



Gasthof Krone

ERLEBNIS - FASZINIEREND - EINZIGARTIG

Das gemütliche mittelalterliche Lokal
in der Altstadt von Füssen



Warme Küche von 12.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Alle Preise inklusive 19% MwSt

www.krone-fuessen.de

Gasthof Krone

Unsere Lieferanten

Gasthof Krone

Uvis

Repas

La coutume veut que l'on se serve de ses doigts et d'un couteau-poignard pour manger. Les bruits inconvenants sont mal vus dans notre local, les bonnes manières par contre y sont usage.

On se lave les doigts avec une lingette rafraîchissante et on les sèche avec une grand serviette que vous mettront nos servantes ou nos servants autour du cou en guise de bavette.

Boissons

La devise de notre maison est "ALL - VOLL" que les chopes soient pleines! Les servantes et les servants vous rempliront vos chopes et vos timbales sur simple demande.

La coutume veut que eau de vie de la maison, servie à volonté, soit consommée directement du tonneau que vous offriront les servantes et les servants.

Krone Platten

Le festin a lieu dans l'enceinte historique du Krone. Nous organisons ces festins historiques demande pour des groupes ou des sociétés.

Pendant ces repas nous vous gâtons avec "le manger" et un héraut, qui vous accompagnera de la soirée, qui goûtera à chaque plat avant serve pour voir si celui-ci n'est pas empoisonné, agrémentera votre soirée.

*Kenntlichmachungspflichtige Zusatzstoffe und **Allergeninformation** gemäß Codex-Empfehlung*

1 - mit Farbstoff
2 - mit Konservierungsstoff
3 - mit Antioxidationsmittel
4 - mit Koffein
5 - mit Phosphat
A - Glutenthaltiges Getreide
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fisch
E - Erdnuss

F - Soja
G - Milch o. Laktose
H - Schalenfrüchte
L - Sellereie
M - Senf
N - Sesam
O - Sulfite
P - Lupinen
R - Weichtiere



Gasthof Krone

Nus dem Suppentopf

202 **B**otage de pommes
Servi dans un petit pain de seigle
€ 7,00 ^{G, L, A, C}

203 **S**oupe aux champignons
Servie dans un petit pain de seigle
€ 7,30 ^{G, L, A, C}

201 **L**eberknödelsuppe
dazu ein Vollkörnd'l
€ 5,70 ^{A, C, G, L, N}



En attendant le Plat Principal

211 **B**auernplatte mit Landbrot
Regionale Specialitäten
€ 11,90 ^{C, L, A, G, M}

212 **R**ostbeefsteller Serviert
mit einer Kräutertrunke und Landbrot
€ 9,90 ^{C, A, G, M}

Salades achetées du marché au rythme des saisons et accompagnées d'une bonne sauce aux fines herbes

241 **S**chlemmersalat
erlesene Salate, frisch vom Markt
mit Hähnchenburst und einer Roggensemmel
€ 11,50 ^{L, M, A, G}

242 **W**iterfischersalat
erlesene Salate - frisch vom Markt
mit Lachs und Oliven, dazu ein Frischling.
€ 11,50 ^{D, L, M, A, G}

243 **B**eilagensalat
mit einer Roggensemmel.
€ 7,90 ^{L, M, A, G}



Gasthof Krone

Dus der Neuen Welt,
u Nouveau Monde - juste arrivées
(Pommes de Terre - cuites au four et farcies:)

- 147 **S**peck mit Käse Überbacken ^{C, G} or
148 **M**ux crudités maison ^{G, M}
*Geraspelte Karotten-Weißkraut-Zwiebeln
in Mayonaisetunke ^{1,2} or*
149 **M**u fromage blanc-yaourt-herbes ^{G, M, C, L}
Je € 5,60



Plats légers du jardin de la Cour Royale

- 144 **R**ässpatzentopf mit hausgemachte Spätzle
gerösteten Zwiebeln und grünen Salat vom Hofgarten
€ 9,90 ^{C, A, G}
- 145 **E**rdäpfel-Kräuter-Fladen
mit Räucherlachs
€ 12,90 ^{G, A, C, M, D}
- 146 **F**leur d'Oignon
*Oignon coupé en forme de fleur, pané et frit, accompagné d'une
sauce aux fines herbes et d'un pain frais*
€ 12,50 ^{A, G, C, N, M}

Neptune vous recommande



- 141 **S**teak de Saumon
*"mâitre d'hôtel", sur riz au beurre,
avec broccoli et sauce hollandaise ^{1,2}*
€ 19,90 ^{D, L, O, G, C, M}
- 142 **F**ruite Meunière
*(wie von der Müllerin) dazu Pellerdäpfel
und Salat vom Markt ^{1,2}*
€ 18,90 ^{D, A, C, G, O, L}

Gasthof Krone

Wallerlay vom Fleisch vom Grill

179 Jambonneau de Porc

"Du porcelet apprivoisé de maison", servi avec une quenelle de pommes de terre sur lit de choucroute ^{2,3}

€ 14,20 C, G, L, A, O

187 Côtelettes de Porc grillées

"Du porcelet apprivoisé de maison", accompagnées d'une sauce barbecue, de pommes de terre épicées, sautées en rondelles et d'un épi de maïs ^{1,3}

€ 18,30 G, M, L, A

Peut être servi comme plat senior Réduction: € 3,10

181 1/2 Poulet Grillé

Accompagné de pommes de terre épicées et d'une salade composée de saison

€ 14,90 A, M, C, G, L



184 1/2 Canard grillé

Accompagné de quenelles de pommes de terre et de choux rouge aux pommes ^{2,3}

€ 20,60 A, C, M, G, L, O

182 Rôti de Chevreuil

Des forêts royales, accompagné d'une sauce aux airelles rouges sauvages, de pâtes fraîches et de brocoli ²

€ 23,80 A, G, C, L, H

186 Braten vom zarten Lamm

mit Knoblauchrahm

dazu Rosmarin Erdäpfel und Speckbohnen

€ 20,50 G, M, L, O

Gasthof Krone

Wallerlay vom Fleisch aus der Pfanne

183 **E**scalope de Porc pané

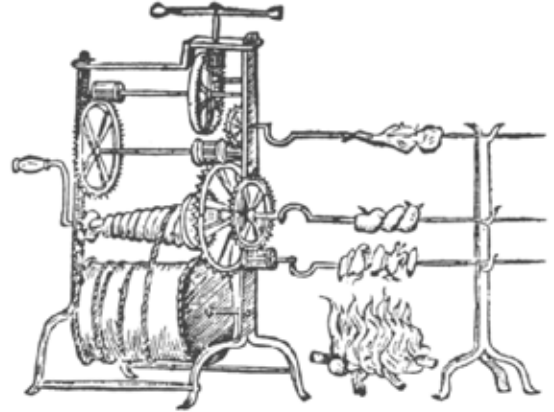
“Du porcelet apprivoisé de maison”, accompagnée de pommes de terre sautées et d’une salade composée de saison

€ 14,90 C, G, L, M, A

185 **S**teak de Porc Chevalier

“Du porcelet apprivoisé de maison”, sur lit de pommes de terre roties accompagnées de lardons et d’oignons ainsi que d’une salade de saison³

€ 17,30 A, C, G, L, O, M



180 **F**ilet Mignon de Porc

“Du porcelet apprivoisé de maison”, sur lit de pâtes au fromage avec sauce aux champignons et salade de saison

€ 18,50 A, C, G, O, M, L

188 **F**aux-filet de Boeuf

Grillé, accompagné de pommes de terre rissolées

et d’une salade composée de saison

€ 24,90 L, O, A, M, C, G

143 **H**ähnchenbrust von der Mais Paulade

mit Rosmarin Erdäpfel dazu Salat

€ 13,00 G, L, C, M

472 **C**hevalier Kunibert

3 Saucisse^{2,3,5} pur grand chevalier avec pommes frites ou sur choucroute avec pain

€ 10,20 C, G, L, O, A

Wb zwei Personen

231 **Ü**berrauschungs Platte nach Krone Art

diverse Fleischspezialitäten und verschiedene Beilagen

€ 26,00 pro Personen A, B, C, D, E, F, G, H, L, M, N, O, P, R

Gasthof Krone

Seulement pour les nos petits Héros et futures Châtelaines

171 Chevalier Kunibert

1 Saucisse ^{2,3,5} rotie avec pommes frites ou sur choucroute avec pain

€ 7,10 ^{A, C, G, L, O}

173 Kallewirsch Royal

Pâtes au jus de rôti

€ 4,50 ^{A, C, O, G, L}

174 Siegfried le Tueur de Dragons

Escalope de Porc panée avec pommes frites

€ 9,10 ^{A, C, G}



175 Nussy

3 bâtonnets de filet de cabillaud avec pommes de terre "françaises"

€ 6,00 ^{D, A, C}

176 Prince Eisenherz

Escalope de poulet panée, accompagnée de pommes de terre "françaises"

€ 7,10 ^{A, C, G, L}

Côté Casse-Croûte à 18

222 Paire de Saucisses blanches

Avec moutarde et bretzel ^{1,2,5}

€ 5,80 (saucisse suppl.: € 2,10) ^{L, A, F, N, H, G, O, P}

223 2 Saucisses de Strasbourg

avec pommes frites ^{1,2,5}

€ 7,40 ^{H, N, P, G, L, N, M, A, C, F, G}

225 Bâté de Campagne

Servi chaud avec moutarde et pain paysan

€ 8,00 ^{A, C, G}

226 Salad de saucisses

Servie avec du pain

€ 8,90 ^{A, C, M, G, L}

Gasthof Krone

Côté Desserts Gourmands

393 **B**eignets de pommes

Avec sucre-cannelle et sauce vanille

€ 6,00 ^{A, C, G}

395 **C**rêpe de l' Empereur

Avec compote de pommes

€ 9,20 ^{C, A, G, H, 2, 3}

396 **B**ain Perdu

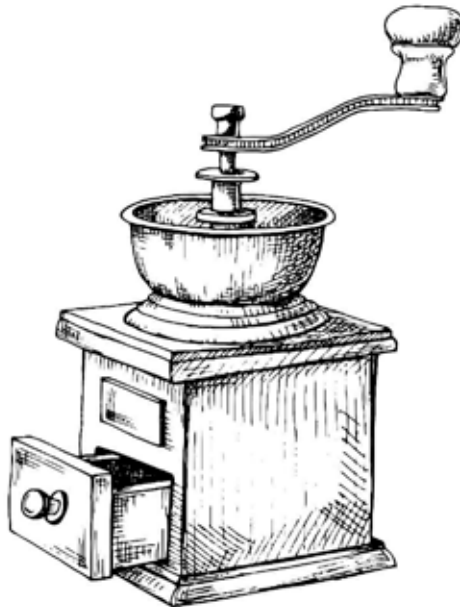
Sucre-cannelle, compote de pommes

€ 5,50 ^{C, A, G}

392 **F**euilleté aux pommes

Avec sauce vanille

€ 6,20 ^{A, C, G, H}



Warmes aus fernen Ländern

253 **T**asse de café⁴ € 2,80

255 **D**oppelte café expresso⁴ € 4,40

252 **C**afé expresso⁴ € 2,50

251 **C**appuccino⁴ € 3,10

113 **B**in chaud € 3,50

257 **T**asse de thé € 2,70

265 **C**itron chaud € 2,70

261 **C**hocolat chaud € 3,10

112 **T**hé au rhum € 3,70

Gasthof Krone

Rühles und Neues aus fernen Ländern

- 357 **C**ola avec caféine 0,40l € 3,20 ^{1,3,9,11}
- 361 **C**ola léger 0,30l € 2,90 ^{1,3,9,11}
- 358 **S**oda oange 0,40l € 3,10 ^{1,3}
- 353 **S**pezi (cola+fanta) avec caféine 0,40l € 3,20 ^{1,3}
- 370 365 **S**oda citron 0,25l € 1,90 ^{1,3} 0,40l € 2,70 ^{1,3}
- 344 **J**us de raisin 0,25l € 2,50 ^{1,2,3}
- 345 **J**ohannisbeersaft 0,25l € 2,50 ^{1,2,3}
- 351 **J**us de pommes 0,25l € 2,50 ^{1,2,3}
- 352 **J**us d'orange 0,25l € 2,50 ^{1,2,3}
- 349 350 **B**ttle. Eau minérale sans gaz 0,75l € 5,50 0,70l € 5,50
- 362 363 **B**ttle. Eau minérale Gazeuse 0,25l € 2,10 0,40l € 2,70
- 356 359 **A**pfelsaftschorle 0,25l € 2,30 0,40l € 2,80
- 355 **J**us de pommes 0,40l € 2,90
- 374 373 **J**beer Saftschorle 0,25l € 2,30 0,40l € 2,80
- 385 388 **N**iveau hydrostatique 0,50l € 1,0 **C**au chaude 0,50l € 2,0 1,00l € 3,00



Digestifs

- 51 **C**au-de-Vie du Chatelain 4cl "du tonneau" distillée à base de fleurs des montagnes de la région € 3,80
- 52 **C**au-de-Vie 4cl digestif excellent € 3,80
- 53 **C**au-de-Vie 4cl du tonneau" distillée à base de fruits selectionnés € 3,80
- 54 **C**au-de-Vie 4cl du tonneau" d. à base de mirabelles selectionnées € 3,80
- 55 **C**au-de-Vie 4cl distillée à base de poires selectionnées € 3,80
- 56 **C**au-de-Vie 4cl distillée à base d'herbes aromatiques selectionnées € 3,80

Gasthof Krone

Nos Bières

- 302 305 300 **König Ludwig**
Bière blonde pression
0,30l € 2,60^{A, O}
0,50l € 3,70^{A, O} 1,00l € 7,20^{A, O}
- 320 319 **Panaché**
0,30l € 2,60^{A, O} 0,50l € 3,70^{A, O}
- 329 332 **König Ludwig**
Bière brune pression
0,30l € 2,60^{A, O} 0,50l € 3,80^{A, O}
- 310 **König Ludwig**
Hefeweizen Hell
0,50l € 3,80^{A, O}
- 311 **König Ludwig**
Bière brune de froment
0,50l € 3,80^{A, O}
- 312 **König Ludwig**
Bière brune de froment
0,50l € 3,80^{A, O}
- 316 **Alkoholfrei Hefeweizen**
(Bière de froment sans alcool)
0,50l € 3,80^{A, O}
- 321 **Mohren**
Bière de froment avec cola
0,50l € 3,80^{A, O}
- 323 **Ruß**
Panaché de Bière de froment
0,50l € 3,80^{A, O}
- 314 **Karamalz** *Bière brune au malt*
0,30l € 2,80^{A, O}
- 313 **Warsteiner** *(Bière sans alcool)*
0,50l € 3,70^{A, O}

Le Sommelier vous Propose

- 10 **Min de la maison**^{C, G, O}
Vin de qualité, sec, corsé
0,25l € 4,20 Carafe
0,50l € 8,00 Carafe 1,00l € 14,00
- 13 **Bin de la maison**^{C, G, O}
in de qualité, demi-sec, intense
0,25l € 4,20
Carafe 0,50l € 8,10 Carafe 1,00l € 14,00
- 24 **Bin de la maison blanc doux**^{C, G, O}
Vin de qualité, doux, élégant
0,25l € 4,20
Carafe 0,50l € 8,00 Carafe 1,00l € 14,00
- 16 **Bin rouge de la maison**^{C, G, O}
Qualitätswein, Halbleiblich, lebhaft
0,25l € 4,20
Carafe 0,50l € 8,00 Carafe 1,00l € 14,00
- 19 **Bin rouge de la maison**^{C, G, O}
escapé de la grande bataille à della Casa Vin de qualité, sec, vif 0,25l € 4,20
Carafe 0,50l € 8,00 Carafe 1,00l € 14,00
- 23 **Bin rouge - pour celui qui**^{C, G, O} **aime la douceur**^{C, G, O}
Saisi de l'île Kadarka Vin de qualité, doux, élégant
0,25l € 4,20
Carafe 0,50l € 8,00 Carafe 1,00l € 14,00
- 22 **Hydromel**^{C, G, O}
Vin à base de miel, fruité préparé par le patron lui-même 0,10l € 2,80
- 360 366 **Bin + eau gazeuse**
Blanc ou rouge
0,25l € 2,40^{C, G, O} 0,40l € 3,30^{C, G, O}