

Herzlich willkommen in unserem Hotel - Restaurant Krone

Öffnungszeiten:

*Warme Küche bieten wir
von 11:30 - 13:30 Uhr (Dienstag - Sonntag)
und von 17:30 - 21:00 Uhr (Dienstag - Donnerstag),
ab 21-22 Uhr reduzierte Karte (Freitag + Samstag).*

*Unser Restaurant hat am Sonntagabend
und am Montag ganztags Ruhetag.*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch,
Familie Gnädinger & Team*



Hotel

Krone

Nielasingen

Tageskarte

€

Menü 1: Tagessuppe
Gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter
mit Salzkartoffeln
Tagesdessert 30,90

Menü 2: Tagessuppe
Entrecôte in Pfefferrahmsauce
mit Gemüse garnitur und hausgemachte Spätzle
Tagesdessert 30,90



Gericht 3: **Putenrahmgeschnetztes „Züricher Art“**
mit hausgemachten Spätzle und Rösti 20,90

Gericht 4: In Kräuter mariniertes **Lammfilet**
mit Blattspinat, Grilltomate und Rösti 24,90

Gericht 5: **Balkan-Spieß**
(Schweinemedallions, Hackfleischbällchen), pommes-frites 20,90

Gericht 6: **Ochsenszunge** in Burgundersauce
mit Prinzessbohnen und Kroketten 21,50

Gericht 7: **Lebergeschnetztes**
mit hausgemachten Spätzle, Rösti, Beilagensalat 21,50

Gericht 8: **Entrecôte (300gr.)** mit Kräuterbutter,
Grilltomaten, Speckbohnen und Kartoffel-Wedges 27,90

Gericht 9: **Steak „à la Mayer“** mit Bohnen im Speckmantel,
Karotten und Bratkartoffeln 24,90

Gericht 10: **Jägerbraten** mit hausgemachten Spätzle,
Beilagensalat 15,30

Suppen €

- 200 *Tagessuppe* 4,20
201 *Flädlesuppe* 4,80

Salate

- 210 *Gemischter Salatteller* (1;2;12) 5,50
211 *Salat „Pompidou“* 6,50
Blattsalate mit geröstetem Speck und Knoblauchcroûtons (1;2;3;12)

- Bunter Salatteller* (1;2;12) *mit* 223 *Putenbruststreifen* 13,50
220 *Zanderknusperle* 14,50

Vorspeisen

- 230 *Bruschetta* 6,90
226 *Geräuchertes Forellenfilet*, *Sahnemeerrettich* (9), *Butter*, *Toast* 9,90
235 *Carpaccio vom Rinderfilet an kleinem Salatbukett* 12,90

Vegetarisch (eine spezielle vegetarische Karte gibt es auf Nachfrage beim Service)

- 324 *Käsespätzle* (1) 12,90
mit gebackenen Zwiebeln und Beilagensalat (1;2;12)
326 *Bunte Gemüseplatte mit Spiegelei* 13,50

Fischgerichte

€

- 253 **Zanderfilet in der Senfkruste** (4) 24,90
mit Gemüse garnitur (1;3) und Rösti
- 251 **Gebratenes Eglifilet** 24,90
mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln
- 254 **Felchenfilet „Florentiner Art“** (1) 22,90
(auf Blattspinat, mit Käse überbacken) mit Salzkartoffeln

Hauptgerichte

- 275 **Rehgoulasch** mit Champignons, 22,50
Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle
- 270 **Kalbssteak** in Waldpilzrahmsauce 28,50
mit Gemüse garnitur und Butternudeln
- 272 **Schwäbischer Zwiebelrostbraten** 23,90
mit hausgemachten Spätzle
- 274 **Filetteller** (verschiedene Filets) mit Kräuterbutter, 24,90
Gemüse garnitur (1;3) und Kroketten
- 273 **Rinderfilet** mit Kräuterbutter, 29,90
Gemüse garnitur (1;3) und Kroketten

	€
267 Cordon-bleu (1;3) oder mit Gemüse garnitur (1;3) und pommes-frites mit pommes-frites und Beilagensalat (1;2;12)	22,90
266 Schweinefilet in Pfefferrahmsauce mit Gemüse garnitur (1;3) und hausgemachten Spätzle	22,90
265 Schwabenteller (Lendchen, Röstzwiebeln, Gemüse garnitur (1;3), Käsespätzle (1))	22,50
260 Schnitzel paniert mit Erbsen, Karotten und pommes-frites	14,90
261 Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle, Beilagensalat (1;2;12)	14,90

Unsere Spezialitäten ab 2 Personen

pro Person

290 Hegauer Schlemmerplatte (Entrecôte, Schweinemedailon, Putensteak, Schweinerückensteak) Burgundersauce, Gemüse garnitur (1;3), Butternudeln und pommes-frites	27,90
291 Chateaubriand mit Sauce Hollandaise, Burgundersauce, Gemüse garnitur (1;3), hausgemachten Spätzle und Kroketten	34,90

Kleine Gerichte €

- 241 *Kleines Schnitzel paniert* mit pommes-frites 8,60
- 242 *Schwäbische Maultaschen* 12,90
mit gebackenen Zwiebeln und Beilagensalat (1)
- 244 *Lendchen in Rahmsauce* und hausgemachten Spätzle 9,00
- 245 *Matjes-Filet* (1;12) „Hausfrauen Art“ mit Salzkartoffeln 14,90
- 247 *Ratsherrentoast* 13,00
(Schweinesteak, Champignons, Sc. Hollandaise)

Vesper

- 332 *Wurstsalat* (1;2;8;12) mit Brot 8,00
- 333 *Schweizer Wurstsalat* (1;2;8;12) mit Brot 8,50

Desserts €

- 350 *Tagesdessert* 4,20
- 358 *Heiße Himbeeren* mit Vanilleeis und Sahne 6,90
- 359 *Apfelküchle* mit Vanilleeis und Sahne 7,00
- 361 *Mousse au chocolate* mit frischen Früchten und Sahne 7,30
- 362 *Dessert-Variation* (hausgemachtes Parfait, Mousse au chocolate, 7,90
Eispraline, Fruchtgarnitur und Sahne)
- 370 *Hausgemachtes Krokantparfait* mit Früchten garniert und Sahne 7,70

Speisekarte gültig am Freitag und Samstag von 21.00-22.00 Uhr

Salate und Vorspeisen €

210	<i>Gemischter Salatteller</i> ^(1;2;12)	5,50
220	<i>Salatteller</i> ^(1;2;12) mit Zanderknusperle	14,50
223	<i>Salatteller</i> ^(1;2;12) mit gebratenen Putenbruststreifen	13,50
226	<i>Geräuchertes Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Butter, Toast</i>	9,90
235	<i>Carpaccio vom Rinderfilet an kleinem Salatbukett</i>	12,90
228	<i>Portion pommes-frites</i>	4,20

Suppen

200	<i>Tagessuppe</i>	4,20
201	<i>Flädlesuppe</i>	4,80

Fleischlose Gerichte

324	<i>Käsespätzle</i> mit gebackenen Zwiebeln, Beilagensalat ^(1;2;12)	12,90
326	<i>Bunte Gemüseplatte</i> mit Spiegelei	13,50

Hauptgänge

		€
272	<i>Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle</i>	23,90
305	<i>Balkan-Spieß mit pommes-frites</i>	20,90
265	<i>Schwabenteller (Lendchen, Gemüse garnitur, Käsespätzle)</i>	22,50
280	<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter und pommes-frites</i>	21,90
273	<i>Rinderfilet mit Kräuterbutter, Gemüse garnitur und Kroketten</i>	29,90
260	<i>Schnitzel paniert mit Erbsen, Karottengemüse und pommes-frites</i>	14,90
261	<i>Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle, Beilagensalat (1;2;12)</i>	14,90

Kleine Gerichte

332	<i>Wurstsalat(1;2;8;12) mit Brot</i>	8,00
333	<i>Schweizer Wurstsalat(1;2;8;12) mit Brot</i>	8,50
240	<i>Spaghetti Bolognese mit Parmesan</i>	8,00
242	<i>Schwäbische Maultaschen mit gebackenen Zwiebeln Beilagensalat (1;2;12)</i>	12,90
244	<i>Lendchen in Rahmsauce, hausgemachten Spätzle</i>	9,00