

**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 50 Personen

<b>Öffnungszeiten</b>	
Montag Ruhetag	
Dienstag. – Samstag	ab 15.30 Uhr
Sonntag	ab 10:00 Uhr
Feiertag	auf Anfrage

## 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**

## Zu unserem Haus

### Krone

In rustikaler, angenehmer Atmosphäre servieren wir Ihnen saisonale und regionale Speisen und Getränke und bieten für ca. 60 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 – 40 Personen. Für eine Feier stehen insg. ca. 50 Plätze zur Verfügung

### 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 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 / kitchen opening hours

Dienstag – Samstag 16:00 Uhr – 22:00 Uhr    Sonn- und Feiertag 11:00 Uhr - 21.00 Uhr  
Durchgehend warme Küche / continuous cooking



**Im Restaurant erhalten Sie zusätzlich die aktuelle  
Tageskarte mit wöchentlich wechselnden Gerichten**

## Küchenzeiten / kitchen opening hours

Dienstag – Samstag 16:00 Uhr – 22:00 Uhr Sonn- und Feiertag 11:00 Uhr - 21.00 Uhr

Durchgehend warme Küche / continuous cooking



# Hotel Wirtshaus Krone

## Suppen / soups

- |    |  |        |
|----|--|--------|
| 4  | <b>Maultaschensuppe</b><br>Spinach and meat ravioli soup                                 | 4,80 € |
| 3  | <b>Fleischbrühe</b><br>mit Kräuterflädle<br>Beef broth with stripes of pancake and herbs | 4,80 € |
| 19 | <b>Leberspätzlesuppe</b><br>Beef broth with swabian liver pasta                          | 4,80 € |

## Kleinigkeiten / small snacks

- |     |   |                   |        |
|-----|---|-------------------|--------|
| 81  | <b>Heiße Seele</b><br>mit Schinken oder Salami und Käse überbacken<br>„Hot Soul “(kind of baguette) with ham or salami and backed cheese  | Wurst 3/4/5       | 6,10 € |
| 84  | <b>Spezial Seele</b><br>mit Schinken oder Salami, Paprika, Zwiebeln, Peperoni und Käse überbacken<br>Special "Hot Soul" with ham or salami, paprika, onions, peperoni, and baked cheese | Wurst 3/4/5       | 6,60 € |
| 125 | <b>Schnitzelseele</b><br>„Hot Soul“ with fried pork cutlet  | Schweinefleisch 5 | 8,90 € |

## Küchenzeiten / kitchen opening hours

Dienstag – Samstag 16:00 Uhr – 22:00 Uhr Sonn- und Feiertag 11:00 Uhr - 21.00 Uhr

Durchgehend warme Küche / continuous cooking



 auch als kleine Portion erhältlich / small size

### Schwäbische Spezialitäten / swabian highlights

33	<b>Kässpätzle</b>		14,50 €
	mit Röstzwiebeln und Salat		10,90 €
	<b>Swabian pasta with cheese, roasted onions, and salad</b>		
36	<b>Äplerspätzle</b>	1/5	13,50 €
	mit geb. Speck, Zwiebeln, Rahm, Emmentaler und Limburger überbacken		10,50 €
	<b>Swabian pasta "Alpes" with grilled bacon, onions, creme, Emmentaler and Limburger cheese au gratin</b>		
34	<b>Kässpätzle "Lindauer Art"</b>	4	13,50 €
	mit gebratenem Schinken, Zwiebeln und Bergkäse überbacken		10,50 €
	<b>Swabian pasta "Lindau" with grilled ham, onions and "mountain cheese" au gratin</b>		
35	<b>Maultaschen abgeschmälzt</b>	1/5	11,50 €
	in Bratensoße mit Zwiebeln und Speck		9,50 €
	<b>Milled pasta pockets in gravy with onions and bacon</b>		
55	<b>Schwabenpfännle</b>	5	23,50 €
	Maultäschle und kleiner Zwiebelrostbraten auf Kässpätzle mit Röstzwiebeln		
	<b>Pan "swabian" Spinach and meat ravioli and swabian cheese pasta and roasted onions</b>		
54	<b>Wirtshauspfännle (deftig)</b>	1/5	15,50 €
	mit Schweinefleisch, Gemüse, Schupfnudeln, Speck und Champignons		12,50 €
	<b>Pan "innkeeper" with pork, vegetable, finger-shaped potato dumplings, bacon and</b>		









## Küchenzeiten / kitchen opening hours

Dienstag – Samstag 16:00 Uhr – 22:00 Uhr    Sonn- und Feiertag 11:00 Uhr - 21.00 Uhr  
Durchgehend warme Küche / continuous cooking



 auch als kleine Portion erhältlich / small size

### Gerichte vom Schwein / pork dishes

31	<b>Paniertes Schweineschnitzel</b>	5	14,00 €
	mit Pommes frites		11,50 €
	<b>Breaded pork cutlet with french fries</b>		
42	<b>Jägerschnitzel</b>	5	15,00 €
	mit Spätzle		12,50 €
	<b>Pork cutlet with mushrooms and swabian pasta</b>		
43	<b>Zigeunerschnitzel</b>	5	15,00 €
	mit Pommes frites		12,50 €
	<b>Pork cutlet "Balkan style" with french fries</b>		
28	<b>Holzfallersteak vom Grill</b>	4/5	14,50 €
	Schweinehalssteak mit Röstzwiebeln, Speck, Kräuterbutter und Bauernbrot		11,50 €
	<b>Grilled pork neck steak with roasted onions, bacon, herb butter and dark bread</b>		
39	<b>Westernsteak vom Grill (scharf)</b>	5	14,50 €
	Schweinehalssteaks mit gebratenem Paprika, Pfeffer, Zwiebeln dazu Brot		11,50 €
	<b>Grilled pork neck Steak (spicy) with paprika, onions and dark bread</b>		
44	<b>Schweinelenochen "Jäger Art"</b>	5	18,50 €
	mit Spätzle		15,50 €
	<b>Pork Loin "Hunter Style" with mushrooms and swabian pasta</b>		
83	<b>Schweinemedallions "Zigeuner Art"</b>	5	18,50 €
	an pikanter Soße mit Pommes frites		15,50 €
	<b>Pork medallions "Gypsy style" on a spicy sauce with french fries</b>		
48	<b>Filetpfännle</b>	5	20,50 €
	Schweinelenochen auf Kässpätzle mit Champignonrahmsauce und Röstzwiebeln		17,80 €
	<b>Pork loin on swabian pasta with cheese with mushroom cream sauce and roasted onions</b>		



## Hotel Wirtshaus Krone

### Gerichte vom Rind / beef dishes

- |    |  |   |         |
|----|--|---|---------|
| 37 | <b>Rumpsteak vom Grill (200-220gr)</b><br>mit Kräuterbutter und Bauernbrot<br>Grilled rump steak (200-220gr) with herb butter and dark bread   | 5 | 21,80 € |
| 46 | <b>Rumpsteak vom Grill (280-300gr.)</b><br>mit Kräuterbutter und Bauernbrot<br>Grilled rump steak (280-300gr.) with herb butter and dark bread | 5 | 26,80 € |
| 30 | <b>Pfeffersteak vom Grill</b><br>mit Bauernbrot<br>Grilled pepper steak with dark bread  | 5 | 23,20 € |
| 29 | <b>Zwiebelrostbraten vom Roastbeef</b><br>mit Spätzle und Röstzwiebeln<br>Roast beef with swabian pasta and roasted onions                     | 5 | 24,80 € |


### Beilagen / side dishes

- |   |        |
|---|--------|
| <b>Spätzle, Kroketten, Pommes frites oder Wedges</b><br>Swabian pasta, potatoes' croquettes, french fries or wedges | 4,00 € |
| <b>Beilagensalat</b><br>gemischter Salat oder Blattsalat<br>Mixed salad   | 4,50 € |
| <b>Bratkartoffeln</b><br>Fried potatoes   | 4,50 € |
| <b>Kässpätzle</b><br>Swabian pasta with cheese  | 4,50 € |
| <b>Tomatensalat</b><br>Tomatoes salad   | 5,00 € |






## Küchenzeiten / kitchen opening hours

Dienstag – Samstag 16:00 Uhr – 22:00 Uhr    Sonn- und Feiertag 11:00 Uhr - 21.00 Uhr  
Durchgehend warme Küche / continuous cooking

# Hotel Wirtshaus Krone

 auch als kleine Portion erhältlich / small size

## Saures / sour snacks

91	<b>Wurstsalat -normal-</b> mit Bauernbrot <b>Sausage salad -Normal style- with dark bread</b>	Wurst 5/6/7 	10,50 € 8,80 €
92	<b>Wurstsalat -Schweizer Art-</b> mit Bauernbrot <b>Sausage salad -Swiss style- with cheese and dark bread</b>	Wurst 5/6/7 	11,50 € 9,20 €
90	<b>Wurstsalat -Schwäbische Art-</b> mit Bauernbrot <b>Sausage salad -Swabian style- with black sausage and dark bread</b>	Wurst 5/6/7 	12,50 € 9,80 €
93	<b>Saurer Käs'</b> mit Bauernbrot <b>Sour cheese with dark bread</b>		10,50 € 8,80 €
96	<b>1/2 Wurstsalat und 1/2 saurer Käse</b> mit Bauernbrot <b>1/2 portion of sausage salad and 1/2 portion of sour cheese with dark bread</b>	Wurst 5/6/7 	11,50 € 9,20 €



## Küchenzeiten / kitchen opening hours






Dienstag – Samstag 16:00 Uhr – 22:00 Uhr Sonn- und Feiertag 11:00 Uhr - 21.00 Uhr

Durchgehend warme Küche / continuous cooking



 auch als kleine Portion erhältlich / small size

### Salate / salads

- |    |  |                   |  |
|----|--|-------------------|--|
| 12 | <b>Salatplatte der Saison</b><br>mit Bauernbrot<br>Mixed salad plate according to season with dark bread   |                   | 12,00 €<br> 10,00 €   |
| 14 | <b>Salatplatte "Tenne"</b><br>mit Schinken und Käsestreifen dazu Bauernbrot<br>Salad plate "Tenne" with ham and stripes of cheese with dark bread      | Schinken 4        | 14,00 €<br> 12,00 € |
| 16 | <b>Salatplatte</b><br>mit Thunfisch und Zwiebeln dazu Bauernbrot<br>Salad plate with tuna, onions, and dark bread                                      |                   | 14,00 €<br> 12,00 € |
| 18 | <b>Salatplatte "Krone"</b><br>mit geschnetzeltem Fleisch, Crevetten und Bauernbrot<br>Salad plate "Krone" with stripes of meat, prawns, and dark bread | Schweinefleisch 5 | 15,50 €<br> 13,00 € |
| 21 | <b>Salatplatte</b><br>mit Putenfleisch und Bauernbrot<br>Salad plate with stripes of turkey and dark bread   |                   | 15,50 €<br> 13,00 € |

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



### Warmes / warm drinks

201	<b>Tasse Schokolade</b> mit Sahne			3,50 €
202	<b>Glas Tee</b>			2,50 €
203	<b>Glas Tee</b> mit Rum		2 cl	4,20 €
204	<b>Glühwein</b> nur in den Wintermonaten	9		4,50 €
218	<b>Kännchen Kaffee</b> normal oder entcoffeiniert	Kaffee 13		5,20 €
216	<b>Tasse Kaffee</b> normal oder entcoffeiniert	Kaffee 13		2,80 €
217	<b>Milchkaffee</b> normal oder entcoffeiniert	Kaffee 13		3,00 €
209	<b>Tasse Cappuccino</b>	Kaffee 13		3,40 €
200	<b>Latte Macchiato</b>	Kaffee 13		4,20 €
210	<b>Espresso</b>	Kaffee 13		2,60 €

### Sekt / sparkling wines

302	<b>Piccolo trocken</b>	9	0,2 l	6,50 €
301	<b>Flasche Hausmarke</b> trocken	9	0,7 l	19,50 €
305	<b>Aperol-Secco</b>	2/9/12	0,25 l	5,00 €

# Hotel Wirtshaus Krone

## Promille-Loses / non-alcoholic

	<b>Erfrischungen und Saftschorle</b>	1/7/11/13	0,4 l	3,80 €
	Cola, Frucade, Spezi, Orangensaft-, Johannisbeernektar-, Apfelsaftschorle		0,2 l	2,80 €
	<b>Saft und Nektar</b>	Bitter-Lemon 12	0,4 l	5,00 €
	Apfelsaft, Orangensaft, Bitter-Lemon, Kirschsafte oder Johannisbeernektar		0,2 l	3,20 €
242	<b>Tafelwasser</b>		0,4 l	3,20 €
241			0,2 l	2,30 €
411	<b>Krumbacher Gourmet Mineralwasser</b>		0,75 l	6,80 €
	Flasche Naturell			
413	<b>Krumbacher Gourmet Mineralwasser</b>		0,5 l	5,80 €
	Flasche Naturell			
412	<b>Krumbacher Gourmet Mineralwasser</b>		0,75 l	6,80 €
	Flasche Medium			
414	<b>Krumbacher Gourmet Mineralwasser</b>		0,5 l	5,80 €
	Flasche Medium			

## Sonstiges / others

272	<b>Most rot</b>	9	0,5 l	3,80 €
271			0,3 l	3,00 €
279	<b>Most weiß</b>	9	0,5 l	3,80 €
312			0,3 l	3,00 €
274	<b>Mostschorle rot sauer</b>	9	0,5 l	3,80 €
273			0,3 l	3,00 €
278	<b>Mostschorle weiß sauer</b>	9	0,5 l	3,80 €
277			0,3 l	3,00 €
276	<b>Mostschorle rot süß</b>	9	0,5 l	3,80 €
275			0,3 l	3,00 €
282	<b>Mostschorle weiß süß</b>	9	0,5 l	3,80 €
280			0,3 l	3,00 €
298	<b>Korea</b>	1/7/9/11/13	0,5 l	5,50 €
299			0,3 l	4,00 €



### Biere vom Fass / beers on tap

254	<b>Oskar Farny Pils</b>	0,3 l	3,90 €
252	<b>Farny Hofgutsbier</b>	0,3 l	3,20 €
253	<b>Farny Hofgutsbier</b>	0,5 l	3,90 €
261	<b>Radler süß</b>	0,5 l	3,90 €
262	<b>Radler sauer</b>	0,5 l	3,90 €

### Flaschenbier / bottled beer

251	<b>Jever Pils</b>	0,33 l	4,20 €
255	<b>Meckatzer alkoholfrei</b>	0,33 l	3,90 €
398	<b>Schussenrieder naturtrüb</b>	0,5 l	3,90 €
316	<b>Schussenrieder Schwarzbier</b>	0,5 l	3,90 €

### Weizen / wheat beers

256	<b>Farny Kristall</b>	0,5 l	3,90 €
257	<b>Farny Hefe hell vom Fass</b>	0,5 l	3,90 €
268	<b>Farny Hefe leicht</b>	0,5 l	3,90 €
258	<b>Farny Alt-Dürrener-Weiße</b> Dunkles Hefe-Weizen	0,5 l	3,90 €
259	<b>Cola-Weizen</b>	1/7/11/13 0,5 l	4,00 €
260	<b>Russ-Weizen</b>	0,5 l	4,00 €
399	<b>Farny Kristall-Weizen leicht</b>	0,5 l	3,90 €
410	<b>Farny alkoholfreies Hefe</b>	0,5 l	3,90 €

# Hotel Wirtshaus Krone

## Schoppenweine weiß / white wines

388	<b>Seeperle</b> Weißburgunder trocken, Bereich Baden Bodensee	9	0,25 l	5,80 €
294	<b>Sasbacher</b> Grauburgunder trocken QbA, Bereich Baden	9	0,25 l	5,80 €
283	<b>Sasbacher</b> Müller-Thurgau trocken QbA, Bereich Baden	9	0,25 l	5,80 €
317	<b>Hagnauer Sonnenufer</b> Müller-Thurgau trocken QbA, Bereich Baden Bodensee	9	0,25 l	5,80 €
284	<b>Stettener Heuchelberg</b> Riesling halbtrocken QbA, Bereich Württemberg	9	0,25 l	5,80 €

## Sonstiges an Weinen / other wines

	<b>Schorle rot oder weiß</b>	9	0,25 l	3,80 €
	<b>1/8 rot oder weiß</b>	9	0,125 l	2,50 €
305	<b>Aperol-Schorle</b>	2/9/12	0,25 l	4,50 €

## Schoppenweine rot / red wines

293	<b>Sasbacher</b> Spätburgunder QbA, Bereich Baden	9	0,25 l	5,80 €
305	<b>Haberschlachter Heuchelberg</b> Trollinger mit Lemberger QbA, Bereich Württemberg	9	0,25 l	5,80 €
315	<b>Hagnauer Sonnenufer</b> Spätburgunder trocken QbA, Bereich Baden Bodensee	9	0,25 l	5,80 €
320	<b>Montepulciano D'Abruzzo</b> Predella Italia	9	0,25 l	6,20 €
309	<b>Villa Antica Primitivo</b> Puglia Italia	9	0,25 l	6,20 €
310	<b>Cape Bridge</b> South Africa	9	0,25 l	6,20 €



### Aperitif / aperitif

313	<b>Campari-Soda</b>	2,12	2 cl	4,50 €
314	<b>Campari-Orange</b>	2,11,12	2 cl	5,00 €

### Liköre / liqueurs

321	<b>Amaretto</b>	2 cl	3,00 €
323	<b>Bailey's</b>	2 cl	3,00 €

### Cognac / cognac

332	<b>Asbach Uralt</b>	2 cl	3,00 €
333	<b>Asbach Uralt mit Cola -Peng-</b>	1/7/11/13	2 cl 3,30 €

# Hotel Wirtshaus Krone

## Schnäpse / brandy drink

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

## Longdrinks / long drinks

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

## Magenbitter / bitters

351	<b>Underberg</b>	2 cl	2,40 €
352	<b>Jägermeister</b>	2 cl	2,40 €
353	<b>Fernet Branca</b>	2 cl	2,40 €
354	<b>Ramazotti</b>	2 cl	2,40 €



## 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**