



Herzlich willkommen im Tettninger Brauereigasthof Krone!

Seit 1847 brauen wir ehrliche und geschmackvolle Biere.
Auch bei unserer traditionell schwäbischen Küche legen wir sehr viel Wert darauf,
die besten Zutaten frisch und saisonal aus der Region zu beziehen.
Alle unsere Gerichte werden nach alter Handwerkskunst gekocht und zubereitet.

Seit 01. September 2023 sind wir offizieller Unterstützer von Slow Food.
Wir verpflichten uns hierdurch, das Speisen- und Getränkekonzept, mit dem Motto
„gut, sauber und fair“ konsequent auszubauen.

Wir wünschen Ihnen einen bierigen und genussvollen Aufenthalt in unserem
Brauereigasthof.

Fritz Tauscher

Mittagskarte vom 17. – 19. April 2024

11.45 – 13.45 Uhr

| | |
|--|----------------|
| Kleiner gemischter Salatteller | 6,50 |
| Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen | 6,50 |
| Spargelcremesuppe | 7,50 |
| ● | |
| Spargel mit Sauce hollandaise und Kräuterflädle | 24,50 |
| Fleischbällchen und Hackbraten mit Champignonrahmsoße, Spätzle | 14,50 |
| Geschnetzelte Rinderleber auf Lyoner Art mit Bratkartoffeln | 17,50 |
| Paniertes Tellerschnitzel mit verschiedenen Salaten | 18,50 |
| 1 Paar Bratwürste mit Kartoffelsalat | 14,00 |
| Spaghetti mit Bärlauchpesto, Rucola, Kirschtomaten, Grana Padano | 16,00 |
| Spinatknödel mit Kräutersoße und grünem Salat | 14,50 |
| Kässpätzle mit Zwiebelschmelze und Kartoffel-Blattsalat | 15,50 |
| ● | |
| Kugel Haselnuss-Eis mit Zwetschgenkompott | 5,50 |
| Omas Schoko-Pudding im Glas mit Sahnehäubchen mit einem Schuss Eierlikör? | 5,50 + 1,50 |

Unsere Lieferanten & Produzenten

Our suppliers & producers

Wir nehmen uns Zeit und wählen die besten Zutaten aus!

So gehört es zu unserer Philosophie, die Produkte direkt bei lokalen Produzenten und Händlern einzukaufen. Mit vielen von ihnen sind wir bereits seit Generationen verbunden:

We take our time and select the best ingredients!

So it is part of our philosophy that the products are bought seasonally directly from local producers and traders. We have been associated with many of them for generations:

Kronenbrauerei Tettngang

Spargelhof Geiger

Kartoffelhof Frick

Metzgerei Gössl

Metzgerei Forster

Bäckerei Bär

Bäckerei Reck

Früchte Jork

Fischzucht Helbig

Biohof Mayer

Kaffeerösterei Hensler

Lauteracher Alb-Feld-Früchte

Brauerei Schimpf

Edelweißbrauerei Farny

Weingut Haug

Weingut Hendriks

Weingut Josef Hornstein

Senft Destillerie

Obsthof Andreas Joos

Lindauer Bodensee Fruchtsäfte

Bad Dürrheimer Mineralbrunnen GmbH + Co. KG

Bärenplatz 7 / 88069 Tettngang

Moosstraße 26 / 88069 Tettngang

Kleinstadelhofen 20 / 88630 Pfullendorf

Montfortstraße 14 / 88069 Tettngang

Kirchstraße 1 / 88069 Tettngang

Montfortstraße 35 / 88069 Tettngang

Storchenstraße 13 / 88069 Tettngang

Alemannenstraße 3-6 / Isny im Allgäu

Ittenbeuren 3 / 88212 Ravensburg

Hechelfurt 1 / 88074 Meckenbeuren

Marktplatz 1 / 88131 Lindau

Am Hochberg 25 / 89584 Lauterach

Schwarzwaldstraße 43

72149 Neustetten

Dürren 5 / 88353 Kißlegg

Kellereiweg 19 / 88131 Lindau

Mauthausstraße 1 / 88149 Nonnenhorn

Sonnenbichlstraße 5-7 /

88149 Nonnenhorn

Dorfbachstraße 10 / 88682 Salem

Hegelbachweg 6 /

88074 Obermeckenbeuren

Kellereiweg 8 / 88131 Lindau

Seestraße 11 / 78073 Bad Dürrheim

Aperitifs

Aperitif

| | | |
|---|--------|------|
| Alle unsere Biere als 'Pfiff' | 0,1 l | 1,50 |
| Secco Rosé, Weingut Haug, Lindau/Bodensee | 0,1 l | 4,50 |
| Campari ⁴ Soda | 4 cl | 5,00 |
| Campari ⁴ Orange | 4 cl | 5,50 |
| Pastis mit Eiswasser, 45 % vol. | 2 cl | 4,80 |
| Martini Bianco | 4 cl | 4,00 |
| Limoncello Spritz | 0,2 l | 6,00 |
| Aperol ⁴ Spritz | 0,2 l | 6,00 |
| Lillet ⁴ Wild Berry | 0,15 l | 6,00 |
| Rhabarberlimo mit Wassermelone | 0,2 l | 3,80 |



FRISCHE IDEEN
AUS UNSERER KÜCHE

Suppen / Vorspeisen

Soups

| | |
|--|-------|
| Spargelcremesuppe cream of asparargus soup | 7,50 |
| Bärlauchrahmsuppe mit Brandteigkrapfen cream of wild garlic soup | 7,00 |
| Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen broth with liver dumplings | 6,50 |
| Kleiner gemischter Salatteller Small side salad | 6,50 |
| Spargelsalat mit Cherry-Tomaten, Rucola und gebackenem Ei asparagus salad with cherry tomatoes, rocket and baked egg | 12,50 |

Hauptgerichte

main courses

warmer Ziegenkäse mit Honig und Walnüssen
an buntem Blattsalat 16,50
warm goats cheese with honey and walnuts, several green salads

Gebratenes Zanderfilet mit Petersilienbutter
dazu Salzkartoffeln 24,50
Fried pike perch fillet with parseley butter, boiled potatoes

vom Spargelhof Geiger:

Spargel mit Sauce hollandaise und Kräuterflädle 24,50
asparagus with sauce hollandaise and herb pancake

Spargel auf polnische Art mit Semmelbrösel, gehacktem Ei und
Kräutern in geschäumter Butter, dazu Kartoffeln 24,50
asparagus with bread crumbs, egg and herb in foamed butter, potatoes

dazu: gemischte Schinkenplatte 7,50
kleines paniertes Schweineschnitzel 8,50
Zanderfilet 10,00

●●
Geschnetzelte Rinderleber auf Lyoner Art (Zwiebeln und
Weißweinessig) und Bratkartoffeln 17,50
beef's liver 'lyonnaise style' (onions, white wine vinegar), fried potatoes

Rinderbraten mit Butternudeln und feinem Gemüse 22,50
roast beef with noodles and fine vegetables

| | |
|--|-------|
| Original schwäbischer Rostbraten (vom schwäbischen Rind) mit frisch gedämpften Zwiebeln und Spätzle Original swabian roast beef with freshly steamed onions, served with spaetzle | 28,50 |
| Saure Linsen (Alb Leisa von der Schwäbischen Alb) mit Spätzle und einem Paar Saitenwürstle Sour lentils from the Swabian Jura with spaetzle and a string sausages | 17,50 |
| Paniertes Schweinekotelett (geschnitten wie gewachsen) mit einem gemischten Salat Breaded pork chop (cut as grown) with a mixed salad | 24,00 |
| Rinderzunge mit Madeirasauce, Nudeln und feinem Gemüse beef tongue with Madeira sauce, noodles and fine vegetables | 24,50 |
| 1 Paar Bratwürste ¹ mit Kartoffelsalat 2 large fried sausages with potato salad | 14,00 |
| Handgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze und einem gemischten Salat Handmade Maultaschen (swabian ravioli) with onion melt and a mixed salad | 17,50 |
| Paniertes Tellerschnitzel vom Schwein | |
| -mit einem gemischten Salat | 18,50 |
| -oder dazu Pommes | 17,50 |
| -oder dazu Spätzle | 18,00 |
| Breaded cutlet of pork | |
| -with a mixed salad | 18,50 |
| -or with French fries | 17,50 |
| -or with spaetzle | 18,00 |

Vegetarisch

Vegetarian

| | |
|---|--------------|
| Grünes Spargelragout (vom Spargelhof Geiger) mit Kirschtomaten und Rucola, Nudeln | 18,00 |
| green asparagus ragout with cherry tomatoes, rocket and noodles | |
| Kässpätzle mit Zwiebelschmelze und einem buntem Salat | 17,50 |
| Kässpätzle with onion melt and a mixed salad | |
| Spaghetti mit Bärlauchpesto, Rucola, Kirschtomaten und Grana Padano | 16,00 |
| spaghetti with wild garlic pesto, rocket, cherry tomatoes and italian cheese | |
| hausgemachte Gemüse-Maultaschen mit KräutersöÙle und buntem Salat | 17,50 |
| homemade vegetable-'Maultaschen' (swabian ravioli) with a herb sauce, served with a mixed side salad | |

Beilagen-Änderungen können mit bis zu 2,50 € berechnet werden.

Desserts

Desserts

| | |
|---|---------------------------|
| Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis Espresso with 1 scoop of vanilla ice cream | 5,00 |
| Kugel Haselnuss-Eis mit Zwetschgenkompott Scoop of hazelnut ice cream with plum compote | 5,50 |
| Omas Schokoladenpudding im Glas mit Sahnehäubchen Grandma's chocolate pudding in a jar and whipped cream topping | 5,50 |
| mit einem Schuss Eierlikör? add a shot of eggnog? | + 1,50 |
| Ofenschlupfer mit Vanille-Eis und Schlagsahne Bread and apple pudding with vanilla ice cream and whipped cream | 7,50 |
| Gebackene Grießschnitte mit Zwetschgenkompott Baked semolina slice with plum compote | 7,50 |
| Kugel Bioland-Eis: Vanille, Schokolade, Mango, Haselnuss dazu einen Schuss: -Eierlikör | 3,00 1,50 |
| | -Schokoladenlikör 2,00 |
| A scoop of Bioland ice cream: vanilla, chocolate, mango, hazelnut Serve with a shot of -eggnog -chocolate liqueur | |



VESPERZEIT

Vesperkarte ab 17.30 Uhr

snack menu from 5.30 pm,

| | |
|---|--------------|
| Tettninger Wurstsalat mit Schinkenwurst^{1,2} und Emmentaler, angemacht mit unserer hauseigenen, weißen Salatsoße, dazu Brot | 11,50 |
| Tettning sausage salad with ham sausage ^{1,2} and Emmentaler, dressed with our own white salad dressing, served with bread | |
| halb/halb – ½ Tettninger Wurstsalat / ½ Backsteinkäse, sauer, dazu Brot | 12,50 |
| Half/half - ½ Tettning sausage salad / ½ brick cheese, (strong local cheese) sour, served with bread | |
| Sauer angemachter Backsteinkäse mit Zwiebeln, dazu Brot | 11,50 |
| Sourly dressed brick cheese (strong local cheese) with onions, served with bread | |
| Teller saure Kutteln, dazu Brot | 10,50 |
| Plate of sour tripes, served with bread | |
| dazu Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat | 5,00 |
| Served with fried potatoes or potato salad | |



ALKOHOLISCHE
GETRÄNKE

Unsere Biere

Our beers

Tettninger Kronen-Bier - 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 - Bio

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 - Bio

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 - Bio

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

Hopfungut -Biere

Hopfungut beers

sud eins ipa

Das Hopfenaroma kommt durch den in Tettngang angebauten Cascade, den fruchtigen Mandarina und den klassischen Tettninger 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. 4,80

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. 4,80

melon ipa

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

0,33 l-Fl. 4,80

black ale

Sieben verschiedene Malzsorten ergeben Aromen von Toffiffee, 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. 4,80

callista lager

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

0,33 l-Fl. 4,80

Weitere Biersorten

Other types of beer

s' Höpfler (bio), alkoholfrei

feine Hopfennote, aber nicht zu bitter
von der Brauerei Schimpf, Remmingsheim

0,33 l 3,50

Hefeweizen, leicht

von der Brauerei Farny

0,5 l 4,40

Hefeweizen, alkoholfrei

von der Brauerei Farny

0,5 l 4,40

Perl & Schaumweine

Pearl & sparkling wines

| | | |
|--|-------|--------|
| | 0,1 l | 0,75 l |
| Hendriks Sekt - handcrafted Clemens Hendriks, Nonnenhorn/Bodensee | | 34,50 |
| Vinatur Secco rosé, trocken (bio) 11,0 % vol. Weingut Haug, Lindau/Bodensee | 4,50 | 28,00 |

Weißweine

White wines

| | | |
|---|--------|--------|
| | 0,25 l | 0,75 l |
| 2020 Bacchus, trocken 12,0 % vol. Weingut Peter Hornstein, Nonnenhorn/bayr. Bodensee | 6,90 | 19,50 |
| 2022 Müller-Thurgau, trocken (bio) 11,5 % vol. Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee | 7,50 | 21,00 |
| 2022 Grauburgunder, trocken 13,0 % vol. Winzerhof Gierer, Nonnenhorn/bayr. Bodensee | 7,50 | 21,00 |

Roséweine

Rosé wines

| | | |
|--|--------|--------|
| | 0,25 l | 0,75 l |
| 2022 Vinatur Rosé, trocken (bio) 11,0 % vol. Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee (bio) | 7,60 | 21,00 |
| 2022 Rotling, halbtrocken 12,0 % vol. Weinhof Clemens Hendriks, Nonnenhorn/bayr. Bodensee | 7,30 | 20,00 |

Rotweine

Red wines

| | | |
|--|--------|--------|
| | 0,25 l | 0,75 l |
| 2020 Dornfelder Weingut Peter Hornstein, Nonnenhorn/bayr. Bodensee | 6,50 | 18,00 |
| 2022 Spätburgunder, trocken 12,5 % vol. Weinhof Clemens Hendriks, Nonnenhorn/bayr. Bodensee | 7,30 | 20,00 |
| 2022 Haugs Rotweincuveé , (bio) trocken 13,0 % vol. Weingut Haug, Lindau/bayr. Bodensee | 7,80 | 22,00 |

Spirituosen

Spirits

| | | |
|--|------|------|
| Tauschers Bierbrand 43 % vol. gebrannt aus dunklem Coronator | 2 cl | 3,80 |
| Hopfen-Schnäpsle 40 % vol. | 2 cl | 3,50 |
| Obstwasser 40 % vol. | 2 cl | 3,00 |
| Williams Christ 40 % vol. Mirabelle, Kirsche, Zwetschge | 2 cl | 3,50 |
| Bodensee Whisky (Senft) 6 Jahre 42 % vol. | 2 cl | 6,00 |
| Gin Tonic (Gin Senft 21 + Thomas Henry) | 4 cl | 8,50 |
| Underberg 44 % vol. | 2 cl | 3,50 |
| Jägermeister 35 % vol. | 2 cl | 3,50 |
| Ramazotti 30 % vol. | 4 cl | 4,20 |
| Drambuie Cointreau D.O.M. Benedictine 40 % vol | 2 cl | 5,00 |
| Schokoladenlikör (Senft) 20 % vol. | 2 cl | 4,50 |
| Haselnuss-Likör (Senft) 23 % vol. | 2 cl | 4,00 |

Kaltgetränke

Cold drinks

| | | | |
|--|-----------------|-------|------|
| Mineralwasser Bad Dürrheimer, medium oder ohne Kohlensäure | 0,25 l | 2,80 | |
| | 0,50 l | 4,20 | |
| | 0,75 l | 5,50 | |
| Naturtrüber Streuobst-Apfelsaft (Bio), Orangensaft, Johannisbeer-, Rhabarber-, Sauerkirsch-Nektar | 0,2 l | 2,70 | |
| | Als Saftschorle | 0,2 l | 2,50 |
| | 0,4 l | 3,90 | |
| See-Züngle, die nicht so süße Bio-Limo: Birne, Kirsche, Träuble (Johannisbeere) | 0,33 l | 3,50 | |
| Fritz-Kola ^{4,8} (auch zuckerfrei ^{4,5,7,8,10}) | 0,33 l | 3,50 | |
| Fritz-Orangenlimo ^{3,4} | 0,33 l | 3,50 | |
| Fritz-Mischmasch (Spezi) ^{4,8} | 0,33 l | 3,50 | |
| Thomas Henry Tonic Water ^{3,9} | 0,2 l | 3,00 | |
| Thomas Henry Bitter lemon ^{3,9} | 0,2 l | 3,00 | |
| Tafelwasser | 0,2 l | 2,20 | |
| | 0,4 l | 3,20 | |

Heißgetränke

Hot drinks

| | |
|---|--------------|
| Tasse Kaffee ⁸ | 2,70 |
| Espresso ⁸ | 2,60 |
| Doppelter Espresso ⁸ | 3,70 |
| Milchkaffee ⁸ | 3,20 |
| Cappuccino ⁸ | 3,20 |
| Latte Macchiato ⁸ | 3,50 |
| Heiße oder kalte Schokolade mit Sahne | 3,00 3,80 |
| Große Glas Tee Darjeeling, Earl Grey, grüner Tee, Früchte, Pfefferminze, Kamille, Kräuter | 2,90 |

Allergene

Allergens

Die Informationen zu Allergenen haben wir extra zusammengefasst.
Bitte fragen Sie danach, wir geben Ihnen gerne ausführliche Auskunft.
We have summarized the information on allergens separately.
Please ask for it, we will be happy to give you detailed information.

Zusatzstoffe

Additives

- 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. Alle Preise sind in Euro ausgezeichnet
