

Herzlich Willkommen im Hotel & Restaurant Krone



Helfensteiner Stube

Altenstädter Stube



einschl.
ALLERGIKER
Angaben



unser großer Saal (auch teilbar)

Vielen Dank für den Besuch unseres Hauses. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt viel Spaß bei der Auswahl und einen guten Appetit.

Ihr Hotel und Restaurant Krone



Inhaberin:
Ariane Schweizer
Hotel und Restaurant Krone
Stuttgarter Straße 148
73312 Geislingen
Tel.: +49 (0)7331 3056-0
Fax: +49 (0)7331 3056-56



Internet: www.hotel-krone-geislingen.de
e-mail: info@hotel-krone-geislingen.de

LECKERES ZUR AUSWAHL - INHALTSVERZEICHNIS

<u>ZUSATZSTOFFE, gem. §9 Zusatzstoff- Zulassungsverordnung</u>	SEITE	2
<u>TAGESKARTE</u>	SEITE	3
<u>VORSPEISEN</u>	SEITE	4
<u>SUPPEN</u>	SEITE	5
<u>HAUPTGERICHTE</u>		
vom Schwein	SEITE	6
vom Kalb	SEITE	7
vom Rind	SEITE	8
Wild- und Fischgerichte	SEITE	9
Schwäbische Gerichte	SEITE	10
Vegetarische,- und Nudelgerichte	SEITE	11
<u>SENIORENGERICHTE + TOAST</u>	SEITE	12
<u>KINDERGERICHTE</u>	SEITE	13
<u>SALAT - SALATPLATTEN</u>	SEITE	14
<u>VESPERKARTE</u>	SEITE	15
<u>GETRÄNKEKARTE</u>		
kalte Getränke (alkoholfrei)	SEITE	16
kalte Getränke (alkoholhaltig)	SEITE	17
Weinschorle - warme Getränke - Kaffeespezialitäten	SEITE	18

ZUSATZSTOFFE

Gem. § 9 der Zusatzstoff- Zulassungsverordnung sind wir verpflichtet, die in unseren Speisen verwendeten meldepflichtigen Zusatzstoffe auszuweisen. Gerne kommen wir für Sie dieser Verpflichtung nach.

Nachfolgend sind die, in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe, aufgeführt:

- | | |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1.) mit Farbstoff (en) | 7.) mit Konservierungsstoffen |
| 2.) geschwefelt | 8.) mit Phosphat |
| 3.) geschwärzt | 9.) mit Alkohol |
| 4.) mit Süßungsmittel | 10.) mit Koffein |
| 5.) mit Geschmacksverstärker | 11.) mit Chinin |
| 6.) mit Antioxidationsmittel | 12.) mit Curcuma |

ALLERGENINFORMATION für Allergiker

Seit dem 13.12.2014 sind wir verpflichtet, die Speisen zu kennzeichnen in welchen Allergene enthalten sind. Gerne kommen wir für Sie dieser Verpflichtung nach. Nachfolgend sind die, in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Allergene aufgeführt: (Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal).

- | | |
|--|--|
| A.) Glutenhaltiges Getreide (wie ...
A.1 Weizen, A.2 Roggen
A.3 Gerste, A.4 Hafer
sowie daraus hergestellte Erzeugnisse)
HINWEIS: Spätzle (mit Weizen und Dunst) | H.) Schalenfrüchte (wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse) |
| B.) Krebstiere (und daraus gewonnene Erzeugnisse) | I.) Sellerie (und daraus gewonnene Erzeugnisse) |
| C.) Eier (und daraus gewonnene Erzeugnisse) | J.) Senf (und daraus gewonnene Erzeugnisse) |
| D.) Fische (und daraus gewonnene Erzeugnisse) | K.) Sesamsamen (und daraus gewonnene Erzeugnisse) |
| E.) Erdnüsse (und daraus gewonnene Erzeugnisse) | L.) Schwefeldioxid und Sulfite |
| F.) Sojabohnen (sowie daraus gewonnene Erzeugnisse) | M.) Lupinen (und daraus gewonnene Erzeugnisse) |
| G.) Milch (und daraus gewonnene Erzeugnisse) | N.) Weichtiere (und daraus gewonnene Erzeugnisse) |

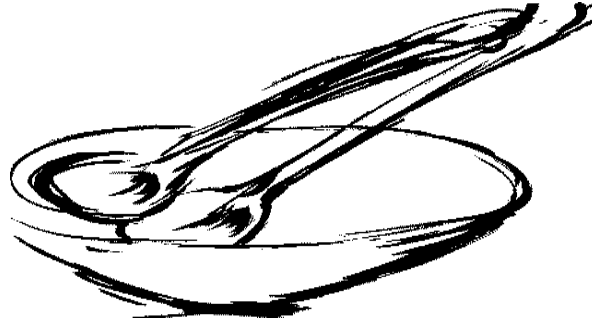


Hotel und Restaurant Krone - Inhaberin: Ariane Schweizer - Stuttgarter Str. 148 - 73312 Geislingen
Tel: 07331 / 3056-0 - Fax.: 07331 / 3056-56 - e-mail: info@hotel-krone-geislingen.de - Internet: www.hotel-krone-geislingen.de



TAGESKARTE

VORSPEISEN



- 501 Matjesfilet "Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln** 5.) 7.) C.) J.) **9,40 €**
White herring housewife style, steamed potatoes
Filets de Matjes avec des pommes de terre à l'eau
- 502 Shrimpscocktail in Cognacschaum, Spargel, Champignons, Butter und Toast** 2.) 5.) A.1) C.) J.) **11,50 €**
Crabcocktail with asparagus, white mushrooms, butter and toast
Cocktail de crevettes dans une mousse de cognac avec des asperges, des champignons, du beurre et du toast
- 509 Rindercarpaccio an Salatbouquet mit Parmesan und Stangenbrot** 5.) A.1) C.) G.) **12,70 €**
Beef carpaccio with Parmesan salad and French bread
Salade de carpaccio de bœuf au parmesan et le pain français
- 505 Halbes Dutzend Schnecken mit Sherry, Kräuterbutter und Weißbrot** 5.) A.1) C.) D.) N.) **9,50 €**
A half dozen edible snails with sherry and bread
Une demie douzaine des escargots avec du beurre aux fines herbes, avec du sherry et du pain

SUPPEN



- 605 Kraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle** 5.) **A.1) C.)** **4,10 €**
Clear soup with home made herb pudding
Soupe au pouding aux herbes fait maison
- 602 Kraftbrühe mit hausgemachten Maultaschen** 5.) 8.) **A.1) C.) I.)** **4,80 €**
Clear soup with swabian pockets
Consommé avec des raviolis souabes
- 603 Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrustarde** 5.) **A.1) C.) G.) I.)** **5,90 €**
French onion soup with fine cheese
Soupe à l'oignon gratinée



Empfehlung unseres Küchenmeisters

- 604 Ungarische Hirtensuppe mit Brot** 5.) **A.1) G.) I.)** **6,50 €**
Hungarian soup with bread, specialty of the house
Potage de berger avec du pain, spécialité de la maison

HAUPTGERICHTE

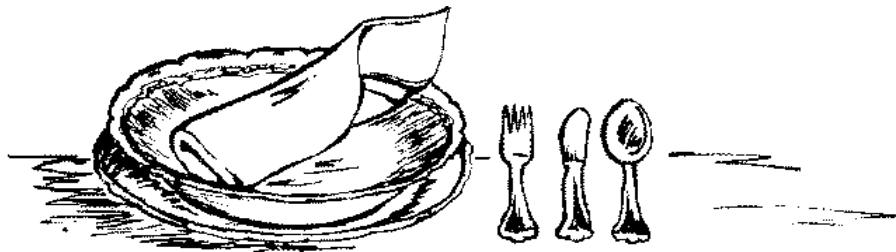
Vom Schwein

- 800 Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und Salat vom Buffet** 5.) **A.1) C.) I.) J.) L.)** **12,90 €**
Fried pork cutlet, french fries and salad from the buffet
Escalope de veau panée avec des frites avec la salade du buffet
- 801 Steak "Jäger Art" mit hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet** 5.) 11.) **A.1) C.) G.) I.) J.) L.)** **14,90 €**
Pork steak „hunter style“ with home made pasta and salad from the buffet
Steak de veau avec des pâtes fait maison avec la salade du buffet
- 802 Paprikarahmschnitzel mit Kartoffelkroketten und Salat vom Buffet** 5.) **A.1) C.) I.) J.) L.)** **14,90 €**
Braised pork cutlet in paprika cream sauce with potato croquettes and salad from the buffet
Escalope à la crème de paprika avec des croquettes avec la salade du buffet
- 803 Steak "Mexicaine" mit Pommes frites und Salat vom Buffet (Scharf)** 5.) **A.1) C.) G.) I.) J.) L.)** **15,20 €**
Pork steak „mexicaine“ with French fries and salad from the buffet
Steak du porc "mexicaine" avec des frites avec la salade du buffet
- 804 Lendchen mit Pfifferlingen in Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet** 1.) 5.) 6.) 7.) 12.) **A.1) C.)** **18,90 €**
Pork tenderloin with chanterelle, home made pasta and salad from the buffet **F.) I.) J.) L.)**
Filet du porc à la crème avec des girolles, des pâtes fait maison avec la salade du buffet

HAUPTGERICHTE

Vom Kalb

- 806 Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salat vom Buffet** 5.) **A.1) C.) D.) G.) I.) J.) L.)** **18,50 €**
Fried veal cutlet, „Vienna style“ with french fries and salad from the buffet
Escalope de veau panée avec des frites avec la salade du buffet
- 807 Rahmschnitzel mit Champignons mit hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet** 1.) 12.) **A.1) C.) G.) I.) J.) L.)** **18,50 €**
Cream cutlet with white mushrooms, home made pasta and salad from the buffet
Escalope à la crème aux champignons, pâtes fait maison avec la salade du buffet
- 808 Cordon Bleu mit Pommes frites und Salat vom Buffet** 8.) **A.1) C.) D.) G.) I.) J.) L.)** **19,50 €**
Pork with ham an cheese with french fries and salad from the buffet
Escalope avec fromage, et jambon, et avec des frites avec la salade du buffet



HAUPTGERICHTE

Vom Rind

- 810 Wiener Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Salat vom Buffet** 5.) A.1) C.) I.) J.) L.) **19,70 €**
Roast beef „Vienna style“ with onions, roasted potatoes and salad from the buffet
Grillade "Vienna" avec des pommes de terre sautées avec la salade du buffet



Empfehlung unseres Küchenmeisters

- 811 Schwäbischer Rostbraten auf Sauerkraut mit Maultäschle und hausgemachten Spätzle** 1.) 5.) 8.) A.1) C.) I.) J.) L.) **19,90 €**
Shwabian roast beef with sauerkraut and home made pasta
Grillade souabe avec du choucroute at des pâtes fait maison
- 812 Rumpsteak "Hofmeister Art" mit Kräuterbutter, Grilltomaten, Pommes frites und Salat vom Buffet** 5.) C.) G.) J.) L.) **19,50 €**
Rump steak with butter with herbs, french fries and salad from the buffet
Romsteck dans la beurre aux fines herbes, avec du tomate grillé, des frites avec la salade du buffet

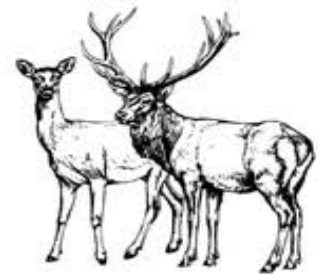
Hinweis:

Auf Wunsch können Sie unser "Rumpsteak" auch mit Champignonrahmsauce, Pfefferrahmsauce oder Sauce Bernaise erhalten



HAUPTGERICHTE

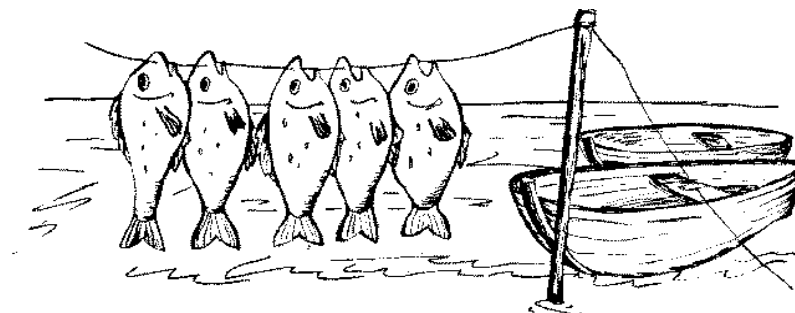
Wildgericht



- 814 Rehbraten "Fürster Hubert" in Rahmsauce, mit Pfifferlingen, Preiselbeeren, dazu hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet** 5.) 6.) 12.) **A.1) C.) G.) I.) J.) L.)** **18,90 €**
Roast venison in cream sauce with chanterelles, lowbush cranberries, home made pasta and salad from the buffet
Rôti de chevreuil à la crème avec des girolles, des airelles rouges, des pâtes fait maison avec la salade du buffet

Fischgerichte

- 700 Zanderfilet in frischer Butter zubereitet auf Rahmblattspinat mit Salzkartoffeln** 5.) **A.1) D.) G.) J.) L.)** **18,70 €**
Pike-Perch in fresh butter with boiled potatoes and salad from the buffet
Carrelet dans du beurre avec des pommes de terre à l'eau avec la salade du buffet
- 701 Gebackenes Fischfilet mit Sauce Remoulade, dazu Salzkartoffeln und Salat vom Buffet** **A.1) C.) D.) G.) J.) L.)** **13,40 €**
Baked fillet of fish (redfish) with remoulade, boiled potatoes and salad from the buffet
Filet de poisson frit (le sébaste) avec de la rémoulade, des pommes de terre à l'eau avec la salade du buffet



HAUPTGERICHTE

Schwäbische Gerichte

- 1502 Maultaschen geröstet in der Eihülle und Salat vom Buffet** 5.) 8.) **A.1) C.) I.) J.) L.)** **10,90 €**
Roasted Swabian pockets with egg and salad from the buffet
Raviolis souabes rôtis avec du oeuf avec la salade du buffet
- 1503 Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln und Salat vom Buffet** 5.) 8.) **A.1) C.) G.) I.) J.) L.)** **10,90 €**
Swabian pockets with oiled onions and salad from the buffet
Raviolis souabes avec des oignons avec la salade du buffet
- 1505 Rahmhacksteak mit Pfifferlingen mit hausgemachten Schupfnudeln und Salat vom Buffet** 5.) 6.) 7.) **A.1) C.) I.) J.) L.)** **12,50 €**
Mincemeat in cream sauce with chanterelles, a kind of thick noodles and salad from the buffet
Boulette de viande hachée à la crème avec des chanterelles avec la salade du buffet

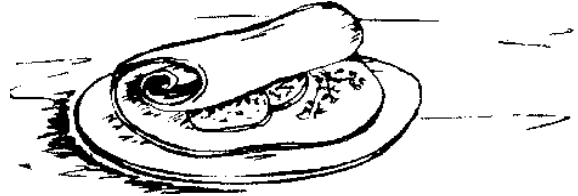


Empfehlung unseres Küchenmeisters

- 1724 " Geislinger Helfine"**
Gebackenes, geschnitztes Schweinefleisch auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat vom Buffet 5.) 10.) 12.) **A.1) C.) F.) J.) L.)** **10,50 €**
Geislinger Helfin Baked, sliced pork on cheese noodles with fried onions and salad from the buffet
Geislinger Helfin Boulangerie, viande de porc en tranches sur des nouilles au fromage avec oignons frits avec salade du buffet

HAUPTGERICHTE

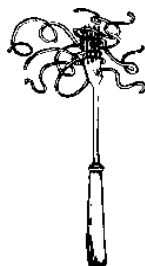
Vegetarisch



- 1507 Allgäuer Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln und Salat vom Buffet** 5.) 12.) **A.1) C.) G.) J.) L.)** **10,50 €**
Home made pasta with cheese, oiled onions and salad from the buffet
Pâtes faits maison avec du fromage, des oignons fondue avec la salade du buffet
- 1508 Spaghetti mit Ratatouille-Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika, Tomaten) und Salat vom Buffet** 5.) 12.) **A.1) C.) G.) J.) L.)** **10,50 €**
Spaghetti with ratatouille vegetables (aubergines, zucchini, peppers, Tomatoes) and salad from the buffet
Spaghettis aux légumes ratatouille (aubergines, courgettes, poivrons, Tomates) avec la salade du buffet

Nudelgerichte

- 1550 Grüne Rahmnudeln mit Frischlachsragout** 5.) **A.1) D.) G.) I.)** **11,70 €**
Pasta with cream sauce and salmon ragout
Pâtes à la crème avec du ragoût de saumon
- 1551 Tomatennudeln mit Truthahnfleisch und frischen Champignons** 5.) **A.1) G.)** **11,70 €**
Tomato pasta with turkey and fresh white mushrooms
Pâtes de tomates avec de viande du dindon et des champignons frais
- 1552 Pfefferrahmnudeln mit geschnetzeltem Schweinefleisch und Pfifferlingen** 5.) 6.) 7.) **A.1) C.) G.)** **11,70 €**
Pasta with pepper cream sauce, pork and chanterelles
Pâtes à la crème au poivre avec du émincé de cochon et des chanterelles



SENIORENGERICHTE

Vom Schwein

- 815 Schweinelendchen in Rahmsauce mit Champignons, 1.) 5.) A.1)
dazu hausgemachte Spätzle und Salat vom Buffet C.) G.) I.) J.) L.) 13,20 €**
Grilled pork tenderloin in cream sauce with white mushrooms, home made pasta and salad from the buffet
Rein de porc grillé à la crème aux champignons avec des pâtes fait maison avec la salade du buffet

- 816 Paniertes Schnitzel mit Pommes frites
und Salat vom Buffet 5.) A.1) C.) G.) I.) J.) L.) 10,50 €**
Little crumbed pork cutlet with frensh fries and salad from the buffet
Petite escalope de veau pannée avec des frites avec la salade du buffet

Vom Kalb

- 817 Kalbsteak in Rahmsauce mit Berner Rösti
und Salat vom Buffet 5.) A.1) C.) G.) I.) L.) 13,20 €**
Little veal steak with hash browns and salad from the buffet
Petit steak de veau à la crème avec röstis bernois avec la salade du buffet

TOAST

- 1663 Toast Hawaii (mit Ananas, Schinken und Käse überbacken),
dazu Salat vom Buffet 8.) A.1) B.) C.) G.) J.) L.) 10,20 €**
Toast with pineapple, ham, scalloped with cheese and salad from the buffet
Toast avec du jambon et du ananas, gratiné avec du fromage avec la salade du buffet



- | | | |
|---|---|--------|
| 950 | Kasperle- Teller 5.) A.1) C.) G.) | 5,40 € |
| <hr/> | | |
| Spaghetti Bolognese | | |
| 951 | Königs- Teller 5.) A.1) C.) G.) | 6,20 € |
| <hr/> | | |
| Paniertes Schnitzel mit Pommes frites | | |
| 952 | Seppl- Teller 5.) 7.) 8.) G.) | 4,90 € |
| <hr/> | | |
| Bratwurst mit Ketchup und Pommes frites | | |
| 953 | Prinzessinen- Teller 6.) A.1) C.) G.) | 4,90 € |
| <hr/> | | |
| Pfannkuchen mit Apfelmus | | |
| 954 | Lausbuben- Teller | 3,50 € |
| <hr/> | | |
| Portion Pommes frites mit Ketchup | | |
| 955 | Feen- Teller 12.) A.1) C.) I.) | 3,50 € |
| <hr/> | | |
| Portion Spätzle mit Sauce | | |



... und zum Nachtisch eine
Kugel Zaubereis in der
Knusperwaffel ?????
Schoko, Vanille, Erdbeer,
Zitrone, Wahnuss, Kirsche

2,50 €

SALAT

- 1600 Kleiner gemischter Salat vom Buffet** **A.1) C.) G.) J.) L.)** **4,90 €**
Mixed salad from the buffet
la salade du buffet



Salatplatten

- 1603 Fitnesssteller mit Blattsalaten, Gurken, Karotten, Honigmelone, Schweinesteak und Kräuterbutter, dazu warmes Chiabatta** **A.1)C.)G.)L.)** **13,90 €**
Fitness plate with pork steak, herb butter, mixed salad, cucumber, carrots, cantaloupe and baguette
"Plat de sport" avec du steak de porc, du beurre aux fines herbes, de laitue, du concombre, des carotts, du melon, et de baguette
- 1604 Südseesalat mit Blattsalaten, gebratenem Truthahnbruststeak, Melonen, gebratener Ananas, Parikasalsa und Chiabatta** **5.) A.1)C.)F.)G.)L.)** **12,90 €**
South Seas salad with leaf salad, roasted turkey steak, melons of the season, roasted pineapple and spicy paprika sauce
Salade du pacifique sud avec du dindon rôti, de laitue, du melon, du ananas rôti et un coulis épicé du poivron
- 1605 Salatplatte "American Style", mit Blattsalaten, gebratener Hähnchenbrust, Maiskolben, gegrilltem Speck und Chiabatta** **5.) 8.) A.1) C.) F.) G.) L.)** **12,90 €**
Salad „American style“ with roasted chicken, corncob, grilled bacon and roasted bread
Plat de salade au style américain avec du poulet rôti, du épi de maïs, du bacon grillé et du pain rôti

VESPERKARTE

Kaltes Vesper



- 1654 Räucherlachs mit Ei, Sahnemeerrettich, Toast und Butter** 1.) 7.) **A.1) C.) D.)** **8,90 €**
 Smoked Salmon with egg, creamed horseradish, toast and butter
 Saumon fumé avec œuf, raifort crémeux, pain grillé et beurre
- 1655 Schweizer Wurstsalat (mit Käse) und Brot** 5.) 7.) 8.) **A.1) A.2) C.) G.)** **8,50 €**
 Swiss sausage salad (with chesse) with bread
 Suisse salade de charcuterie (avec fromage) avec du pain
- 1656 Schwäbischer Wurstsalat (mit Schwarzwurst) und Brot** 5.) 7.) 8.) **A.1) A.2) C.) G.)** **8,50 €**
 "Schäbischer" Swabian sausage salad (black sausage) and bread
 "Schwäbischer" Salade de cervelas souabe (boudinnoir) et le pain

Warmes Vesper

- 1660 1 Paar Bratwürste mit Salat vom Buffet und Brot** 5.) 7.) 8.) **A.1) A.2)** **9,20 €**
 2 roasted sausages with salad from the buffet and bread **C.) G.) I.) J.) L.)**
 2 saucisses grillées avec la salade du buffet
- 1661 Fleischkäse mit Röstzwiebeln mit Salat vom Buffet und Brot !** **9,20 €**
 Meat cheese with fried onions with salad from the buffet and bread **C.) G.) I.) J.) L.)**
 Fromage à la viande avec des oignons frits avec de la salade du buffet et du pain
- 1666 Strammer MAX (Brot, gekochter Schinken, dazu zwei Spiegeleier) und Salat vom Buffet** 5.) 8.) **A.1) A.2) C.) J.) L.)** **8,90 €**
 Strammer MAX (bread, boiled ham, two fried eggs) and salad from the buffet
 Strammer MAX (pain, jambon cuit, deux œufs au plat) avec la salade du buffet
- 604 Ungarische Hirtensuppe mit Brot** 5.) **A.1) G.) I.)** **6,50 €**
 Hungarian soup with bread, specialty of the house
 Potage de berger avec du pain, spécialité de la maison