



**KRONE**  
Langenargen

SPEISEKARTE  
Winter '24/25



*Herzlich willkommen in familiärer Atmosphäre...*

**Liebe Gäste,**

herzlich Willkommen in unserem komfortablem Hotel...

Wir bieten Ihnen einen Aufenthalt in gemütlichem Ambiente. Sie können bei uns Ihren Urlaub in vollen Zügen genießen.

Treten Sie ein und erleben Sie die attraktive Gastlichkeit unseres Hauses. Lassen Sie sich im stilvollen Restaurant mit kulinarischen Gerichten verwöhnen oder relaxen Sie in unserem Biergarten unter alten Kastanien.

**Unsere Küche**

Als „Gut bürgerlich mit saisonalen Anklängen und einer guten Portion Kreativität gewürzt“ haben wir schon viele treue, zufriedene Gäste gewonnen.

**Geschenkgutscheine**

Immer wieder stellt sich die Frage, was soll man den Liebsten schenken. Unsere Antwort: Ein Gutschein zum Schlemmen. Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne.

**Ihr Krone-Team**



## *Traditionshaus mit neuer, moderner Einrichtung*

Familiengeführtes Hotel und Restaurant, seit vierter Generation mit typisch regionaler Küche.

Mit viel Liebe zum Detail wurden alle 17 Zimmer (teils mit Südbalkon) und Ferienwohnungen neu modern und gemütlich eingerichtet und verfügen über Kabel-TV, Telefon und kostenloses WLAN. Die gepflegten Bäder sind mit Glasduschkabinen und Klappsitzen ausgestattet. Ein Aufzug bringt Sie bis zur 3. Etage.

Nach einer entspannten Nachtruhe erwartet sie ab 7 bis 10 Uhr ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Leckereien, wie frischem Obstsalat, knusprigen Brötchen, Brezeln, Brotspezialitäten, hausgemachter Marmelade, Wurst und Käse aus der Region sowie gerauchtem Schinken. Diverse Säfte und eine Vielzahl an Müslis sowie Frühstückscerealien runden das Angebot ab.

Zum Haus gehört auch einer der schönsten Biergärten der Region, mitten im Dorf gelegen, zwischen Kirche und Rathaus unter alten Kastanien, leicht erhöht mit exzellentem Blick auf das Geschehen am belebten Marktplatz.

Ein wunderschönes Plätzchen um mit einem frisch gezapftem Bier oder einem feinen Wein den Tag zu genießen.



## **SUPPEN**

<b>Kraftbrühe mit Flädle</b>	<b>5,00 €</b>
<b>Leberknödelsuppe</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Kraftbrühe mit Leberspätzle</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Schwäbische Maultaschen in der Brühe</b>	<b>5,20 €</b>

## **GARTENFRISCHE SALATSPEZIALITÄTEN**

<b>Beilagensalat</b> mit knackigen Gartensalaten und feinem Hausdressing	<b>4,90 €</b>
<b>Kleine bunte Salatplatte</b> mit verschiedenen Rohkostsalaten, grünem Salat, feinem Hausdressing, Fetakäse und gekochtem Schinken *5	<b>12,50 €</b>
<b>Kleine Salatplatte</b> mit verschiedenen Rohkostsalaten, grünem Salat und feinem Hausdressing	<b>10,50 €</b>
<b>Griechischer Bauernsalat</b> mit Hirtenkäse, Tomaten, Oliven *6, Peperoni u. Zwiebeln, angerichtet auf gemischtem Salat und feinem Hausdressing	<b>15,90 €</b>
<b>Feinschmeckersalat</b> verschiedene knackig-bunte Salate mit zarten Roastbeefstreifen und feinem Hausdressing	<b>21,50 €</b>

## **GUT-BÜRGERLICH**

<b>knuspriges halbes Hähnchen</b> mit Brot (Zubereitungsdauer 25 Minuten)	<b>11,90 €</b>
<b>knuspriges halbes Hähnchen</b> mit Pommes frites oder buntem Salat (Zubereitungsdauer 25 Minuten)	<b>14,90 €</b>
<b>„Schwabentöpfchen“</b> Schweinelendchen auf Kässpätzle und Rahmsoße	<b>23,90 €</b>
<b>Jägerschnitzel „natur“</b> in feiner Pilzsoße mit Spätzle	<b>18,90 €</b>
<b>Rahmschnitzel „natur“</b> mit Spätzle	<b>17,90 €</b>
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes frites	<b>17,90 €</b>
<b>Cordon Bleu</b> Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse dazu Pommes frites *5	<b>19,90 €</b>
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Bratkartoffeln	<b>24,90 €</b>
<b>Portion Soße extra</b>	<b>1,70 €</b>

Bei Umbestellungen berechnen wir:  
Bratkartoffeln 1,70 €  
Kässpätzle 3,00 €

\* Kennzeichnungen siehe letzte Seite

## **STEAKS - SAFTIG UND ZART**

**Schweinelendchen** **19,90 €**  
mit Kräuterbutter und  
Pommes frites

**Schweinelendchen** **20,90 €**  
mit Pfefferrahmsauce und  
Kartoffelkroketten

**Rumpsteak** **26,90 €**  
mit Kräuterbutter und  
Pommes frites

**Rumpsteak** **27,90 €**  
mit Pfefferrahmsauce und  
Kartoffelkroketten

## **FISCH**

**Matjesfilets „Hausfrauen Art“** **17,50 €**  
mit Bratkartoffeln

**Portion Soße extra** **1,70 €**

Bei Umbestellungen berechnen wir:  
Bratkartoffeln 1,70 €  
Kässpätzle 3,00 €

## **BELIEBTE KRÖNE-KLASSIKER**

<b>Pfannkuchen</b> mit Bolognesesoße	<b>12,90 €</b>
<b>Speckpfannkuchen</b> *1	<b>11,50 €</b>
<b>Pfannkuchen mit Apfelmus</b>	<b>10,50 €</b>
<b>2 Spiegeleier</b> mit Bratkartoffeln	<b>10,50 €</b>
<b>Kässpätzle mit Röstzwiebeln</b>	<b>11,90 €</b>
<b>Maultaschen mit Röstzwiebeln</b> und Salatplatte	<b>15,90 €</b>
<b>Gemüsemaultaschen</b> mit Salatplatte (vegan möglich)	<b>15,90 €</b>
<b>Bratwurst</b> , mit Salatplatte *1,5	<b>13,90 €</b>
<b>Bratwurst</b> , mit Kartoffelsalat *1	<b>12,90 €</b>
<b>Currywurst</b> , mit Pommes frites *1,2,5	<b>12,90 €</b>
<b>Spaghetti Bolognese</b>	<b>12,90 €</b>
<b>Gemüsecurry mit Duftreis (vegan)</b>	<b>14,90 €</b>
<b>Schwäbische Spätzle mit Rahmsoße</b> *4	<b>7,90 €</b>
<b>Portion Soße extra</b>	<b>1,70 €</b>

Bei Umbestellungen berechnen wir:

Bratkartoffeln 1,70 €

Kässpätzle 3,00 €

\* Kennzeichnungen siehe letzte Seite

## **KLEINE SPEISEN**

<b>Kleine Kässpätzle mit Röstzwiebeln</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Kleine Spaghetti „Bolognese“</b>	<b>10,50 €</b>
<b>Käsetoast „Hawaii“</b> mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken *5	<b>12,50 €</b>
<b>Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites</b>	<b>14,90 €</b>
<b>Kleines Rahmschnitzel „natur“</b> mit Spätzle	<b>14,90 €</b>
<b>Kleines Jägerschnitzel „natur“</b> mit Spätzle	<b>15,90 €</b>
<b>Strammer Max</b> Schinkenbrot mit 2 Spiegeleiern *1	<b>12,70 €</b>
<b>Portion Soße extra</b>	<b>1,70 €</b>

Bei Umbestellungen berechnen wir:  
Bratkartoffeln 1,70 €  
Kässpätzle 3,00 €

## UNSER VESPER

<b>Wurstsalat garniert</b> *1,2,3 mit Brot	<b>11,50 €</b>
<b>Schweizer Wurstsalat</b> , mit Emmentalerkäse *1,2,3 mit Brot	<b>12,50 €</b>
<b>„halb“ &amp; „halb“</b> Limburger Käse sauer angemacht mit Wurstsalat und Brot *1,2,3	<b>12,50 €</b>
<b>Limburger Käse</b> sauer angemacht mit Zwiebeln und Brot	<b>12,50 €</b>
<b>Käsetoast „Hawaii“</b> mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken *5	<b>12,50 €</b>
<b>Strammer Max</b> Schinkenbrot mit 2 Spiegeleiern *1	<b>12,50 €</b>

\* Kennzeichnungen siehe letzte Seite

**FÜR ALLE SCHLEMMERHERZEN - UNSERE EISKARTE**

<b>Eiskaffee</b> mit Vanilleeis und Sahne	<b>5,70 €</b>
<b>Eisschokolade</b> mit Vanilleeis und Sahne	<b>5,70 €</b>
<b>Kindereisbecher „Clown“</b>	<b>5,20 €</b>
<b>Gemischtes Eis ohne Sahne</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	<b>5,90 €</b>

**UNSERE HAUSSPEZIALITÄTEN**

**KLEIN**

<b>Holunderbecher</b> Vanilleeis mit hausgemachtem Holunderlikör und Sahne	<b>7,90 € / 5,90 €</b>
<b>Rumtopfbecher</b> Vanilleeis mit hausgemachtem Rumtopf und Sahne	<b>7,90 € / 5,90 €</b>
<b>Baileysbecher</b> Vanilleeis mit Whiskeylikör und Sahne, fein garniert	<b>7,90 € / 5,90 €</b>
<b>Eierlikörbecher</b> Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne, fein garniert	<b>7,90 € / 5,90 €</b>
<b>„Affogato“</b> Espresso mit Vanilleeis	<b>4,60 €</b>
<b>Warmer Apfelstrudel</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Apfelstrudel</b> mit Sahne	<b>5,90 €</b>
<b>Apfelstrudel</b> mit Eis und Sahne	<b>7,50 €</b>
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus	<b>10,50 €</b>

\* unser Vanilleeis ist Milchspeiseeis mit Vanillegeschmack

**OFFENE WEISSWEINE**

<b>Kressbronner Müller-Thurgau</b>	0,2 l	<b>5,30 €</b>
Bereich Württemb. Bodensee QbA (trocken)	0,1 l	<b>3,20 €</b>
<b>Meersburger Weißburgunder</b>	0,2 l	<b>5,30 €</b>
Bereich Baden/Bodensee QbA (trocken)	0,1 l	<b>3,20 €</b>
<b>Französischer Landwein</b>	0,2 l	<b>4,60 €</b>
Vin de pays de L'Aude (trocken)	0,1 l	<b>3,20 €</b>
<b>Weinschorle</b>	0,25 l	<b>4,20 €</b>

**OFFENE ROSÉWEINE**

<b>Kressbronner Spätburgunder Weißherbst</b>	0,2 l	<b>5,50 €</b>
Bereich Württemb. Bodensee QbA (halbtrocken)	0,1 l	<b>3,20 €</b>
<b>Weinschorle</b>	0,25 l	<b>4,20 €</b>

**OFFENE ROTWEINE**

<b>Kressbronner Spätburgunder</b>	0,2 l	<b>5,50 €</b>
Bereich Württemb. Bodensee QbA (trocken)	0,1 l	<b>3,20 €</b>
<b>Heilbronner Trollinger</b>	0,2 l	<b>4,90 €</b>
Bereich Württemberg QbA (trocken)	0,1 l	<b>3,20 €</b>
<b>Französischer Landwein</b>	0,2 l	<b>4,60 €</b>
Vin de pays de L'Aude (trocken)	0,1 l	<b>3,20 €</b>
<b>Weinschorle</b>	0,25 l	<b>4,20 €</b>

**SEKT**

<b>Hausmarke Piccolo (trocken)</b>	0,2 l	<b>7,90 €</b>
<b>Hausmarke (trocken)</b>	0,75 l	<b>21,90 €</b>

**APFELWEIN**

<b>Most</b>	0,3 l	<b>3,30 €</b>
	0,5 l	<b>4,00 €</b>

## BIERE

<b>Radler</b>	0,3 l	<b>3,40 €</b>
	0,5 l	<b>4,30 €</b>
<b>Farny Export vom Fass</b>	0,3 l	<b>3,40 €</b>
	0,5 l	<b>4,30 €</b>
<b>Farny Pils vom Fass</b>	0,4 l	<b>4,50 €</b>
<b>Farny Hefeweizen</b>	0,5 l	<b>4,50 €</b>
<b>Farny Kristallweizen</b>	0,5 l	<b>4,50 €</b>
<b>Farny Hefe, dunkel</b>	0,5 l	<b>4,50 €</b>
<b>Farny Hefe, alkoholfrei</b>	0,5 l	<b>4,50 €</b>
<b>Farny Hefe, leicht</b>	0,5 l	<b>4,50 €</b>
<b>Meckatzer, alkoholfrei (Flasche)</b>	0,33 l	<b>3,90 €</b>

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure</b>	0,2 l	<b>2,30 €</b>
	0,4 l	<b>3,20 €</b>
<b>Tafelwasser Karaffe</b>	0,5 l	<b>3,50 €</b>
	1,0 l	<b>6,00 €</b>
<b>Krumbacher Mineralwasser, medium</b>	0,25 l	<b>3,10 €</b>
<b>Krumbacher Mineralwasser, still</b>	0,25 l	<b>3,10 €</b>
	0,75 l	<b>5,80 €</b>
<b>Saftschorle</b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
Apfel-, Holunder-, Orangen-, Traubensaft; Johannisbeernektar	0,4 l	<b>4,60 €</b>
<b>Soft</b>	0,2 l	<b>3,50 €</b>
	0,4 l	<b>5,20 €</b>
Apfel-, Orangen-, Traubensaft; Johannisbeernektar		
<b>Bitter Lemon *9</b>	0,2 l	<b>3,10 €</b>
<b>Cola, Spezi, Frucade, Zitronenlimo *8</b>	0,2 l	<b>3,00 €</b>
	0,4 l	<b>4,60 €</b>
<b>Coca Cola Zero, Flasche *8,9</b>	0,33 l	<b>3,50 €</b>
<b>Jugendgetränk</b>	0,4 l	<b>3,80 €</b>
<b>Eistee (Zitrone)</b>	0,4 l	<b>4,60 €</b>

\* Kennzeichnungen siehe letzte Seite

**APERITIFS / LONGDRINKS**

Campari mit Soda *4	4cl	6,00 €
Campari Orange *4	4cl	7,90 €
Aperol *4	4cl	6,90 €
Wodka Lemon	4cl	7,90 €
Gin Tonic *9	4cl	7,90 €
Cuba Libre	4cl	7,90 €

**BRÄNDE / SPIRITUOSEN**

Bodenseeobstler	2cl	3,20 €
Williamsbirne	2cl	3,30 €
Zwetschgenwasser	2cl	3,30 €
Marille	2cl	3,30 €
Himbeergeist	2cl	3,30 €
Kirschwasser	2cl	3,30 €
Jägermeister	2cl	3,20 €
Fernet Branca	2cl	3,20 €
Grappa	2cl	3,20 €
Asbach	2cl	3,20 €
Ramazotti	4cl	4,70 €

**LIKÖRE**

Holunder, hausgemacht	2cl	3,20 €
Quitte, hausgemacht	2cl	3,20 €
Baileys	2cl	3,20 €
Eierlikör	2cl	3,20 €

**WARME GETRÄNKE**

Kleiner Kaffee *8		3,10 €
Großer Kaffee *8		4,20 €
Espresso *8		2,50 €
Doppelter Espresso *8		4,50 €
Latte Macchiato *8		3,80 €
Milchkaffee		3,80 €
Heiße Schokolade, mit Sahne		3,80 €
Tasse Tee (Kamille-, Früchte-, Kräuter-, Pfefferminz-, Schwarz-, Grün-)		2,80 €
Tasse Glühwein		4,20 €

## Hinweise

Lieber Gast,  
wir möchten Sie darauf hinweisen, dass in unseren Speisen  
folgende Zusatzstoffe enthalten sind:

- 1 - mit Phosphat
- 2 - mit Geschmacksverstärker
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Farbstoff
- 5 - mit Konservierungsstoffen
- 6 - geschwärzt
- 7 - mit Süßungsmittel
- 8 - koffeinhaltig
- 9 - chininhaltig

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder  
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Anfrage von  
unseren Servicemitarbeitern.

Ihr Gastgeber



### IE-Mail

Am schnellsten und einfachsten erreichen Sie unsere  
Rezeption über unsere E-Mail Adresse. Alternativ freuen  
wir uns auch über Ihren Anruf.

**[info@hotel-krone-langenargen.de](mailto:info@hotel-krone-langenargen.de) | 07543 93430**



**Kartenzahlung (EC, Apple Pay, etc...) ab 20.-€!**