

Hotel Wirtshaus Krone

Ettenkircher Straße 28
88048 Friedrichshafen



Fon +49 7546 9232-0, Fax: +49 7546 9232-32
hotel@krone-ettenkirch.de - www.krone-ettenkirch.de

Speisen & Getränke

Hotel, Gaststätte, Bistro Tenne, Nebenzimmer und Biergarten
Gesellschaften bis 120 Personen



Öffnungszeiten

Montag-Freitag
ab 15³⁰ Uhr

Samstag, Sonn- & Feiertag
ab 10⁰⁰ Uhr

Lieber Gast

Seit Dezember 2014 müssen laut Gesetzgeber die Allergene bei Speisen und Getränken ausgewiesen werden. Wir haben für Sie eine Unterlage erstellt, in der Sie die Zusatzstoffe und Allergene zu unseren Speisen einsehen können.

Unterlage Zusatzstoffe und Allergene an der Theke

August 2019

Zu unserem Haus

Krone

In rustikaler, angenehmer Atmosphäre servieren wir Ihnen saisonale und regionale Speisen und Getränke und bieten für ca. 120 Personen Platz zum gemütlichen Verweilen.



Nebenzimmer

Für Tagungen, Versammlungen und Feiern aller Art oder einem ungestörten Treffen in großer Runde finden Sie hier Platz für 20 – 50 Personen.

Bistro Tenne

Unsere Pils Bar Tenne lädt junge und jung gebliebene Gäste zum gemütlichen Treff bei bunt gemischter Musik ein. Ob bei einem lauschigen Plausch auf Lottes Mostschaukel oder einem geselligen Dartspiel mit Freunden können Sie sich hier die Zeit vertreiben. Natürlich servieren wir Ihnen auch hier alle Gerichte unserer Speisekarte.

Biergarten

In den Sommermonaten genießen Sie unsere schwäbische Gastlichkeit in unserem großen Biergarten unter Maulbeerbäumen im Dorfzentrum von Ettenkirch.

Hotel/Appartements

In unseren 25 rustikal möblierten Zimmern mit Dusche, WC, TV und Internetzugang erwartet Sie eine gelungene Kombination aus gemütlicher Gastlichkeit und einfachem Komfort.

Küche

Lassen Sie sich von der Kreativität unserer Küche überraschen und genießen Sie gutbürgerliche Leckereien aller Art. Zu unserer aktuellen Speisekarte bieten wir Ihnen eine wöchentlich wechselnde Tageskarte.

Gutscheine

Wollen Sie anderen eine Freude machen? Dafür halten wir Gutscheine für Sie bereit. Wenden Sie sich an unser Personal.

Küchenzeiten / cooking opening hours
Montag-Freitag 16⁰⁰-22⁰⁰ Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 11⁰⁰-21⁰⁰ Uhr
durchgehend warme Küche / continuous cooking



Hotel Wirtshaus Krone

Küchenzeiten / cooking opening hours
Montag-Freitag 16⁰⁰-22⁰⁰ Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 11⁰⁰-21⁰⁰ Uhr
durchgehend warme Küche / continuous cooking

Hotel Wirtshaus Krone

 auch als kleine Portion erhältlich/small size

Suppen / soups

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 4 | Maultaschensuppe
Spinach and meat ravioli soup | 4,20 € |
| 3 | Fleischbrühe
mit Kräuterflädle
Beef broth with stripes of pancake and herbs | 4,20 € |
| 19 | Leberspätzlesuppe
Beef broth with swabian liver pasta | 4,20 € |

Schwäbische Spezialitäten / swabian highlights


- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 33 | Kässpätzle
mit Röstzwiebeln und Salat
Swabian pasta with cheese, roasted onions and salad | 13,60 €
 10,90 € |
| 36 | Äplerspätzle
mit gebratenem Speck und Zwiebeln, Rahm, Emmentaler und Limburger überbacken
Swabian pasta "Alpes" with grilled bacon and onions, creme, Emmentaler and Limburger cheese au gratin | 1/5 11,90 €
 9,40 € |
| 34 | Kässpätzle "Lindauer Art"
mit gebratenem Schinken, Zwiebeln und Bergkäse überbacken
Swabian pasta "Lindau" with grilled ham, onions and "mountain cheese" au gratin | 4 11,90 €
 9,40 € |
| 35 | Maultaschen abgeschmälzt
in Bratensoße mit Zwiebeln und Speck
Spinach and meat ravioli in roast sauce with onions and bacon | 1/5 9,90 €
 7,90 € |
| 38 | Maultaschen "Allgäuer Art"
in Tomatensoße mit Emmentaler überbacken
Spinach and meat ravioli "Allgäu" in tomato sauce with Emmentaler cheese au gratin | 9,90 €
 7,90 € |

Küchenzeiten / cooking opening hours
Montag-Freitag 16⁰⁰-22⁰⁰ Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 11⁰⁰-21⁰⁰ Uhr
durchgehend warme Küche / continuous cooking

Hotel Wirtshaus Krone

 auch als kleine Portion erhältlich/small size

Schwäbische Spezialitäten / swabian highlights


- | | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 55 | Schwabenpfännle
Maultäschle und kleiner Zwiebelrostbraten auf Kässpätzle mit Röstzwiebeln
Pan "swabian" Spinach and meat ravioli and swabian cheese pasta and roasted onions | 5 | 19,40 € |
| 54 | Wirtshauspfännle (deftig)
mit Schweinefleisch, Gemüse, Schupfnudeln, Speck und Champignons
Pan "innkeeper" with pork, vegetable, finger-shaped potato dumplings, bacon and | 1/5 | 13,50 €
 11,00 € |

Beilagen zu den Gerichten / additives: potatoes, pasta, vegetables

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Spätzle, Kroketten, Reis, Pommes frites oder Wedges
Swabian pasta, potatoe croquettes, rice, french fries or wedges | 4,50 € |
| Beilagensalat
gemischter Salat oder Blattsalat
Mixed salad | 4,50 € |
| Bratkartoffeln
Fried potatoes | 5,00 € |
| Kässpätzle
swabian pasta with cheese | 4,50 € |
| Tomatensalat
Tomatoes salad | 4,50 € |
| Beilagenänderung
Supplement change | 1,00 € |

Küchenzeiten / cooking opening hours
 Montag-Freitag 16⁰⁰-22⁰⁰ Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 11⁰⁰-21⁰⁰ Uhr
 durchgehend warme Küche / continuous cooking

Hotel Wirtshaus Krone


 auch als kleine Portion erhältlich/small size

Gerichte vom Schwein / pork dishes

- | | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 31 | Paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes frites
Breaded pork cutlet with french fries | 5
 | 13,50 €
11,00 € |
| 42 | Jägerschnitzel
mit Spätzle
Pork cutlet with mushrooms and swabian pasta | 5
 | 14,50 €
12,00 € |
| 43 | Zigeunerschnitzel
mit Pommes frites
Pork cutlet "balkan style" with french fries | 5
 | 14,50 €
12,00 € |
| 28 | Holzfällersteak vom Grill
Schweinehalssteak mit Röstzwiebeln, Speck, Kräuterbutter und Bauernbrot
Grilled pork heck steak with roasted onions, bacon, herb butter and dark bread | 4/5
 | 13,50 €
11,00 € |
| 39 | Westernsteak vom Grill (scharf)
Schweinehalssteaks mit gebratenem Paprika, Pfeffer und Zwiebeln dazu
Bauernbrot
Grilled pork neck Steak (spicy) with paprika, onions and dark bread | 5
 | 13,50 €
11,00 € |
| 44 | Schweinelendchen "Jäger Art"
mit Spätzle
Pork tenderloin with mushrooms and swabian pasta | 5
 | 16,90 €
14,40 € |
| 83 | Schweinemedallions "Zigeuner Art"
an pikanter Soße mit Pommes frites
Pork medallions "balkan style" with spicy sauce and french fries | 5
 | 17,50 €
15,00 € |
| 48 | Filetpfännle
Schweinelendchen auf Kässpätzle mit Champignonrahmsoße und Röstzwiebeln
Pork tenderloin in the pan on swabian cheese pasta with mushroom cream sauce and roasted onions | 5
 | 18,80 €
16,30 € |

Küchenzeiten / cooking opening hours
Montag-Freitag 16⁰⁰-22⁰⁰ Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 11⁰⁰-21⁰⁰ Uhr
durchgehend warme Küche / continuous cooking

Hotel Wirtshaus Krone


 auch als kleine Portion erhältlich/small size

Gerichte vom Rind / beef dishes


- | | | | |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------|
| 37 | Rumpsteak vom Grill (200-220gr)
mit Kräuterbutter und Bauernbrot
Grilled rump steak (200-220gr) with herb butter and dark bread | 5 | 18,80 € |
| 46 | Rumpsteak vom Grill (280-300gr.)
mit Kräuterbutter und Bauernbrot
Grilled rump steak (280-300gr.) with herb butter and dark bread | 5 | 22,80 € |
| 30 | Pfeffersteak vom Grill
mit Bauernbrot
Grilled pepper steak with dark bread | 5 | 20,20 € |
| 29 | Zwiebelrostbraten vom Roastbeef
mit Spätzle und Röstzwiebeln
Roast beef with swabian pasta and roasted onions | 5 | 20,80 € |

Küchenzeiten / cooking opening hours
Montag-Freitag 16⁰⁰-22⁰⁰ Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 11⁰⁰-21⁰⁰ Uhr
durchgehend warme Küche / continuous cooking

Hotel Wirtshaus Krone

 auch als kleine Portion erhältlich/small size

Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes


- | | | |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 60 | Mexikanische Gemüsepfanne
mit buntem Paprika, Mais, Kidneybohnen an feuriger Tomatensoße dazu
Kartoffel-Wedges
Mexican vegetable pan with paprika, corn, kidney beans on spicy tomato sauce and potato wedges | 11,90 € |
| 61 | Gemüsemaultaschen "Allgäuer Art"
in Tomatensoße mit Emmentaler überbacken
Vegetables ravioli "Allgäu" in tomato sauce with Emmentaler cheese au gratin | 9,90 €
 7,90 € |

Fisch Gerichte / fish dishes




- | | | |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 475 | Gebratenes Lachssteak
mit Reis an Shrimpssoße
Grilled salmon with rice and prawns sauce | 19,20 € |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|

Küchenzeiten / cooking opening hours
Montag-Freitag 16⁰⁰-22⁰⁰ Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 11⁰⁰-21⁰⁰ Uhr
durchgehend warme Küche / continuous cooking





Hotel Wirtshaus Krone

 auch als kleine Portion erhältlich/small size

Vesper / vespers


- | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| 89 | Lumpensupp'
in kleine Würfel geschnittener roter und weißer Preßsack, Schinkenwurst, Limburger und Zwiebeln, sauer angemacht mit Essig und Öl, dazu Bauernbrot
Small pieces of red and white aspic sausage, ham, Limburger cheese and onions with vinegar and oil dressing and dark bread | Schinkenwurst 5/6/7
 | 9,50 €
8,00 € |
| 86 | Portion Schwartenmagen
weiß, rot oder gemischt, sauer angemacht mit Bauernbrot
"Schwartenmagen" (aspic sausages) white, red or mixed, sour, with dark bread | Schwartenmagen 5
 | 8,80 €
6,30 € |
| 94 | Hausmacher Vesperteller
mit Bauernbrot und Butter
Special plate of various sausages and snacks with dark bread and butter | Wurstsorten 5/6/7
 | 10,80 €
9,30 € |

Saures / sour snacks


- | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 91 | Wurstsalat -normal-
mit Bauernbrot
Sausage salad -normal- with dark bread | Wurst 5/6/7
 | 8,80 €
7,30 € |
| 92 | Wurstsalat -Schweizer Art-
mit Bauernbrot
Sausage salad -swiss style- with cheese and dark bread | Wurst 5/6/7
 | 9,20 €
7,80 € |
| 90 | Wurstsalat -Schwäbische Art-
mit Bauernbrot
Sausage salad -swabian style- with black sausage and dark bread | Wurst 5/6/7
 | 9,80 €
8,30 € |
| 93 | Saurer Käs'
mit Bauernbrot
Sour cheese with dark bread |  | 8,80 €
7,30 € |

Küchenzeiten / cooking opening hours
Montag-Freitag 16⁰⁰-22⁰⁰ Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 11⁰⁰-21⁰⁰ Uhr
durchgehend warme Küche / continuous cooking

Hotel Wirtshaus Krone

 auch als kleine Portion erhältlich/small size

Saures / sour snacks


- | | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 95 | Saurer Käs' mit Schwarzwursträdle
mit Bauernbrot
Sour cheese with slices of black sausage and dark bread | Wurst 5/6/7 | 9,20 € |
| | |  | 7,70 € |
| 96 | 1/2 Wurstsalat und 1/2 saurer Käse
mit Bauernbrot
1/2 portion of sausage salad and 1/2 portion of sour cheese with dark bread | Wurst 5/6/7 | 9,80 € |
| | |  | 8,30 € |
| 98 | Schwarzwurstplatte
mit Meerrettich und Bauernbrot
Black sausage plate with reddish and dark bread | Wurst 5/6/7 | 7,80 € |
| | |  | 6,30 € |

Kleinigkeiten / small snacks

- | | | | |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------|
| 81 | Heiße Seele
mit Schinken oder Salami und Käse überbacken
„Hot Soul“ (kind of baguette) with ham or salami and backed cheese | Schinken 4, Salami 3/5 | 5,40 € |
| 84 | Spezial Seele
mit Schinken oder Salami, Paprika, Zwiebeln, Peperoni und Käse überbacken
Special "Hot Soul" with ham or salami, paprika, onions, peperoni and baked cheese | Schinken 4, Salami 3/5 | 5,90 € |
| 125 | Schnitzelseele
„Hot Soul“ with fried pork cutlet | Schweinefleisch 5 | 7,90 € |

Küchenzeiten / cooking opening hours
 Montag-Freitag 16⁰⁰-22⁰⁰ Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 11⁰⁰-21⁰⁰ Uhr
 durchgehend warme Küche / continuous cooking

Hotel Wirtshaus Krone

 auch als kleine Portion erhältlich/small size

Salate / salads

- | | | |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12 | Salatplatte der Saison
mit Bauernbrot
Mixed salad plate according to season with dark bread | 10,20 €
 8,70 € |
| 14 | Salatplatte "Tenne"
mit Schinken und Käsestreifen dazu Bauernbrot
Salad plate "Tenne" with ham and stripes of cheese with dark bread | Schinken 4
12,20 €
 10,70 € |
| 16 | Salatplatte
mit Thunfisch und Zwiebeln dazu Bauernbrot
Salad plate with tuna, onions and dark bread | 12,20 €
 10,70 € |
| 18 | Salatplatte "Krone"
mit geschnetztem Fleisch, Crevetten und Bauernbrot
Salad plate "Krone" with stripes of meat, prawns and dark bread | Schweinefleisch 5
12,70 €
 11,20 € |
| 21 | Salatplatte
mit Hähnchenfleisch und Bauernbrot
Salad plate with stripes of chicken and dark braed | 12,70 €
 11,20 € |
| 22 | Salatplatte
mit gebratenen Lachsstreifen und frischen Champignons
Salad plate with grilled stripes of salmon and mushrooms | 13,50 €
 12,00 € |

Wahlweise werden unsere Salate mit Hausdressing oder mit Essig/Öl-Marinade zubereitet/Choice of either house dressing or vinegar and oil marinade

Küchenzeiten / cooking opening hours
 Montag-Freitag 16⁰⁰-22⁰⁰ Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 11⁰⁰-21⁰⁰ Uhr
 durchgehend warme Küche / continuous cooking

Hotel Wirtshaus Krone

Warmes / warm drinks

201	Tasse Schokolade mit Sahne		2,60 €
202	Glas Tee		2,20 €
203	Glas Tee mit Rum	2 cl	3,80 €
204	Glühwein nur in den Wintermonaten	9	3,80 €
216	Tasse Kaffee normal oder entcoffeiniert	Kaffee 13	2,40 €
217	Milchkaffee normal oder entcoffeiniert	Kaffee 13	2,60 €
218	Kännchen Kaffee normal oder entcoffeiniert	Kaffee 13	4,60 €
209	Tasse Cappuccino	Kaffee 13	2,80 €
210	Espresso	Kaffee 13	2,20 €
200	Latte Macchiato	Kaffee 13	3,40 €

Promille-Loses / non-alcoholic

Erfrischungen und Saftschorle		Cola 1/13, Spezi 13	0,4 l	3,20 €
Cola, Frucade, Spezi, Orangensaft-, Johannisbeernektar- oder Apfelsaftschorle			0,2 l	2,20 €
Saft und Nektar		Bitter-Lemon 12	0,4 l	4,20 €
Apfelsaft, Orangensaft, Bitter-Lemon, Kirschsafte oder Johannisbeernektar			0,2 l	2,80 €
413	Krumbacher Gourmet Mineralwasser Flasche Naturell		0,5 l	4,50 €
414	Krumbacher Gourmet Mineralwasser Flasche Medium		0,5 l	4,50 €

Küchenzeiten / cooking opening hours
 Montag-Freitag 16⁰⁰-22⁰⁰ Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 11⁰⁰-21⁰⁰ Uhr
 durchgehend warme Küche / continuous cooking

Hotel Wirtshaus Krone

Promille-Loses / non-alcoholic

411	Krumbacher Gourmet Mineralwasser Flasche Naturell	0,75 l	5,50 €
412	Krumbacher Gourmet Mineralwasser Flasche Medium	0,75 l	5,50 €
241	Tafelwasser	0,2 l	2,20 €
242		0,4 l	2,60 €

Sonstiges / others

272	Most rot	9 0,5 l	3,40 €
271		0,3 l	2,60 €
279	Most weiß	9 0,5 l	3,40 €
312		0,3 l	2,60 €
274	Mostschorle rot sauer	9 0,5 l	3,40 €
273		0,3 l	2,60 €
278	Mostschorle weiß sauer	9 0,5 l	3,40 €
277		0,3 l	2,60 €
276	Mostschorle rot süß	9 0,5 l	3,40 €
275		0,3 l	2,60 €
282	Mostschorle weiß süß	9 0,5 l	3,40 €
280		0,3 l	2,60 €
298	Korea	1/7/9/11/13 0,5 l	4,80 €
299	Rotwein mit Cola	0,3 l	3,50 €

Sekt / sparkling wines

302	Piccolo trocken	9 0,2 l	5,50 €
301	Flasche Hausmarke trocken	9 0,7 l	16,50 €
305	Aperol-Secco	2/9/12 0,25 l	4,50 €

Küchenzeiten / cooking opening hours
Montag-Freitag 16⁰⁰-22⁰⁰ Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 11⁰⁰-21⁰⁰ Uhr
durchgehend warme Küche / continuous cooking

Hotel Wirtshaus Krone

Biere vom Fass / beers on tap

254	Oskar Farny Pils	0,3 l	3,40 €
253	Farny Hofgutsbier	0,3 l	2,80 €
252		0,5 l	3,40 €
261	Radler süß	0,5 l	3,40 €
262	Radler sauer	0,5 l	3,40 €

Flaschenbier / bottled beer

251	Jever Pils	0,33 l	3,40 €
255	Meckatzer alkoholfrei	0,33 l	3,40 €

Weizen / wheat beers

256	Farny Kristall	0,5 l	3,50 €
257	Farny Hefe hell vom Fass	0,5 l	3,50 €
268	Farny Hefe leicht	0,5 l	3,50 €
258	Farny Alt-Dürrener-Weiße Dunkles Hefe-Weizen	0,5 l	3,60 €
259	Cola-Weizen	<small>1/7/11/13</small> 0,5 l	3,60 €
260	Russ-Weizen	0,5 l	3,60 €
399	Farny Kristall-Weizen leicht	0,5 l	3,50 €
410	Farny alkoholfreies Hefe	0,5 l	3,50 €

Küchenzeiten / cooking opening hours
Montag-Freitag 16⁰⁰-22⁰⁰ Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 11⁰⁰-21⁰⁰ Uhr
durchgehend warme Küche / continuous cooking

Hotel Wirtshaus Krone

Schoppenweine weiß / white wines

317	Hagnauer Sonnenufer	9	0,25 l	4,70 €
	Müller Thurgau trocken QbA, Bereich Baden Bodensee			
283	Stettener Heuchelberg	9	0,25 l	4,50 €
	Müller Thurgau trocken QbA, Bereich Württemberg			
284	Stettener Heuchelberg	9	0,25 l	4,50 €
	Riesling QbA, Bereich Württemberg			
388	Seeperle	9	0,25 l	4,70 €
	Weißburgunder trocken, Bereich Baden Bodensee			

Sonstiges an Weinen / other wines

	Schorle rot oder weiß	9	0,25 l	3,20 €
	1/8 rot oder weiß	9	0,125 l	2,40 €
309	Aperol-Schorle	2/9/12	0,25 l	4,20 €

Schoppenweine rot / red wines

294	Uhlbacher Weinsteige	9	0,25 l	4,50 €
	Trollinger QbA, Bereich Württemberg			
305	Haberschlachter Heuchelberg	9	0,25 l	4,50 €
	Trollinger mit Lemberger QbA, Bereich Württemberg			
315	Hagnauer Sonnenufer	9	0,25 l	4,70 €
	Spätburgunder trocken QbA, Bereich Baden Bodensee			
320	Montepulciano D'Abruzzo	9	0,25 l	4,70 €
	Predella Italia			
310	Villa Antica Primitivo	9	0,25 l	4,70 €
	Puglia Italia			

Schoppenweine Weißherbst / rose wines

300	Munzinger Attilafelsen	9	0,25 l	4,70 €
	Tuniberg Spätburgunder QbA, Bereich Baden			

Küchenzeiten / cooking opening hours
Montag-Freitag 16⁰⁰-22⁰⁰ Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 11⁰⁰-21⁰⁰ Uhr
durchgehend warme Küche / continuous cooking

Hotel Wirtshaus Krone

Aperitif / aperitif

313	Campari-Soda	2,12	2 cl	3,80 €
314	Campari-Orange	2,11,12	2 cl	4,50 €

Liköre / liqueurs

321	Amaretto		2 cl	3,00 €
323	Bailey's		2 cl	3,00 €

Cognac / cognac

332	Asbach Uralt		2 cl	3,00 €
333	Asbach Uralt mit Cola -Peng-	1/7/11/13	2 cl	3,20 €

Schnäpse / brandy drink

341	Obstler		2 cl	2,40 €
342	Williams		2 cl	2,60 €
349	Honig-Williams		2 cl	3,00 €
355	Marille		2 cl	3,00 €
347	Tequila		2 cl	3,00 €
348	Grappa		2 cl	3,00 €

Küchenzeiten / cooking opening hours
Montag-Freitag 16⁰⁰-22⁰⁰ Uhr, Samstag, Sonn- und Feiertag 11⁰⁰-21⁰⁰ Uhr
durchgehend warme Küche / continuous cooking

Hotel Wirtshaus Krone

Magenbitter / bitters

351	Underberg	2 cl	2,40 €
352	Jägermeister	2 cl	2,40 €
353	Fernet Branca	2 cl	2,40 €
354	Ramazotti	2 cl	3,00 €

Longdrinks / long drinks

361	Jacky-Cola (Jack Daniels)	1/7/11/13	3,40 €
362	Jim Beam-Cola (Bourbon)	1/7/11/13	3,20 €
364	Bacardi-Cola	1/7/11/13	3,20 €
365	Wodka-Lemon	Bitter-Lemon 12	3,20 €
366	Gin-Tonic	Tonic-Water 12	3,20 €
367	Wodka mit Red Bull	Red Bull 13	3,70 €



Zusatzstoffe

KZ	Kennzeichnung	Art
1	mit Farbstoff	Farbstoff E100-E180 (dazu gehören auch betaCarotin und Riboflavin)
2	Zusätzlicher Hinweis: E-Nr. oder Name des Farbstoffes angeben + „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen,,	Lebensmittel, die die Farbstoffe E102, E104, E110, E122, E124 oder E129 enthalten
3	mit Konservierungsstoffen	Konservierungsstoffe E200-E219, E230-E235, E239, E249-E252, E280-E285, E1105
4	mit Nitritpökelsalz	für Fleischerzeugnisse: Nitritpökelsalz
5	mit Antioxidationsmittel	Antioxidationsmittel E310-E321
5a	Antioxidationsmittel "mit Milcheiweiß"	für Fleischerzeugnisse Milcheiweiß
5b	Antioxidationsmittel "mit Eiklar"	für Fleischerzeugnisse Eiklar
5c	Antioxidationsmittel "mit Sahne"	für Fleischerzeugnisse Sahne
6	mit Geschmacksverstärker	Geschmacksverstärker E620-E635
7	mit Phosphat	Stabilisator E338, E341, E450, E452
8	geschwärzt	Eisensalze E579, E585
9	geschwefelt	Schwefeldioxid/Sulfide E220-E228
10	gewachst	Stoffe zur Oberflächenbehandlung E901-E904, E912, E914
11	mit Süßstoff	Süßstoffe E950-E952, E954, E957, E959
11a	andere Süßungsmittel	E420, E421, E953, E965, E967, mit Süßstoff / bei Aspartam zudem: enthält eine Phenylalaninquelle
12	chininhaltig	für Getränke mit Chinin
13	koffeinhaltig	für Getränke mit Koffein
14	erhöhter Koffeingehalt	für Getränke mit erhöhtem Koffein-Gehalt
15	genetisch verändert	

**Unterlage zu den Zusatzstoffen & Allergene
liegt an der Theke für Sie bereit.**

