



Gasthof Krone

ERLEBNIS - FASZINIEREND - EINZIGARTIG





Gasthof Krone

ERLEBNIS - FASZINIEREND - EINZIGARTIG

Das gemütliche mittelalterliche Lokal
in der Altstadt von Füssen



Im Ausschank die beliebten Biere der
Schlossbrauerei Kaltenberg

Wir organisieren für Sie
Hochzeits- und Geburtstagsfeiern - Vereinstreffen. u.s.w.

Beachten Sie unsere unterschiedlichen Angebote an

RITTERMAHLEN

(geeignet für Betriebsfeste, Vereinsfeiern u.s.w.)

SONNTAG RUHETAG !!

Warme Küche von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Alle Preise inklusive 19% Mwst

Räumlichkeiten

Ritterstube	bis 40 Personen	} 70 Personen
Landsknechtstreff	bis 30 Personen	
Fürstenstube	bis 18 Personen	} 104 Personen
Bauernstadl	bis 34 Personen	
Altstadtbiergarten	bis 70 Personen	

Gasthof Krone

ERLEBNIS - FASZINIEREND - EINZIGARTIG

Bekanntmachung

Essen

Der Brauch erlaubt es, daß mit den Fingern und einem Dolch gegessen wird. Unflätige Geräusche sind verpöht und das gute Benehmen ist eine Sitt' unseres Hauses, an die sich jeder zu halten hat.

Die Finger werden mit einem Erfrischungstuch gereinigt und danach am großen Lätzchen abgewischt, welches von den Mägden oder Knechten um den Hals gelegt wird.

Trinken

Der Trinkspruch unseres Hauses lautet

" ALL - VOLL . "

Durch Rufen nach den Mägden und Knechten werden leere Humpen und Becher wieder gefüllt.

Der Brauch erlaubt es, daß unser Gesindetrunke bis zum Abwinken direkt vom Faß getrunken wird, welch' unsere Mägde und Knechte Euch auf Bestellung kredenzen.

Tafelwasser

0,50l € 1,0 1,00l € 2,00

Heißeswasser

0,50l € 2,0 1,00l € 3,00

Rittermahle

Das Gelage findet in den historischen Mauern vom Gasthof Krone statt. Für Zunftgruppen und Gesellschaften veranstalten wir dieses historische Gelage auf Bestellung.

Bei den Rittermahlen verwöhnen wir unsere Gäste mit Speis' und Trank und einem Herold, der durch den Abend führt, vor jedem Gang die Giftprobe nimmt, und viel Spektakel mit den Gästen treibt.

Gereicht werden 6 erlesene Gänge, zubereitet nach überlieferten Rezepten in 7 Tagen und 7 Nächten von 40 Köchen und 40 Köchinnen mit vielem, was da im Hofgarten wächst und gedeiht, dazu Wein und Bier in Hülle und Fülle für 3 Stunden.



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- | | |
|------------------------------|----------------------|
| 1 - mit Farbstoff | F - Soja |
| 2 - mit Konservierungsstoff | G - Milch o. Laktose |
| 3 - mit Antioxidationsmittel | H - Schalenfrüchte |
| 4 - mit Koffein | L - Sellereie |
| 5 - mit Phosphat | M - Senf |
| A - Glutenhaltiges Getreide | N - Sesam |
| B - Krebstiere | O - Sulfit |
| C - Eier | P - Lupinen |
| D - Fisch | R - Weichtiere |
| E - Erdnuss | |

Gasthof Krone

ERLEBNIS - FASZINIEREND - EINZIGARTIG

Aus dem Suppentopf

202

Erdaufelsuppe

serviert in einer Roggensemmel

€ 7,00 A, G, L, C

203

Schwammerlsuppe

serviert in einer Roggensemmel

€ 7,30 A, G, L, C



201

Flädlesuppe

dazu ein Vollkörnd'l

€ 5,70 A, C, G, L, N

3ur Einstimmung auf die Hauptspeis'



211

Gebackene Schwammerl

*In Ei und Brotkrumen gewälzt,
in heißem Fett gebacken,
servieret mit einer Kräutertunke
und einer Roggensemmel ^{1,2}*

€ 9,90 G, A, O, C, M, N

221

Schinken- Teller

mit rohem Schinken dazu Landbrot ²

€ 9,10 A, G, O, C, L

224

Käse- Teller

mit Edamer ^{1,2} dazu Landbrot

€ 7,90 A, G, L, C

212

Griebenschmalz

*Schmalz von der zahmen Sau
mit Zwiebeln und Landbrot*

€ 7,00 ^A

Gasthof Krone

ERLEBNIS - FASZINIEREND - EINZIGARTIG

Salat

als Rohkost serviert, wie ihn der Koch vom Markte mitbringt, mit einer feinen Kräutersauce

241

Schlemmersalat

erlesene Salate - frisch vom Markt mit Ei und einer Roggensemmel

€ 10,20 A, C, G, M, N

242

Hirtensalat

erlesene Salate - frisch vom Markt mit Schafskäse und Oliven aus fernen südlichen Ländern, dazu ein Frischling.

€ 11,50 A, G, M, N



Aus der Neuen Welt Erdäpfel frisch eingetroffen
(Im Ofen gebacken und belegt mit)

147

Kräuterbutter^{C, G} oder Cole-slaw^{C, G, M} oder Quark-Joghurt-Kräutertunke^{G, M, C}

Geraspelte Karotten-Weißkraut-Zwiebeln in Mayonaisetunke^{1,2}

Je € 5,60

Fastenspeisen aus dem Hofgarten

144

Rässpätzentopf

mit gerösteten Zwiebeln und grünem Salat vom Hofgarten

€ 9,60 A, C, G



146

Zwiebelblume

Zwiebel als Blume geschnitten, in Brotkrumen gewälzt und gebacken, dazu Kräutertunke und ein Vollkörnd'l

€ 12,50 A, D, G, C, N

145

Erdäpfel-Kräuter-Fladen

mit Quarktunke und Cole-slaw

€ 11,80 G, A, C, M

Gasthof Krone

ERLEBNIS - FASZINIEREND - EINZIGARTIG

179

Gegrillte Stelzen

"Von der zahmen Sau"

mit Kartoffelknödel
und Sauerkraut ^{2,3}

€ 14,20 C, G, L, A, O

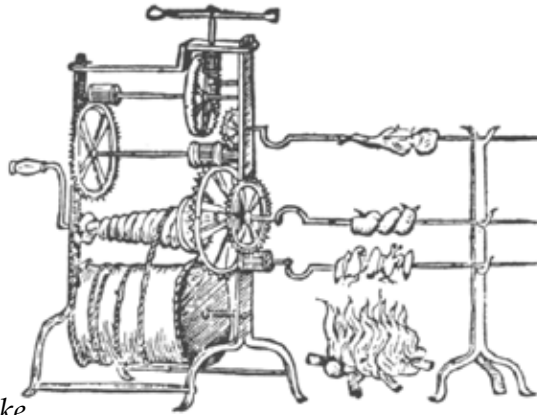
180

Bestes Stück

"Von der zahmen Sau"

auf Kässpätzle mit Pilztunke
und Salat vom Markt

€ 18,50 A, C, G, L, M



184

1/2 gegrillte Ente

mit Kartoffelknödel
und Apfelblaukraut ^{2,3}

€ 20,60 A, C, O, G, L

185

Rittersteak

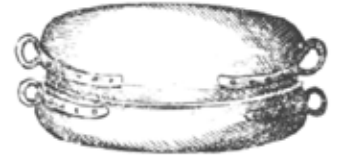
"Von der zahmen Sau" auf

Bratkartoffeln mit gebratenem Speck
und Zwiebelringen

dazu Salat vom Markt ³

€ 17,30 A, C, M, G, L, O

Ullerlay vom Fleisch



181

Gegrilltes Federvieh

die beste Hälfte aus dem Hühnerstall mit gewürzten
geschnitzten Erdäpfeln und Salat vom Markt.

€ 14,90 A, M

182

Hirschbraten

aus dem königlichen Walde mit Wildpreiselbeerensahne
dazu Eierspätzle und Broccoligemüse ²

€ 23,80 A, C, L, G, H

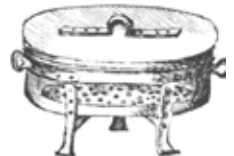


186

Braten vom zarten Lamm

mit Knoblauchrahm dazu gebratene Erdäpfel
und Speckbohnen

€ 20,50 G, M, C, L



187

Gegrillte Rippenstücke

"Von der zahmen Sau" mit Barbequesauce
dazu gewürzte geschnitzte Erdäpfel

und Maiskolben ^{1,3} € 18,30 ^{G, M, L} Auch als
Seniorenteller erhältlich Nachlaß € 3,10

183

Scheiben von den Afterballen

"der zahmen Sau" in Brotkrumen gebacken dazu
geschnittene Erdäpfel und Salat vom Markt

€ 14,90 A, C, G, M



188

Saftiges Sattel- Stück

Filet vom Rindvieh (gegrillt) mit gebratenen
Erdäpfeln und Salat vom Markt

€ 24,90 G, M, C, A

472

Ritter Kunibert

3 Rostbratwurst ^{2,3,5} für große Ritter auf Pommes-frites ^C
oder auf Sauerkraut mit Bauernbrot A, C, G, L, O

€ 10,20

143

Sauerkraut-Teigfladen

mit Specktunke und Salat vom Markt

€ 10,20 A, L, M, G, O, C

Gasthof Krone

ERLEBNIS - FASZINIEREND - EINZIGARTIG

Neptun Empfiehlt

141

Steak vom Lachs

auf Butterreis mit Broccoligemüse
und Hollandaise sauce ^{1,2}

€ 17,80 ^{D, L, O, A, G, C, M}

142

Gebratene Klosterforelle

(wie von der Müllerin) dazu Pellerdäpfel und Salat vom Markt ^{1,2}

€ 17,10 ^{D, A, C, G, O, L}



139

Gegrillter Zander

(Filet in Senfdillrahm) mit gekochten Erdäpfeln und Broccoligemüse

€ 17,10 ^{D, L, O, A, C, G, M}

Nur für unsere jungen

Recken und Jungfern

171

Ritter Kunibert

1 Rostbratwurst ^{2,3,5} auf Pommes-frites
oder auf Sauerkraut mit Bauernbrot ^{A, C, G, L, O}

€ 7,10



174

Siegfried der Drachentöter

Kleine Schnitzel auf Pommes-frites

€ 9,10 ^{A, C, G}

175

Nessy

drei Fischstäbchen mit
Erdäpfeln

aus französischen Landen

€ 6,00 ^{D, A, C}

173

König Kallewirsch

Eierspätzle mit sauce

€ 4,50 ^{A, C, O, G, L}



176

Prinz Eisenherz

Brüstchen vom Federvieh
in Brotkrumen gebacken,
dazu geschnittene Erdäpfel
aus französischen Landen

€ 7,10 ^{A, C, G, L}

Gasthof Krone

ERLEBNIS - FASZINIEREND - EINZIGARTIG

Fürstliche Mahle

Ab vier Personen

229

Rnappen-Jungfermahl

Kindermet zum Willkomm

Backerbsensuppe **A, C, G, L**

Chicken-Nuggets auf geschnitzten Erdäpfeln
aus französischen Landen **A, C, G, L**

Pfannkuchen mit Marmelade gefüllt **A, C, G, H**

Pro Kind € 12,50

231

Raubrittermahl

Met zum Willkomm

A, C, G, L, O

Roher Schinken mit Kren und Landbrot

A, C, G, L

Schwammerlsuppe in einer Roggensemmel

Rittersteak auf Bratkartoffeln

mit gebratener Speck und Zwiebelringe

dazu Salatgarnitur **A, C, G, L, O, M**

Schnaps von der Magd

Pro Person € 29,50

230

Junkermahl

Met zum Willkomm

A

Griebenschmalz mit Landbrot

A, C, G, L

Erdäpfelsuppe in einer Roggensemmel

Rippen von der zahmen Sau mit gewürzten

Erdäpfeln und Maiskolben **G, L, M**

Schnaps von der Magd

Pro Person € 27,00

232

Burgherrenmahl

Met zum Willkomm

Pepperoniplatte mit Zwiebeln und Knoblauch

dazu ein Baguette **A, G, C**

A, C, G, L

Sud vom Allgäuer Rind

Entenbraten mit Apfelblaukraut

und Kartoffelknödel **A, C, G, L, O**

Arme Ritter mit Apfelmus **A, C, G**

Schnaps von der Magd

Pro Person € 35,80



Aus der Vesperecke bis 18 Uhr

222

Paar Weisswurst'1

mit Senf und Brezen ^{1,2,5}

€ 5,80 (jede weitere: Eur. 2,10)

223

Paar Wienerle

auf Pommes-frites ^{1,2,5}

€ 7,40 **F, C, G**

225

Warmer Leberkäs

mit Senf und Landbrot

€ 8,00 **A, C, G**

226

Wurstsalat


mit Landbrot

€ 8,90 **A, C, M, G**

Gasthof Krone

ERLEBNIS - FASZINIEREND - EINZIGARTIG

Leckereien aus der Zuckerecke

- | | | |
|--|--|---|
| 390
T opfengolatsche
<i>mit Vanillesauce</i>
€ 6,00 ^{A, C, G} | 172
T abaluga
<i>Pfannkuchen mit Marmelade
gefüllt</i>
€ 5,00
^{A, C, G, H} | 393
A pfelküchle
<i>mit Zimtzucker und Vanillesauce</i>
€ 6,00 ^{A, C, G} |
| 391
M ini Windbeutel
<i>mit Puderzucker auf Vanillesauce</i>
€ 5,50 ^{A, C, G} |  | 395
K aiserschmarr'n
<i>mit Apfelmus</i>
€ 9,20 ^{A, C, G, H} |
| 392
A pfelstrudel
<i>mit Vanillesauce</i>
€ 6,20 ^{A, C, G, H} | | 396
A rme Ritter
<i>mit Zimtzucker und Apfelmus</i>
€ 5,50 ^{A, C, G} |

Warmes aus fernen Ländern

- | | | | | |
|--|---|--|--|--|
| 253
S aferl
Kaffee ⁴
€ 2,50 | 255
D oppelte
epresso ⁴
€ 4,00 | 252
E spresso ⁴
€ 2,20 | 251
C appuccino ⁴
€ 2,70 | 113
G lühwein
€ 3,10 |
| 257
B echer Tee
€ 2,00 | 265
H eisse
Zitrone
€ 2,10 | 261
H eisse
Schokolade
€ 2,90 | 112
J agertee
€ 3,20 | 111
G rog aus
4cl Rum
€ 3,20 |

Zur Verdauung

- | | | |
|---|---|--|
| 51
B urgherren Trunk 4cl
<i>aus heimischen Bergblumen gebrannt</i>
€ 3,80 | 53
G esinde Trunk 4cl
<i>“vom Faß” aus edlem Obst
gebrannt</i>
€ 3,80 | 55
R itter Trunk 4cl
<i>aus edlen Birnen gebrannt</i>
€ 3,80 |
| 52
H ausschnaps 4cl
<i>zum Verdauen vortrefflich</i>
€ 3,80 | 54
M ägde Trunk 4cl
<i>ein edler Marillen-Likör</i>
€ 3,80 | 56
J unker Trunk 4cl
<i>aus edlen Kräutern und Wurzeln
gebrannt</i>
€ 3,80 |

Gasthof Krone

ERLEBNIS - FASZINIEREND - EINZIGARTIG

Edele Gerstensäfte



302 **König Ludwig Hell** vom Faß

0,30l € 2,40^{A, O}

305 **König Ludwig Hell** vom Faß

0,50l € 3,40^{A, O}

300 **König Ludwig Hell** vom Faß

1,00l € 6,50^{A, O}

319 **Radler**

0,50l € 3,40^{A, O}

320 **Radler**

0,30l € 2,40^{A, O}

332 **König Ludwig Dunkel**

vom Faß
0,50l € 3,50^{A, O}

329 **König Ludwig Dunkel**

vom Faß

0,30l € 2,60^{A, O}

310 **Hefeweizen Hell**

(König Ludwig)

0,50l € 3,60^{A, O}

311 **Hefeweizen Dunkel**

(König Ludwig)

0,50l € 3,60^{A, O}

312 **Hefeweizen Leicht**

(König Ludwig)

0,50l € 3,60^{A, O}

316 **Hefeweizen**

(Alkoholfrei)

0,50l € 3,60^{A, O}

321 **Mohren**

(Cola und Weizen)

0,50l € 3,60^{A, O}

323 **Ruß**

(Limo und Weizen)

0,50l € 3,60^{A, O}

314 **Karamalz**

0,30l € 2,70^{A, O}

313 **Warsteiner**

(Alkoholfrei)

0,50l € 3,30^{A, O}

Rühles und Neues aus fernen Ländern

357 **Cola**

0,40l € 3,20^{1,3,9,11}

361 **Cola light**

0,30l € 2,90^{1,3,9,11}

358 **Dranglimo**

0,40l € 3,10^{1,3}

353 **Spezi**

0,40l € 3,20^{1,3}

370 **Zitronenlimo**

0,25l € 1,90^{1,3}

365 **Zitronenlimo**

0,40l € 2,70^{1,3}

344 **Traubensaft**

0,25l € 2,50^{1,2,3}

345 **Johannisbeersaft**

0,25l € 2,50^{1,2,3}

351 **Apfelsaft**

0,25l € 2,50^{1,2,3}

352 **Drangensaft**

0,25l € 2,50^{1,2,3}

349 **Flsch. Stilles Wasser**

0,75l € 5,50

350 **Flsch. Mineralwasser**

0,70l € 5,50

362 **Mineralwasser** 0,25l € 2,10

363 **Mineralwasser** 0,40l € 2,70

356 **A. Saftschorle** 0,25l € 2,30

359 **A. Saftschorle** 0,40l € 2,80

355 **D. Saftschorle** 0,40l € 2,90

374 **Beer Saftschorle** 0,25l € 2,30

373 **Beer Saftschorle** 0,40l € 2,80



Gasthof Krone

ERLEBNIS - FASZINIEREND - EINZIGARTIG

Der Kellermeister Schenkt aus

10

Weiß vom Faß ^{C, G, O}

Importiert vom Hofe des Grafen della Casa

Qualitätswein, trocken, würzig 0,25l € 4,20

Krug 0,50l € 8,40 Krug 1,00l € 13,90

13

Weiß vom Faß ^{C, G, O}

Gekapert von der berühmten badischen Galeere "Gutedel"

Qualitätswein, halbtrocken, gehaltvoll 0,25l € 4,40

Krug 0,50l € 8,80 Krug 1,00l € 15,90

24

Weiß - wer es lieblicher mag ^{C, G, O}

Gekapert Riesling von den ürzigern Schwarzlayern

Qualitätswein, lieblich, elegant 0,25l € 4,30

Krug 0,50l € 8,60 Krug 1,00l € 14,90



22

Met ^{C, G, O}

Vom Wirt selbst gebraut

Honigwein, lieblich

0,10l € 2,80



360

Weinschorle ^{Weiß oder Rot}

0,25l € 2,40 ^{C, G, O}

366

Weinschorle ^{Weiß oder Rot}

0,40l € 3,30 ^{C, G, O}

16

Rot vom Faß ^{C, G, O}

Geschenk des großen Zauberers Merlot

Qualitätswein, trocken, lebhaft 0,25l € 4,60

Krug 0,50l € 9,20 Krug 1,00l € 16,50

19

Rot vom Faß ^{C, G, O}

Gerettet von der großen Schlacht della Casa

Qualitätswein, trocken, lebhaft 0,25l € 4,60

Krug 0,50l € 9,20 Krug 1,00l € 16,50

23

^{C, G, O}

Rot - wer es lieblicher mag

Gekapert von der Insel Kadarka

Qualitätswein, lieblich, elegant 0,25l € 4,30

Krug 0,50l € 8,60 Krug 1,00l € 14,90

Gasthof Krone

ERLEBNIS - FASZINIEREND - EINZIGARTIG

Zur Lage

Unser Haus liegt in der Mitte der Altstadt von Füssen und deshalb äusserst verkehrsgünstig (5 Min. zu Bus und Bahn).

Wir verfügen über 10 Zimmer mit 17 Betten in Altstadt Lage.

Unsere Zimmer haben fließ. kalt/warm Wasser und sind sehr einfach gestaltet; Dusche/WC befinden sich auf den jeweiligen Gängen.

Zimmerpreise

einschl. Kurtaxe und MwSt.

pro Pers./pro Nacht ohne Frühstück

(Unsere Zimmer werden nur ohne Frühstück vermietet!)

Einzelzimmer € 26,00

Doppelzimmer € 23,00

Mehrbettzimmer € 23,00

Kinder (4 - 11 Jahre) € 15,00

Kinder unter 4 Jahren übernachten im Elternbett **FREI**

Einzelübernachtungszuschlag € 3,00

(Unsere Zimmer werden nur ohne Frühstück vermietet!)

Bei Anreise können die Zimmer ab 12.00 Uhr belegt werden.

Das Zimmer steht Ihnen am Abreisetag bis 10.00 Uhr zur Verfügung.

Wie Sie uns finden



Kaiser Maximilian 1. Festumzüge, Füssen



www.krone-fuessen.de