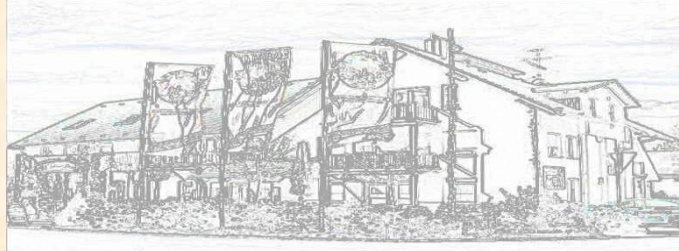


Hotel Wirtshaus Krone



Öffnungszeiten

Montag Ruhetag
Dienstag – Samstag ab 15.30 Uhr
Sonntag ab 10.00 Uhr
Feiertage auf Anfrage

Tel. 07546 9232-0 Fax: 07546 9232-32

www.krone-ettenkirch.de
hotel@krone-ettenkirch.de

Herzlich Willkommen, schön, dass Sie da sind 😊

Speisen & Getränke

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 – 21:30 Uhr Sonntag 11:00 Uhr – 20.00 Uhr

Durchgehend warme Küche / continuous cooking





Hotel Wirtshaus Krone

Suppen / soups

- | | | |
|----|--|--------|
| 4 | Maultaschensuppe
Spinach and meat ravioli soup | 5,20 € |
| 3 | Fleischbrühe
mit Kräuterflädle
Beef broth with stripes of pancake and herbs | 5,20 € |
| 19 | Leberspätzlesuppe
Beef broth with swabian liver pasta | 5,20 € |

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 | Wurst 3/4/5 | 7,00 € |
| 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 chees | Wurst 3/4/5 | 7,50 € |

Küchenzeiten / kitchen opening hours

Dienstag – Samstag 16:00 Uhr – 21:30 Uhr Sonntag 11:00 Uhr - 20.00 Uhr

Durchgehend warme Küche / continuous cooking



 auch als kleine Portion erhältlich / smal size

Schwäbische Spezialitäten / swabian highlights

- | | | | |
|----|--|---|---------|
| 33 | Kässpätzle | | 16,50 € |
| | mit Röstzwiebeln und Salat |  | 13,50 € |
| | Swabian pasta with cheese, roasted onions, and salad | | |
| 36 | Äplerspätzle | 1/5 | 16,50 € |
| | mit geb. Speck, Zwiebeln, Rahm, Emmentaler und Limburger überbacken |  | 13,50 € |
| | Swabian pasta "Alpes" with grilled bacon, onions, creme, Emmentaler and Limburger cheese au gratin | | |
| 35 | Maultaschen abgeschmälzt | 1/5 | 13,50 € |
| | in Bratensoße mit Zwiebeln und Speck |  | 11,50 € |
| | Milled pasta pockets in gravy with onions and bacon | | |
| 55 | Schwabenpfännle | 5 | 27,50 € |
| | Maultäschle und kleiner Zwiebelrostbraten auf Kässpätzle mit Röstzwiebeln | | |
| | Pan "swabian" Spinach and meat ravioli and swabian cheese pasta and roasted onions | | |

Gerichte von der Pute / turkey dishes

- | | | | |
|----|--|---|---------|
| 59 | Putensteak vom Grill | 5 | 15,80 € |
| | mit Kräuterbutter und Pommes frites | | |
| | Grilled Turkey with herb butter and french fries | | |

Küchenzeiten / kitchen opening hours

Dienstag – Samstag 16:00 Uhr – 21:30 Uhr Sonntag 11:00 Uhr - 20.00 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

16,00 €



13,00 €

42 Jägerschnitzel

mit Spätzle

Pork cutlet with mushrooms and swabian pasta

5

17,00 €



14,00 €

43 Zigeunerschnitzel

mit Pommes frites

Pork cutlet "Balkan style" with french fries

5

17,00 €



14,00 €

28 Holzfällersteak vom Grill

Schweinehalssteak mit Röstzwiebeln, Speck, Kräuterbutter und Bauernbrot

Grilled pork neck steak with roasted onions, bacon, herb butter and dark bread

4/5

16,50 €



13,50 €

83 Schweinemedallions "Zigeuner Art"

an pikanter Soße mit Pommes frites

Pork medallions "Gypsy style" on a spicy sauce with french fries

5

20,50 €



17,00 €

48 Filetpfännle

Schweinelenochen auf Kässpätzle mit Champignonrahmsoße und Röstzwiebeln

Pork loin on swabian pasta with cheese with mushroom cream sauce and roasted onions

5

23,50 €



19,50 €

Küchenzeiten / kitchen opening hours

Dienstag – Samstag 16:00 Uhr – 21:30 Uhr Sonntag 11:00 Uhr - 20.00 Uhr

Durchgehend warme Küche / continuous cooking

Hotel Wirtshaus Krone

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	26,80 €
46	Rumpsteak vom Grill (280-300gr.) mit Kräuterbutter und Bauernbrot Grilled rump steak (280-300gr.) with herb butter and dark bread	5	30,80 €
30	Pfeffersteak vom Grill mit Bauernbrot Grilled pepper steak with dark bread	5	28,80 €
29	Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Spätzle und Röstzwiebeln Roast beef with swabian pasta and roasted onions	5	29,80 €

Beilagen / side dishes

Spätzle, Kroketten, Pommes frites Swabian pasta, potatoes' croquettes, french fries	4,50 €
Beilagensalat gemischter Salat oder Blattsalat Mixed salad	5,00 €
Bratkartoffeln Fried potatoes	5,00 €
Kässpätzle Swabian pasta with cheese	5,00 €
Tomatensalat Tomatoes salad	5,50 €

Küchenzeiten / kitchen opening hours
Dienstag – Samstag 16:00 Uhr – 21:30 Uhr Sonntag 11:00 Uhr – 20.00 Uhr
Durchgehend warme Küche / continuous cooking

Hotel Wirtshaus Krone

 auch als kleine Portion erhältlich / small size

Saures / sour snacks

- | | | | |
|----|---|---|--------------------|
| 91 | Wurstsalat -normal-
mit Bauernbrot
Sausage salad -Normal style- with dark bread | Wurst 5/6/7 [®]
 | 10,80 €
8,80 € |
| 92 | Wurstsalat -Schweizer Art-
mit Bauernbrot
Sausage salad -Swiss style- with cheese and dark bread | Wurst 5/6/7 [®]
 | 11,80 €
9,80 € |
| 90 | Wurstsalat -Schwäbische Art-
mit Bauernbrot
Sausage salad -Swabian style- with black sausage, cheese and dark bread | Wurst 5/6/7
 | 12,80 €
10,00 € |
| 93 | Saurer Käs'
mit Bauernbrot
Sour cheese with dark bread |  | 11,80 €
9,30 € |
| 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
 | 12,50 €
10,30 € |

Küchenzeiten / kitchen opening hours

Dienstag – Samstag 16:00 Uhr – 21:30 Uhr Sonntag 11:00 Uhr – 20.00 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

13,00 €



11,00 €

14 Salatplatte "Tenne"

mit Schinken und Käsestreifen dazu Bauernbrot

Salad plate "Tenne" with ham and stripes of cheese with dark bread

Schinken 4

15,00 €



13,00 €

16 Salatplatte

mit Thunfisch und Zwiebeln dazu Bauernbrot

Salad plate with tuna, onions, and dark bread

15,50 €



13,50 €

18 Salatplatte "Krone"

mit geschnetzeltem Fleisch, Crevetten und Bauernbrot

Salad plate "Krone" with stripes of meat, prawns, and dark bread

Schweinefleisch 5

17,50 €



15,50 €

21 Salatplatte

mit Putenfleisch und Bauernbrot

Salad plate with stripes of turkey and dark bread

17,50 €



14,50 €

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

Hotel Wirtshaus Krone

Warmes / warm drinks

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

Sekt / sparkling wines

302	Piccolo trocken	9	0,2 l	6,80 €
301	Flasche Hausmarke trocken	9	0,7 l	21,50 €
305	Aperol-Secco	2/9/12	0,25 l	6,00 €

Hotel Wirtshaus Krone

Promille-Loses / non-alcoholic

Erfrischungen und Saftschorle		1/7/11/13	0,4 l	4,00 €
Cola, Frucade, Spezi, Orangensaft-, Johannisbeernektar-, Apfelsaftschorle			0,2 l	3,00 €
Saft und Nektar		Bitter-Lemon 12	0,4 l	5,00 €
Apfelsaft, Orangensaft, Bitter-Lemon, Kirschsaff oder Johannisbeernektar			0,2 l	3,50 €
242	Tafelwasser		0,4 l	3,20 €
241	Tafelwasser		0,2 l	2,30 €
411	Krumbacher Gourmet Mineralwasser		0,75 l	7,00 €
Flasche Naturell				
413	Krumbacher Gourmet Mineralwasser		0,5 l	6,00 €
Flasche Naturell				
412	Krumbacher Gourmet Mineralwasser		0,75 l	7,00 €
Flasche Medium				
414	Krumbacher Gourmet Mineralwasser		0,5 l	6,00 €
Flasche Medium				

Sonstiges / others

272	Most rot	9	0,5 l	4,20 €
271			0,3 l	3,30 €
279	Most weiß	9	0,5 l	4,20 €
312			0,3 l	3,30 €
274	Mostschorle rot sauer	9	0,5 l	4,00 €
273			0,3 l	3,20 €
278	Mostschorle weiß sauer	9	0,5 l	4,00 €
277			0,3 l	3,20 €
276	Mostschorle rot süß	9	0,5 l	4,00 €
275			0,3 l	3,20 €
282	Mostschorle weiß süß	9	0,5 l	4,00 €
280			0,3 l	3,20 €
298	Korea	1/7/9/11/13	0,5 l	5,80 €
299			0,3 l	4,20 €



Hotel Wirtshaus Krone

Biere vom Fass / beers on tap

254	Oskar Farny Pils	0,3 l	4,20 €
380	Oskar Farny Pils	0,5 l	5,40 €
252	Farny Hofgutsbier	0,3 l	3,40 €
253	Farny Hofgutsbier	0,5 l	4,20 €
263	Radler süß	0,3 l	3,40 €
261	Radler süß	0,5 l	4,20 €
264	Radler sauer	0,3 l	3,40 €
262	Radler sauer	0,5 l	4,20 €

Flaschenbier / bottled beer

251	Jever Pils	0,33 l	4,40 €
255	Meckatzer alkoholfrei	0,33 l	4,20 €
398	Schussenrieder naturtrüb	0,5 l	4,20 €
316	Schussenrieder Schwarzbier	0,5 l	4,20 €

Weizen / wheat beers

256	Farny Kristall	0,5 l	4,20 €
257	Farny Hefe hell vom Fass	0,5 l	4,20 €
268	Farny Hefe leicht	0,5 l	4,20 €
258	Farny Alt-Dürrener-Weiße	0,5 l	4,20 €
	Dunkles Hefe-Weizen		
259	Cola-Weizen	1/7/11/13 0,5 l	4,30 €
260	Russ-Weizen	0,5 l	4,30 €
399	Farny Kristall-Weizen leicht	0,5 l	4,20 €
410	Farny alkoholfreies Hefe	0,5 l	4,20 €
444	Farny alkoholfreies Kristall	0,5 l	4,20 €

Hotel Wirtshaus Krone

Schoppenweine weiß / white wines

388	Seeperle Weißburgunder trocken, Bereich Baden Bodensee	9	0,25 l	6,80 €
294	Sasbacher Grauburgunder trocken QbA, Bereich Baden	9	0,25 l	6,80 €
283	Sasbacher Müller-Thurgau trocken QbA, Bereich Baden	9	0,25 l	6,80 €
317	Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau trocken QbA, Bereich Baden Bodensee	9	0,25 l	6,80 €
284	Stettener Heuchelberg Riesling halbtrocken QbA, Bereich Württemberg	9	0,25 l	6,80 €

Sonstiges an Weinen / other wines

	Schorle rot oder weiß	9	0,25 l	4,10 €
	1/8 rot oder weiß	9	0,125 l	2,90 €
305	Aperol-Schorle	2/9/12	0,25 l	6,00 €

Schoppenweine rot / red wines

293	Sasbacher Spätburgunder QbA, Bereich Baden	9	0,25 l	6,80 €
305	Haberschlachter Heuchelberg Trollinger mit Lemberger QbA, Bereich Württemberg	9	0,25 l	6,80 €
315	Hagnauer Sonnenufer Spätburgunder trocken QbA, Bereich Baden Bodensee	9	0,25 l	6,80 €
320	Montepulciano D'Abruzzo Predella Italia	9	0,25 l	6,80 €
309	Villa Antica Primitivo Puglia Italia	9	0,25 l	6,80 €



Hotel Wirtshaus Krone

Schoppenweine Weißherbst / rose wines

320	Sasbacher	9	0,25 l	6,80 €
	Spätburgunder Rose Trocken QbA, Bereich Baden			
300	Julius Zotz	9	0,25 l	6,80 €
	Spätburgunder Weissherbst Trocken QbA, Bereich Baden			

Aperitif / aperitif

313	Campari-Soda	2,12	2 cl	6,00 €
314	Campari-Orange	2,11,12	2 cl	6,00 €

Liköre / liqueurs

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

Cognac / cognac

332	Asbach Uralt		2 cl	3,20 €
333	Asbach Uralt mit Cola -Peng-	1/7/11/13	2 cl	3,50 €

Hotel Wirtshaus Krone

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 €
	Steinhaußer Brände	2 cl	4,50 €

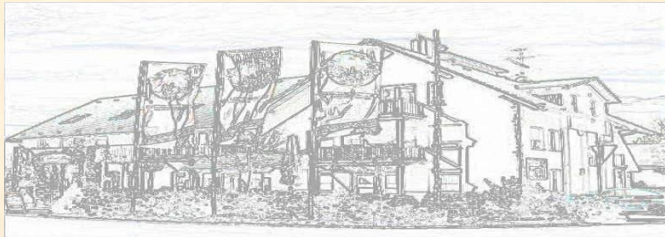
Magenbitter / bitters

351	Underberg	2 cl	2,50 €
352	Jägermeister	2 cl	2,50 €
353	Fernet Branca	2 cl	2,50 €
354	Ramazotti	2 cl	2,80 €

Longdrinks / long drinks

361	Jacky-Cola (Jack Daniels)	1/7/11/13	3,50 €
362	Jim Beam-Cola (Bourbon)	1/7/11/13	3,50 €
364	Bacardi-Cola	1/7/11/13	3,50 €
365	Wodka-Lemon	Bitter-Lemon 12	3,50 €
366	Gin-Tonic	Tonic-Water 12	3,50 €
367	Wodka Bull	Bull 13	3,50 €

Hotel Wirtshaus Krone



Hotel, Wirtshaus, Pilsbar, Nebenzimmer, Biergarten

Öffnungszeiten
 Montag Ruhetag
 Dienstag – Samstag ab 15.30 Uhr
 Sonntag ab 10.00 Uhr
 Feiertage auf Anfrage

Tel. 07546 9232-0 Fax: 07546 9232-32
www.krone-ettenkirch.de hotel@krone-ettenkirch.de

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**