



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

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 Gesindetrunck bis zum Abwinken direkt vom Faß getrunken wird, welch' unsere Mägde und Knechte Euch auf Bestellung kredenzen.

Krone Platten

Gereicht werden unsere Spezialitäten, 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.

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

Aus dem Suppentopf

- 202 **E**rdapfelsuppe
serviert in einer Roggensemmel
€ 7,00 ^{G, L, A, C}
- 203 **S**chwammerlsuppe
serviert in einer Roggensemmel
€ 7,30 ^{G, L, A, C}
- 201 **L**eberknödelsuppe
dazu ein Vollkörnd'l
€ 5,70 ^{A, C, G, L, N}



Zur Einstimmung auf die Hauptspeis'

- 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}

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

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



- 242 **U**lterfischersalat
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

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

147 **S**peck mit Käse Überbacken ^{C, G} oder

148 **C**ole-slaw ^{G, M, C}

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

149 **Q**uark-Joghurt-Kräutertunke ^{G, M, C, L}
Je € 5,60



Fastenspeisen aus dem Hofgarten

144 **R**ässpatentopf 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 **Z**wiebelblume
*Zwiebel als Blume geschnitten in Brotkrumen gewälzt
und gebacken, dazu Kräutertunke und ein Vollkörnd'l*
€ 12,50 ^{A, G, C, N, M}

Neptun Empfiehlt



141 **S**teak vom Lachs
*auf Butterreis mit Broccoligemüse
und Hollandaise sauce ^{1,2}*
€ 19,90 ^{D, L, O, G, C, M, A}

142 **G**ebratene Klosterforelle
*(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 **G**egrillte Stelzen

“Von der zahmen Sau”

mit Kartoffelknödel und Sauerkraut^{2,3}

€ 14,20 C, G, L, A, O

187 **G**egrillte Rippenstücke

“Von der zahmen Sau”

mit Barbequesauce dazu gewürzte

geschnittene Erdäpfel und Maiskolben^{1,3}

€ 18,30 A, M, L, G

Auch als Seniorenteller erhältlich Nachlaß € 3,10

181 **G**egrilltes Federvieh

die beste Hälfte aus dem Hühnerstall

mit gewürzten geschnitzten Erdäpfeln

und Salat vom Markt.

€ 14,90 A, M, C, G, L



184 **H**albe gegrillte Ente

mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut^{2,3}

€ 20,60 A, C, M, G, L, O

182 **H**irschbraten

aus dem königlichen Walde

mit Wildpreiselbeersahne

dazu Eierspätzle und Broccoligemüse²

€ 23,80 A, G, C, L, H, O

186 **B**raten vom zarten Lamm

mit Knoblauchrahm

dazu Rosmarin Erdäpfel und Speckbohnen

€ 20,50 G, M, L, O

Gasthof Krone

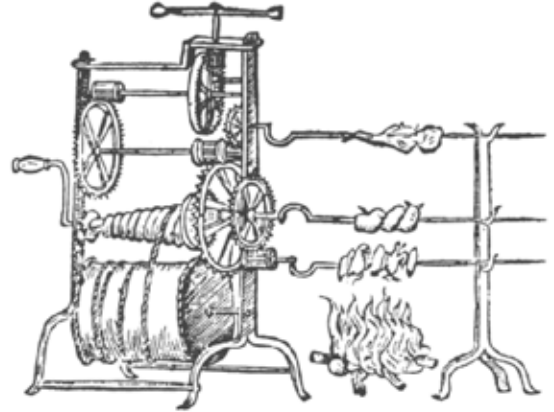
Allerlay vom Fleisch aus der Pfanne

183 **S**cheiben von den Afterballen

*“der zahmen Sau“ in Brotkrumen gebacken
dazu geschnittene Erdäpfel und Salat vom Markt*
€ 14,90 C, G, L, M, A

185 **R**ittersteak

*“Von der zahmen Sau“
mit gewürzten geschnittenen Erdäpfeln,
gebratenem Speck und Zwiebelringen
dazu Salat vom Markt³*
€ 17,30 A, C, G, L, O, M



180 **B**estes Stück

*“Von der zahmen Sau“ auf Kässpätzle
mit Pilztunke und Salat vom Markt*
€ 18,50 A, C, G, O, M, L

188 **S**aftiges Sattel-Stück

*Filet vom Rindvieh (gegrillt)
mit gewürzten geschnittenen Erdäpfeln
und Salat vom Markt*
€ 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 **R**itter Kunibert

*Drei Rostbratwurst^{2,3,5} für große Ritter auf Pommes-frites
oder auf Sauerkraut mit Bauernbrot*
€ 10,20 C, G, L, O, A

Ab zwei Personen

231 **Ü**berrauchungs 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

Nur für unsere jungen Recken und Jungfern

171 Ritter Kunibert

Ein Rostbratwurst ^{2,3,5} auf Pommes-frites ^C oder auf Sauerkraut mit Bauernbrot

€ 7,10 ^{A, C, G, L, O}

173 König Kallewirsch

Eierspätzle mit sauce

€ 4,50 ^{A, C, O, G, L}

174 Siegfried der Drachentöter

Kleine Schnitzel auf Pommes-frites

€ 9,10 ^{A, C, G}



175 Nussy

drei Fischstäbchen mit Erdäpfeln aus französischen Landen

€ 6,00 ^{D, A, C}

176 Prinz Eisenherz

Brüstchen vom Federvieh

in Brotkrumen gebacken, dazu geschnittzte Erdäpfel aus französischen Landen

€ 7,10 ^{A, C, G, L}

Nus der Vesperecke bis 18 Uhr

222 Paar Weisswüst'1

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

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

223 Paar Wienerle

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

€ 7,40 ^{H, N, P, G, L, N, M, C, F}

225 Warmer Leberkäs

mit Senf und Landbrot

€ 8,00 ^{A, C, G, F, L}

226 Wurstsalat mit Landbrot

€ 8,90 ^{A, C, M, G, L, F}

Gasthof Krone

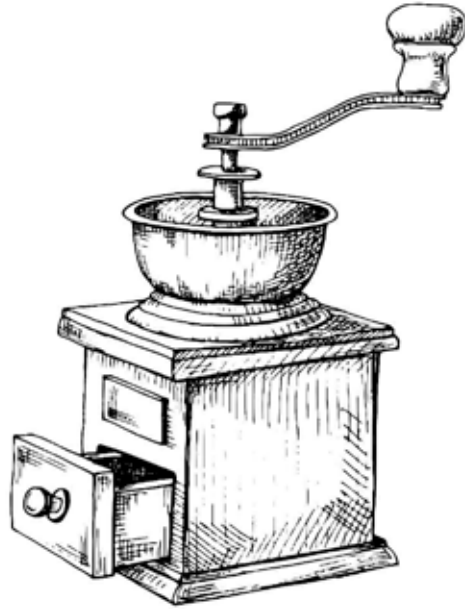
Leckereien aus der Zuckerecke

393 **A**pfelküchle
mit Zimtucker und Vanillesauce
€ 6,00 ^{A, C, G}

395 **S**aiserschmarr'n
mit Apfelmus
€ 9,20 ^{C, A, G, H, 2, 3}

396 **U**rme Ritter
mit Zimtucker und Apfelmus
€ 5,50 ^{C, A, G}

392 **A**pfelstrudel
mit Vanillesauce
€ 6,20 ^{A, C, G, H}



Warmes aus fernen Ländern

253 **T**asse Kaffee⁴ € 2,80

255 **D**oppelte espresso⁴ € 4,40

252 **E**spresso⁴ € 2,50

251 **C**appuccino⁴ € 3,10

113 **G**lühwein € 3,50

257 **B**echer Tee € 2,70

265 **H**eisse Zitrone € 2,70

261 **H**eisse Schokolade € 3,10

112 **J**agertee € 3,70

Gasthof Krone

Kühles und Neues aus fernen Ländern

- 357 **C**ola 0,40l € 3,20 ^{1,3,9,11}
- 361 **C**ola light 0,30l € 2,90 ^{1,3,9,11}
- 358 **D**rangenlimo 0,40l € 3,10 ^{1,3}
- 353 **S**pezi 0,40l € 3,20 ^{1,3}
- 370 365 **Z**itronenlimo 0,25l € 1,90 ^{1,3} 0,40l € 2,70 ^{1,3}
- 344 **T**raubensaft 0,25l € 2,50 ^{1,2,3}
- 345 **J**ohannisbeersaft 0,25l € 2,50 ^{1,2,3}
- 351 **A**pfelsaft 0,25l € 2,50 ^{1,2,3}
- 352 **D**rangensaft 0,25l € 2,50 ^{1,2,3}
- 349 350 **F**isch. Stilles Wasser 0,75l € 5,50 0,70l € 5,50
- 362 363 **M**ineralwasser 0,25l € 2,10 0,40l € 2,70
- 356 359 **A**pfelsaftschorle 0,25l € 2,30 0,40l € 2,80
- 355 **D**. Saftschorle 0,40l € 2,90
- 374 373 **J**beer Saftschorle 0,25l € 2,30 0,40l € 2,80
- 385 388 **T**afelwasser 0,50l € 1,0 **H**eißeswasser 0,50l € 2,0 1,00l € 3,00



Zur Verdauung

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

Gasthof Krone

Edele Gerstensäfte

302 305 300 **König Ludwig**
Hell vom Faß
0,30l € 2,60^{A, O}
0,50l € 3,70^{A, O} 1,00l € 7,20^{A, O}

320 319 **Radler**
0,30l € 2,60^{A, O} 0,50l € 3,70^{A, O}

329 332 **König Ludwig**
Dunkel vom Faß
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**
Hefeweizen Dunkel
0,50l € 3,80^{A, O}

312 **König Ludwig**
Hefeweizen Leicht
0,50l € 3,80^{A, O}

316 **Alkoholfrei Hefeweizen**
0,50l € 3,80^{A, O}

321 **Mohren**
(Cola und Weizen)
0,50l € 3,80^{A, O}

323 **Ruß**
(Limo und Weizen)
0,50l € 3,80^{A, O}

314 **Saramalz**
0,30l € 2,80^{A, O}

313 **Warsteiner**
(Alkoholfrei)
0,50l € 3,70^{A, O}

Der Kellermeister Schenkt aus

10 **Haus Wein Weiß - Trocken**^{C, G, O}
Qualitätswein, trocken, würzig
0,25l € 4,20 Krug
0,50l € 8,00 Krug 1,00l € 14,00

13 **Haus Wein Weiß - Halbtrocken**^{C, G, O}
Qualitätswein, halbtrocken, gehaltvoll
0,25l € 4,20
Krug 0,50l € 8,10 Krug 1,00l € 14,00

24 **Haus Wein Weiß - Lieblich**^{C, G, O}
Qualitätswein, lieblich, elegant
0,25l € 4,20
Krug 0,50l € 8,00 Krug 1,00l € 14,00

16 **Haus Wein Rot - Halblieblich**^{C, G, O}
Qualitätswein, Halbleiblich, lebhaft
0,25l € 4,20
Krug 0,50l € 8,00 Krug 1,00l € 14,00

19 **Haus Wein Rot - Trocken**^{C, G, O}
Qualitätswein, trocken, lebhaft
0,25l € 4,20
Krug 0,50l € 8,00 Krug 1,00l € 14,00

23 **Haus Wein Rot - Lieblich**^{C, G, O}
Qualitätswein, lieblich, elegant
0,25l € 4,20
Krug 0,50l € 8,00 Krug 1,00l € 14,00

22 **Met**^{C, G, O}
Vom Wirt selbst gebraut
Honigwein, lieblich
0,10l € 2,80

360 366 **Weinschorle**
Weiß oder Rot
0,25l € 2,40^{C, G, O} 0,40l € 3,30^{C, G, O}