



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 2023 sind wir als anerkanntes Restaurant aufgenommen worden.



Fritz Tauscher



AKTUELLE  
WOCHENKARTE

# Die neue Mittagskarte

7. Juni ♦ 11.45 Uhr – 13.45 Uhr

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen 6,50

bunter Salatteller 5,80



Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing, Lammschnitzelchen  
und gebratenem Spargel und Erdbeeren 18,50

Schweinesteak mit Kräuterpilzen und pommes frites 14,80

Rinderleber, sauer, mit Bratkartoffeln 13,50

paniertes Tellerschnitzel mit viel frischen Salaten 16,50

klein, aber fein: 2 Schweinelendchen mit Spargel-Spinatragout  
im Sahnesöble, dazu Nudeln 17,50

Tettninger Spargel mit Sauce hollandaise und Kräuterflädle 22,50

Frühlingspfanne – Kartoffeln, gebraten mit Spargel,  
Spinat und Kirschtomaten (vegan) 15,80

Kässpätzle mit Zwiebelschmelze und Blattsalatbukett 11,50

Graupenrisotto mit grünem Spargel 13,50



Omas Schokoladenpudding im Glas mit einem Klecks Schlagsahne 4,30

Erdbeer-Ananas-Salat mit Vanille-Eis 6,20



FRISCHE IDEEN  
AUS UNSERER KÜCHE

VON 17.30 – 20.45 UHR

# Aperitifs

Alle unsere Biere als ‚Pfiff‘	0,1 l ◆ 1,50
Secco rosé (Bio) Weingut Haug, Lindau/Bodensee	0,1 l ◆ 4,50
Gin Tonic (Gin Senft 21 + Thomas Henry)	4 cl ◆ 7,50
Zéro & Tonic (alkoholfreier Gin + Thomas Henry)	4 cl ◆ 6,50
Pastis mit Eiswasser, 45 % vol.	2 cl ◆ 4,80
Limoncello Spritz	6,00
Erdbeer-Basilikum-Spritz	6,00
hausgemachte Rhabarberlimo mit Wassermelone	3,80
hausgemachte Maracuja-Minze-Limo	3,80

# Suppen & Vorspeisen

vornweg zum Bier: angemachter Camembert im Weckglas	4,00
◆	
Flädlesuppe	5,50
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen	6,50
Spargel, kalt, auf Rucola mit Ei und Joghurt-Dip	8,80

# Hauptgerichte

vom Spargelhof Geiger, Tettngang

Spargel mit Sauce hollandaise und Kräuterflädle 22,50

Spargel auf polnische Art mit Semmelbrösel, gehacktem Ei  
und Kräutern in geschäumter Butter, dazu Kartoffeln 22,50

Spargel ‚Krone‘ – Schweinelendchen, Sauce hollandaise  
und Kräuterflädle 29,50

Beilagen zum Spargel: Schinkenplatte (roh und gekocht) 6,90  
kleines Kalbschnitzel 9,90



Saiblingfilet (Fischzucht Pfullendorf) mit Kräuterchampignons,  
Kartoffeln und bunter Salat 27,50



vom Schäfer Stotz, schwäbische Alb

Lamnbraten aus der Keule mit Kräutersoße,  
Bratkartoffeln und grünen Bohnen 23,50



Blattsalate mit Honig-Senf-Dressing,  
Lammschnitzelchen, gebratenen Spargel und Erdbeeren 18,50

Schweinenierle (vom schwäbisch-hällischen Schwein)  
mit grüner Pfefferrahmsoße, Spätzle und buntem Salat 17,80

geschnetzelt Rinderleber, sauer,  
mit Bratkartoffeln und einem bunten Salat 17,80

Coq au bière – geschnezelte Hühnerbrust in Lagerbiersoße mit Speck, Lauch, Karotten und Pilzen, dazu Nudeln und einen bunten Salat	19,50
Original schwäbischer Rostbraten (dünn geklopft und vom schwäbischen Rind) mit frisch gedämpften Zwiebeln, handgeschabten Spätzle und einem bunten Salat	28,50
Tellerfleisch aus dem Wurzelgemüse-Sud mit Gemüsestreifen, frisch geriebenem Meerrettich und Bratkartoffeln	16,50
kleines Kalbsrahmschnitzel mit Spargel-Blattspinatragout im Sahnesößle, Nudeln	19,80
zarte Schweinebäckle in Biersoße mit Spätzle und buntem Gemüse	18,80
Paniertes Schweinekotelett (geschnitten wie gewachsen) mit einem bunten Salat	21,50
Paniertes Tellerschnitzel mit viel frischen Salaten	16,50
Schweinerückensteak mit Kräutertomaten, pommes frites und einen bunten Salat	18,50
Maultaschen mit Zwiebelschmelze und buntem Salat	15,80
saure Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle <sup>1</sup>	15,80
◆	
Schwäbische Kässpätzle mit Zwiebelschmelze und buntem Salat	15,80
Frühlingspfanne – Kartoffelspalten, gebraten mit Spargel, Spinat und Kirschtomaten (vegan), dazu einen bunten Salat	17,80
Graupen-Risotto mit grünem Spargel, dazu einen bunten Salat	17,80
Beilagen-Änderungen berechnen wir mit bis zu 2,50 €.	



# Desserts

Espresso mit einer Kugel Schokoladen-Eis	4,50
Omas Schokoladenpudding im Glas mit einem Klecks Schlagsahne	4,30
1 Kugel Erdbeer-Eis mit Rhabarberkompott	4,90
Erdbeer-Ananas-Salat mit Vanille-Eis	6,20
Ofenschlupfer mit Vanille-Eis	6,50
Unser Eis hat jetzt Bioland-Qualität! Sorten: Vanille, Schokolade, Mango (vegan), Erdbeere (vegan)	Kugel ◆ 2,70
mit einem Schuss Baileys oder Eierlikör?	+ 1,60

schon probiert?

Tauschers 'Alter Bierbrand' aus dunklem Coronator 43 % vol	2 cl ◆ 3,80
CO'PS (Kaffee-Kolanuss-Likör) 30 % vol.	2 cl ◆ 3.50



VESPERZEIT

# Vesperkarte

Tettninger Wurstsalat mit guter Schinkenwurst <sup>1,2</sup> und Emmentaler, angemacht mit unserer hauseigenen Salatsoße	10,50
Sauer angemachter Backsteinkäse mit Zwiebeln	10,50
Käsesalat mit Zwiebel und Äpfeln	10,50
halb / halb - ½ Tettninger Wurstsalat / ½ Backsteinkäse, sauer	11,50
frische Bier-Sülze (Teller-Sulz)	9,90
Teller saure Kutteln	8,80
1 Paar Bratwürste <sup>1</sup>	8,00
dazu: Bratkartoffeln	4,50
Kartoffelsalat	4,50



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 ◆ 4,20

0,3 l ◆ 3,20

## 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 ◆ 4,40

0,3 l ◆ 3,50

## 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 ◆ 4,10

0,2 l ◆ 2,60

## 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 ◆ 3,50

# Hopfengut-Biere

## **sud eins ipa**

Das Hopfenaroma kommt durch den in Tett nang angebauten Cascade, den fruchtigen Mandarina und den klassischen Tett nanger 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. ◆ 4,50

## **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. ◆ 4,50

## **callista lager**

hell, untergärig, eingebraut mit pale ale Malz und einer kleinen Menge Melanoidinmalz. gehopft mit Tett nanger, Callista und Melon, riecht fruchtig nach Maracuja und doch schön bitter  
45 IBU – 5,5 %vol. – 13,0 % St.W.

0,33 l-Fl. ◆ 4,50

## **melon ipa**

gehopft mit Tett nang Tett nanger, Cascade und Hüll Melon, Honigmelone, rote Beeren, harmonische Bittere  
40 IBU – 6,0 %vol. – 14,2 % St.W.

0,33 l-Fl. ◆ 4,20

## **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. ◆ 4,50

## **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. ◆ 4,50

# Rotweine

0,25 l 0,75 l

Spätburgunder, halbtrocken | 12,0 % vol.  
Winzerverein Hagnau/Bodensee

6,30 ◆

Spätburgunder, trocken | 12.5 % vol.  
beerig, vollmundig, nicht zu schwer  
Weinhof Clemens Hendriks, Nonnenhorn/Bodensee

7,30 ◆ 20,00

Haug's Rotweincuvée (bio) | 12,5 % vol.  
Allrounder, kräftig, harmonisch  
Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee

7,80 ◆ 22,00

Spätburgunder 'Alte Reben' (bio) | 13,5 % vol.  
samtig, edel, ausgewogen  
Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee

◆ 26,00

# Weißweine

0,25 l 0,75 l

Müller-Thurgau, halbtrocken   12,0 % vol. Weinkellerei Steinhauser, Kressbronn/Bodensee	6,30 ◆	
Müller-Thurgau, trocken (bio)   11,5 % vol. spritzig, unkompliziert Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee	7,50 ◆	21,00
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	◆	22,00
Solaris, feinherb / halbtrocken (bio)   12,0 % vol. sehr fruchtig, exotisch Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee	◆	22,00
blanc de noir, trocken   12,5 % vol. Clemens Hendriks, Nonnenhorn/bayr. Bodensee	◆	25,00



# Rosé-Weine

	0,25 l	0,75 l
Rosé, trocken (bio)   11,0 % vol. erdbeerig, atemberaubend Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee	7,60 ◆	21,00
Rotling, halbtrocken   12,0 % vol. beerig, leicht, frisch Hendriks u. Fürst, Nonnenhorn/bayr. Bodensee	7,30 ◆	20,00

# Sekt

	0,1 l	0,75 l
Hendriks Sekt - handcrafted -   11,5 % vol. Hendriks u. Fürst, Nonnenhorn/bayr. Bodensee	◆	34,50
Secco rosé trocken (bio)   11,0 % vol. erdbeerig, phantasievoll Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee	4,50 ◆	28,00

# Spirituosen

Campari <sup>4</sup> Soda	5 cl ♦ 5,00
Campari <sup>4</sup> Orange	5 cl ♦ 5,50
Pastis 45 % vol. mit Eiswasser	2 cl ♦ 4,80
Obstwasser 40 % vol.	2 cl ♦ 3,00
Williams Christ 40 % vol.: Mirabelle, Kirsche, Zwetschge	2 cl ♦ 3,50
Hopfen-Schnäpsle 40 % vol.	2 cl ♦ 3,50
Tauschers 'Alter Bierbrand' aus dunklem Coronator 43 % vol	2 cl ♦ 3,80
Underberg 44 % vol.	2 cl ♦ 3,50
Jägermeister 35 % vol.	2 cl ♦ 3,50
Ramazotti 30 % vol.	4 cl ♦ 4,20
Bodensee Whisky (Senft) 6 Jahre 42 % vol.	2 cl ♦ 6,00
Drambuie, Grand Marnier; D.O.M. Benedictine 40 % vol.	2 cl ♦ 5,00
Baileys 17 % vol.	2 cl ♦ 3,50
Haselnuss-Likör (Senft) 23 % vol.	2 cl ♦ 4,00



NICHTALKOHOLISCHE  
GETRÄNKE

# Kaltgetränke

hausgemachte Rhabarberlimo mit Wassermelone	0,25 l	◆	3,80
hausgemachte Maracuja-Minzelimo	0,25 l	◆	3,80
Mineralwasser Bad Dürrheimer, mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	◆	5,50
	0,25 l	◆	2,80
Naturtrüber Streuobst-Apfelsaft (Bio), Orangensaft, Sauerkirsch-, Johannisbeer-, Rhabarbernektar	0,2 l	◆	2,70
	als Schorle		
	0,4 l	◆	3,90
	0,2 l	◆	2,50
See-Züngle, die nicht so süße Bio-Limo: Birne, Kirsche, Träuble (Johannisbeere)	0,33 l	◆	3,50
Fritz-Kola <sup>4,8</sup> (auch zuckerfrei <sup>4,5,7,8,10</sup> )	0,33 l	◆	3,50
Schlenker's Orangenlimo (Bio)	0,33 l	◆	3,50
Schlenker's naturtrübe Zitronenlimo (Bio)	0,33 l	◆	3,50
Schlenker's Cola-Mix <sup>8</sup> (Bio)	0,33 l	◆	3,50
Thomas Henry bitter lemon	0,2 l	◆	3,00
Thomas Henry tonic water	0,2 l	◆	3,00
Tafelwasser	0,4 l	◆	3,20
	0,2 l	◆	2,20

# Heißgetränke

Tasse Kaffee (bio)	2,70
Espresso	2,60
Doppelter Espresso	3,70
Cappuccino	3,20
Milchkaffee	3,20
Heißer Schokolade	3,00
Großes Glas Tee: Darjeeling, Earl Grey, grüner Tee, Früchte, Pfefferminze, Kamille, Kräuter	2,90

# 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.