braten mit frisch geriebenem Meerrettich	7,90
Frische, hausgemachte Bier-Sülze (Tellersülz)	8,20
Matjes-Filets nach Hausfrauen Art mit Äpfeln, Zwiebeln, Essiggurken <sup>7,10</sup> und Sauerrahm, dazu Kartoffeln	12,50
Sauer angemachter Backsteinkäse mit Zwiebeln	8,80
Auswahl vom regionalen Käse mit Biermarmelade	9,80
Käsesalat mit Zwiebel und Äpfeln	9,00



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 ◆ 3,30

0,3 l ◆ 2,50

## 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 ◆ 3,60

0,3 l ◆ 2,70

## 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 ◆ 3,40

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 ◆ 2,80

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

Spätburgunder, halbtrocken Kressbronner Berghalde Weinkellerei Steinhauser, Kressbronn/Bodensee	0,25l ◆ 5,50
Spätburgunder, trocken Nonnenhorner Seehalde Clemens Hendriks, Nonnenhorn/Bodensee	0,25l ◆ 5,80
Zweigelt, trocken Weingut im Hagenbüchle Achim Stilz, Weinstadt-Schnait/Wttbg. (bio)	0,25l ◆ 5,90
Lemberger, trocken - im Holzfass gereift - Weingut Schäfer-Heinrich, Heilbronn/Wttbg. (bio)	0,25l ◆ 6,20
Spätburgunder 'Alte Reben' Lindauer Spitalhalde Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee (bio)	0,75l ◆ 32,00
Vinatur Cuvée rot aus Regent, Spätburgunder, Maréchal Foch Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee (bio)	0,75 l ◆ 28,00

## Rosé-Weine

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

# Weißweine

Müller-Thurgau  
halbtrocken, Kreßbronner Berghalde QbA  
Weinkellerei Steinhauser, Kreßbronn/Bodensee 0,25l ◆ 4,80

Müller-Thurgau  
trocken, Lindauer Spitalhalde QbA,  
Weingut Haug, Lindau/Bodensee (bio) 0,25l ◆ 5,90  
Flasche 0,75l ◆ 16,50

Grauer Burgunder  
trocken, Weingut Zähringer  
Heitersheim, Baden (bio) 0,25l ◆ 5,90

Gutedel, trocken  
Weingut Zähringer  
Heitersheim, Baden (bio) 0,25l ◆ 5,20

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

# Sekt

Frizz brut (Ecovin)  
Weingut Knobloch, Rheinhessen 0,1l ◆ 4,50  
Flasche 0,75l ◆ 29,50

Rosé secco (Bioland)  
Weingut Haug, Lindau/Bodensee 0,1l ◆ 3,90  
Flasche 0,75l ◆ 24,50

# Spirituosen

Campari <sup>4</sup> Soda	5 cl ◆ 4,50
Campari <sup>4</sup> Orange	5 cl ◆ 5,20
Martini bianco	5 cl ◆ 3,50
Pastis 45 % vol. mit Eiswasser	2 cl ◆ 3,80
Obstwasser 40 % vol.	2 cl ◆ 2,50
Williams Christ 40 % vol. : Mirabelle, Kirsche, Zwetschge	2 cl ◆ 3,00
Hopfen-Schnäpsle 40 % vol.	2 cl ◆ 3,00
Tauschers 'Alter Bierbrand' aus dunklem Coronator 43 % vol	2 cl ◆ 3,50
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 ◆ 4,50
	0,25 l ◆ 2,50
Naturtrüber Streuobst-Apfelsaft, pur oder als Schorle (Bio)	0,5 l ◆ 3,80
	0,25 l ◆ 2,50
Verschiedene Säfte pur oder als Schorle: Rhabarber-, Sauerkirsch-, Johannisbeernektar, Apfel-Kirsch-, Orangensaft,	0,5 l ◆ 3,80
	0,25 l ◆ 2,50
See-Züngle, die nicht so süße Bio-Limo: Birne, Kirsche, Träuble (Johannisbeere)	0,33 l ◆ 2,80
Fritz-Kola <sup>4,8</sup> (auch zuckerfrei <sup>4,5,7,8,10</sup> )	0,33 l ◆ 2,80
Fritz-Orangenlimo <sup>3,4</sup>	0,33 l ◆ 2,80
Schlenker's Cola-Mix <sup>8</sup> (Bio)	0,33 l ◆ 2,80
Tafelwasser	0,5 l ◆ 3,00

# Heißgetränke

Tasse Kaffee (bio)	2,50
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,30
Cappuccino	2,80
Milchkaffee	2,80
Heißer Schokolade	2,60
Großes Glas Tee: Darjeeling, Earl Grey, grüner Tee, Früchte, Pfefferminze, Kamille	2,70

# 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.