



Willkommen im Tettninger 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 Schmid-Zöllner  
Früchte Jork ♦ Obsthof Bernhard

Im Slowfood-Führer 2021 sind wir als anerkanntes Restaurant aufgenommen worden.



Fritz Tauscher



AKTUELLE  
WOCHENKARTE

# Die neue Mittagskarte

20. – 24. September ◆ 11.45 Uhr – 13.45 Uhr

Kürbiscremesuppe 5,50

bunter Salatteller 5,20



Matjesfilets auf Hausfrauen-Art mit Bratkartoffeln 13,50

herbstliche Blattsalate mit Honig-Senfdressing, karamellisierten Nüssen, Trauben, Birnenspalten und Blauschimmelkäse 12,50

Wild-Hackbraten mit Kräuterchampignons und pommes frites 14,50

paniertes Tellerschnitzel mit viel frischen Salaten 14,90

Rinderbraten mit Speck-Lauchzwiebelsoße, Spätzle und buntes Gemüse 17,50

Rinderleber, sauer mit Bratkartoffeln 12,90

Schweinerückensteak mit Kräutertomaten und gehobeltem Grana Padano, dazu pommes frites 14,80

Kässpätzle, mit Zwiebeln abgeschmelzt, und Blattsalatbukett 11,00

Schupfnudeln, gebraten mit Kürbis, Apfel und Walnuss 13,00

Pilzragout mit Gemüsestreifen, dazu Semmelknödel 11,80



1 Kugel Vanille-Eis mit Zwetschgenkompott 4,80



FRISCHE IDEEN  
AUS UNSERER KÜCHE

VON 17.30 – 20.45 UHR

# Aperitifs

Alle unsere Biere als ‚Pfiff‘	0,1 l ◆	1,40
Glas Secco rosé (Bioland) Weingut Haug, Lindau/Bodensee	0,1 l ◆	4,20
Gin Tonic (Gin Senft 21 + Thomas Henry)	4 cl ◆	7,50
Pastis mit Eiswasser, 45 % vol.	2 cl ◆	3,90
Martini bianco	5 cl ◆	3,80
Lillet Wild Berry		5,50
Limoncello Spritz		5,50

# Suppen & Vorspeisen

vorneweg zum Bier: angemachter Camembert im Weckglas		3,90
◆		
Kürbiscremesuppe		5,50
Blumenkohlcremesuppe		5,20
herbstliche Blattsalate mit karamellisierten Nüssen, Trauben und Blauschimmelkäse		8,80

Beilagen-Änderungen berechnen wir mit bis zu 2,- €.

# Hauptgerichte

Herbstliche Blattsalate mit Senf-Honigdressing, Weintrauben,  
karamellisierten Nüssen, Birnenspalten und Rehschnitzelchen 17,80



aus dem Bodensee:  
Kretzerfilets, gebraten mit Tomaten, Gurken, Pilzen  
und Kräutern, dazu Nudeln und einen bunten Salat 29,80



Hirschragout mit Preiselbeeren,  
Spätzle und einen bunten Salat 19,50

Wildschweinbraten aus der Keule  
mit Bratkartoffeln und einem bunten Salat 17,50

Geschnetzelte Rinderleber, sauer,  
mit Bratkartoffeln und buntem Salat 16,50

Schweinenierle (vom schwäbisch-hällischen Schwein)  
mit grüner Pfefferrahmsoße, Spätzle und buntem Salat 16,50

Original schwäbischer Rostbraten (dünn geklopft und vom  
schwäbischen Rind) mit frisch gedämpften Zwiebeln,  
handgeschabten Spätzle und einem bunten Salat 26,50

Rinderbraten mit Speck-Lauchzwiebelsoße,  
Spätzle und buntem Gemüse 18,80

Kalbsragout im Sahnesöble  
mit handgeschabten Spätzle und buntem Gemüse 24,50

Hühnerbrüstchen mit Apfelspalten und Bierrahmsoße, Nudeln und einen bunten Salat	17,80
Schweinelenochen mit Apfelbrandrahmsoße, handgeschabten Spätzle und zweierlei Karotten	22,50
Paniertes Tellerschnitzel mit viel frischen Salaten	14,90
Paniertes Schweinekotelett (geschnitten wie gewachsen) mit einer schönen Salatplatte	19,80
Schweinerückensteak mit Apfel-Paprika-Topping, pommes frites und einen bunten Salat	17,50
geschmorte Schweinebäckle mit Biersoße, Spätzle und buntem Gemüse	16,80
Maultaschen mit Zwiebelschmelze, dazu einen bunten Salat	14,80
saure Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle <sup>1</sup>	14,50
◆	
Schwäbische Kässpätzle mit Zwiebelschmelze und buntem Salat	14,50
Schupfnudeln, gebraten mit Kürbis, Apfel und Walnuss, dazu einen bunten Salat	16,80
Linzen-Bratlinge mit Tomaten-ZucchiniGemüse, dazu einen bunten Salat	13,50
Pilzragout mit Gemüsestreifen, Semmelknödel und einen bunten Salat	14,50



# Desserts

Espresso mit einer Kugel Schokoladen-Eis	3,90
Omas Schokoladenpudding im Glas mit einem Klecks Schlagsahne	3,90
1 Kugel Vanille-Eis mit Zwetschgenkompott	4,80
Ofenschlupfer mit Vanille-Eis	5,80
gebackene Grießschnitte mit Zwetschgenkompott	5,80
Unser Eis hat jetzt Bioland-Qualität! Sorten: Vanille, Schokolade, Mango, Erdbeere	Kugel ◆ 2,00
mit einem Schuss Baileys oder Eierlikör?	+ 1,50

schon probiert?

Tauschers 'Alter Bierbrand' aus dunklem Coronator 43 % vol	2 cl ◆ 3,50
CO'PS (Kaffee-Kolanuss-Likör) 30 % vol.	2 cl ◆ 3.20



VESPERZEIT

# Vesperkarte

Tettninger Wurstsalat mit guter Schinkenwurst <sup>1,2</sup> und Emmentaler, angemacht mit unserer hauseigenen Salatsoße	9,50
Sauer angemachter Backsteinkäse mit Zwiebeln	9,50
frische Biersülze (Tellersulz)	9,50
Käsesalat mit Zwiebel und Äpfeln	9,50
halb / halb - ½ Tettninger Wurstsalat / ½ Backsteinkäse, sauer	9,90
Teller saure Kutteln	7,80
1 Paar Bratwürste <sup>1</sup>	7,20
dazu: Bratkartoffeln	4,00
Kartoffelsalat	3,80



ALKOHOLISCHE  
GETRÄNKE

# Unsere Biere

## Tettninger Kronen-Bier

>>> **Jetzt in 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 ◆ 3,90

0,3 l ◆ 3,00

## 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 ◆ 4,10

0,3 l ◆ 3,20

## 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 ◆ 3,90

0,2 l ◆ 2,50

## 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 ◆ 3,30

# Hopfengut-Biere

## **sud eins ipa**

Das Hopfenaroma kommt durch den ersten in Tettngang angebauten Cascade, den fruchtigen Mandarina und den klassischen Tettnanger 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. ◆ 4,20

## **black ale**

Sieben verschiedene Malzsorten ergeben Aromen von Toffifee, 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. ◆ 4,20

## **lager**

leicht, schlank, unfiltriert und bernsteinfarben. Im Lagertank gestopft mit extra spät geerntetem Mandarina Hopfen ergibt ein angenehmes Zitrus- und Mandarinenaroma.

30 IBU – 5,0 %vol. – 11,7 % St.W.

0,33 l-Fl. ◆ 4,20

## **callista lager**

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

45 IBU – 5,5 %vol. – 13,0 % St.W.

0,33 l-Fl. ◆ 4,20

## **melon ipa**

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

40 IBU – 6,0 %vol. – 14,2 % St.W.

0,33 l-Fl. ◆ 4,20

# Rotweine

	0,25 l	0,75 l
Spätburgunder, halbtrocken   12,0 % vol. Winzerverein Hagnau/Bodensee	5,80 ◆	
Spätburgunder, trocken   12.5 % vol. beerig, vollmundig, nicht zu schwer Weinhof Clemens Hendriks, Nonnenhorn/Bodensee	6,90 ◆	20,00
Vinatur Cuvée rot (bio)   12,5 % vol. Allrounder, kräftig, harmonisch Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee	7,50 ◆	21,00
Spätburgunder 'Alte Reben' (bio)   13,5 % vol. samtig, edel, ausgewogen Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee		◆ 24,00

# Weißweine

0,25 l 0,75 l

Müller-Thurgau, halbtrocken   12,0 % vol. Weinkellerei Steinhauser, Kressbronn/Bodensee	5,50 ◆	
Müller-Thurgau, trocken (bio)   11,5 % vol. spritzig, unkompliziert Weingut Haug, Lindau/Bodensee	6,80 ◆	20,00
Solaris, feinherb / halbtrocken (bio)   12,0 % vol. sehr fruchtig, exotisch Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee	6,90 ◆	20,00
Grauburgunder, trocken   13,0 % vol. feinwürzig, komplex, Winzerhof Gierer, Nonnenhorn/bayr. Bodensee	7,50 ◆	21,00
Sauvignon blanc, trocken (bio)   12,5 % vol. leicht fruchtig, kräftig, mineralisch Winzerhof Gierer, Nonnenhorn/bayr. Bodensee	7,90 ◆	22,00
Johanniter, trocken (bio)   12,0 % vol. fruchtig, komplex Weingut Haug, Lindau/Bodensee	◆	21,00
blanc de noir, trocken   12,5 % vol. Clemens Hendriks, Nonnenhorn/bayr. Bodensee	◆	25,00
Chardonnay, trocken   13,0 % vol. klare Frucht, elegant Weingut Schmidt, Hattnau/bayr. Bodensee	◆	34,00



# Rosé-Weine

	0,25 l	0,75 l
Vinatur Rosé, trocken (bio)   11,0 % vol. erdbeerig, atemberaubend Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee	7,20 ◆	20,00
Rotling, halbtrocken   12,0 % vol. beerig, leicht, frisch Weinhof Clemens Hendriks, Nonnenhorn/bayr. Bodensee	6,80 ◆	20,00

# Sekt

	0,1 l	0,75 l
Hendriks Sekt - handcrafted -   11,5 % vol. Weinhof Clemens Hendriks, Nonnenhorn/bayr. Bodensee	◆	34,50
Vinatur secco rosé trocken (bio)   11,0 % vol. erdbeerig, phantasievoll Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee	4,20 l ◆	26,50

# Spirituosen

Campari <sup>4</sup> Soda	5 cl ♦ 4,50
Campari <sup>4</sup> Orange	5 cl ♦ 5,20
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
Bodensee Whisky (Senft) 6 Jahre 42 % vol.	2 cl ♦ 5,20
Drambuie, Grand Marnier; D.O.M. Benedictine 40 % vol.	2 cl ♦ 4,50
Baileys 17 % vol.	2 cl ♦ 3,00
Haselnuss-Likör (Senft) 23 % vol.	2 cl ♦ 3.80



NICHTALKOHOLISCHE  
GETRÄNKE

# Kaltgetränke

Mineralwasser Bad Dürrheimer, mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l ◆ 4,80
	0,25 l ◆ 2,60
Naturtrüber Streuobst-Apfelsaft (Bio), Orangensaft, Sauerkirsch-, Johannisbeer-, Rhabarbernektar	0,2 l ◆ 2,50
als Schorle	0,4 l ◆ 3,60
	0,2 l ◆ 2,30
See-Züngle, die nicht so süße Bio-Limo: Birne, Kirsche, Träuble (Johannisbeere)	0,33 l ◆ 3,20
Fritz-Kola <sup>4,8</sup> (auch zuckerfrei <sup>4,5,7,8,10</sup> )	0,33 l ◆ 3,20
Schlenker's Orangenlimo (Bio)	0,33 l ◆ 3,20
Schlenker's naturtrübe Zitronenlimo (Bio)	0,33 l ◆ 3,20
Schlenker's Cola-Mix <sup>8</sup> (Bio)	0,33 l ◆ 3,20
Tafelwasser	0,4 l ◆ 3,00
	0,2 l ◆ 2,00

# Heißgetränke

Tasse Kaffee (bio)	2,60
Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,50
Cappuccino	3,00
Milchkaffee	3,00
Heißer Schokolade	2,80
Großes Glas Tee: Darjeeling, Earl Grey, grüner Tee, Früchte, Pfefferminze, Kamille	2,80

# 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.