

Gut-bürgerlich

„Schwabentöpfchen“ 19,90€
Schweinelendchen auf Kässpätzle und Rahmsoße

Jägerschnitzel „natur“ 18,90€
in feiner Pilzsoße mit Spätzle und Beilagensalat

Rahmschnitzel „natur“ 17,90€
mit Spätzle und Beilagensalat

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 17,90€
mit Pommes frites und Beilagensalat

Cordon Bleu 19,90€
Schnitzel gefüllt mit Schinken und Käse,
dazu Pommes frites und Beilagensalat. *5

Zwiebelrostbraten 22,90€
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat

Portion Soße extra 1,50€

Bei Umbestellung Bratkartoffeln müssen wir 1,50 Euro berechnen

Bei Umbestellung Kässpätzle müssen wir 2,50 Euro berechnen.

* Kennzeichnungen siehe letzte Seite

Suppen

Kraftbrühe mit Flädle	4,10€
Leberknödelsuppe	4,20€
Kraftbrühe mit Leberspätzle	4,20€
Schwäbische Maultaschen in der Brühe	4,90€

Gartenfrische Salatspezialitäten

Beilagensalat mit knackigen Gartensalaten und feinem Hausdressing	4,90€
Kleine bunte Salatplatte mit verschiedenen Rohkostsalaten, grünem Salat, feinem Hausdressing, Fetakäse und gekochtem Schinken *5	9,90€
Kleine Salatplatte mit verschiedenen Rohkostsalaten, grünem Salat und feinem Hausdressing	7,90€
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse, Tomaten, Oliven, Peperoni u. Zwiebeln, angerichtet auf gemischtem Salat und feinem Hausdressing	10,90€
Feinschmeckersalat verschiedene knackig-bunte Salate mit zarten Roastbeefstreifen und feinem Hausdressing	17,90€

Steaks - saftig und zart

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

Schweinelendchen 20,90€
mit Pilzrahmsoße
Butterspätzle und Beilagensalat

Schweinelendchen 20,90€
mit Pfeffersoße
Pommes frites und Beilagensalat

Rumpsteak 24,90€
mit Pfefferrahmsoße
Kartoffelkroketten und Beilagensalat

Rumpsteak 23,90€
mit Kräuterbutter,
Pommes frites und Beilagensalat

Fisch

Matjesfilets „Hausfrauen Art“ 12,90€
mit Bratkartoffeln

Portion Soße extra 1,50€

Bei Umbestellung Bratkartoffeln müssen wir 1,50 Euro berechnen.

Bei Umbestellung Kässpätzle müssen wir 2,50 Euro berechnen.

Unser Vesper

Wurstsalat garniert *1,2,3 mit Brot	8,90€
Schweizer Wurstsalat , mit Emmentalerkäse *1,2,3 mit Brot	9,90€
„halb“ & „halb“ Limburger Käse sauer angemacht mit Wurstsalat und Brot *1,2,3	9,90€
Limburger Käse sauer angemacht mit Zwiebeln und Brot	9,90€
Käsetoast „Hawaii“ mit gek. Schinken, Ananas und Käse überbacken *5	9,90€
Strammer Max Schinkenbrot mit 2 Spiegeleiern *7	9,90€

* Kennzeichnungen siehe letzte Seite

Beliebte Krone-Klassiker

Pfannkuchen mit Bolognesesoße und Beilagensalat	11,90€
Speckpfannkuchen mit Beilagensalat *1	10,90€
Pfannkuchen mit Apfelmus	8,90€
2 Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	10,90€
Kässpätzle mit Röstzwiebeln mit Beilagensalat	12,90€
Maultaschen mit Röstzwiebeln und Salatplatte	12,90€
Vegetarische Maultaschen in feiner Soße, mit Salatplatte	12,90€
Bratwurst , mit Salatplatte *1,5	10,90€
Bratwurst , mit Kartoffelsalat *1	9,90€
Currywurst , mit Pommes frites *1,2,5	9,90€
Spaghetti Bolognese	9,90€
Spaghetti mit hausgemachtem Bärlauchpesto (vegan)	9,90€
Schwäbische Spätzle mit Rahmsoße *4	6,90€
Gemüsecurry mit Duftreis (vegan)	10,90€

Portion Soße extra 1,50€

Bei Umbestellung Bratkartoffeln müssen wir 1,-50 Euro berechnen

Bei Umbestellung Kässpätzle müssen wir 2,-50 Euro berechnen.

* Kennzeichnungen siehe letzte Seite

Für alle Schlemmerherzen unsere Eiskarte

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	4,70€
Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne	4,70€
Kindereisbecher „Clown“	4,20€
Gemischtes Eis ohne Sahne	4,50€
Gemischtes Eis mit Sahne	4,90€

Unsere Hausspezialitäten

klein

Holunderbecher Vanilleeis mit hausgemachtem Holunderlikör und Sahne	5,90€ / 3,90€
Rumtopfbecher Vanilleeis mit hausgemachtem Rumtopf und Sahne	5,90€ / 3,90€
Baileysbecher Vanilleeis mit Whiskeylikör und Sahne, fein garniert	5,90€ / 3,90€
Eierlikörbecher Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne, fein garniert	5,90€ / 3,90€

„Affogato“ Espresso mit Vanilleeis	3,90€
Warmer Apfelstrudel	3,50€
Apfelstrudel mit Sahne	4,00€
Apfelstrudel mit Eis und Sahne	5,20€
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	7,90€

* unser Vanilleeis ist Milchspeiseeis mit Vanillegeschmack

Getränkerte

Offene Weißweine

Kressbronner Müller-Thurgau	0,2	4,90€
Bereich Württemb. Bodensee QbA (trocken)	0,1	2,70€
Kressbronner Kerner	0,2	4,90€
Bereich Württemb. Bodensee QbA (halbtrocken)	0,1	2,70€
Meersburger Weißburgunder	0,2	4,90€
Bereich Baden/Bodensee QbA (trocken)	0,1	2,70€
Franz. Landwein		4,20€
Vin de pays de L'Aude (trocken)	0,1	2,30€
Weinschorle	0,25	3,50€

Offene Roseweine

Kressbronner Spätburgunder Weißherbst	0,2	4,80€
Bereich Württemb. Bodensee QbA (halbtrocken)	0,1	2,60€
Weinschorle	0,25	3,20€

Offene Rotweine

Kressbronner Spätburgunder	0,2	5,10€
Bereich Württemb. Bodensee QbA (trocken)	0,1	2,80€
Heilbronner Trollinger	0,2	4,50€
Bereich Württemberg QbA (trocken)	0,1	2,50€
Franz. Landwein	0,2	4,20€
Vin de pays de L'Aude (trocken)	0,1	2,80€
Weinschorle	0,25	3,50€

Sekt

Hausmarke Piccolo (trocken)	0,2	7,50€
Hausmarke (trocken)	0,75	21,00€

Apfelwein

Most	0,3	2,90€
	0,5	3,60€

Biere

Radler	0,3	3,00€
	0,5	3,90€
Farny Export vom Fass	0,3	3,00€
	0,5	3,90€
Farny Pils vom Fass	0,4	3,90€
Farny Hefeweizen	0,5	4,10€
Farny Kristallweizen	0,5	4,10€
Farny Hefe, dunkel	0,5	4,10€
Farny Hefe, alkoholfrei	0,5	4,10€
Farny Hefe, leicht	0,5	4,10€
Meckatzer, alkoholfrei (Flasche)	0,33	3,50€

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,2	2,00€
	0,4	2,90€
Tafelwasser Karaffe	0,5	3,30€
	1,0	5,60€
Krumbacher Mineralwasser, medium	0,25	2,70€
Krumbacher Mineralwasser, still	0,25	2,70€
	0,75	5,60€
Saftschorle	0,2	2,60€
Apfel-, Holunder-, Orangen-, Traubensaft; Johannisbeernektar.	0,4	3,90€
Saft	0,2	2,90€
Apfel-, Orangen-, Traubensaft; Johannisbeernektar;		
Bitter Lemon * ⁹	0,2	2,70€
Cola, Spezi, Frucade, Zitronenlimo * ⁸	0,2	2,60€
	0,4	3,90€
Coca Cola Zero, Flasche * ^{8,9}	0,33	3,00€
Jugendgetränk (Multivitaminsaft-Schorle)	0,4	3,40€

Aperitifs / Longdrinks

Campari mit Soda *4	4 cl	5,50€
Campari Orange *4	4 cl	7,50€
Aperol *4	4 cl	6,50€
Wodka Lemon	4 cl	7,50€
Gin Tonic *9	4 cl	7,50€
Cuba Libre	4 cl	7,50€

Brände / Spirituosen

Bodenseeobstler	2 cl	2,80€
Williamsbirne	2 cl	3,00€
Zwetschgenwasser	2 cl	3,00€
Marille	2 cl	3,00€
Himbeergeist	2 cl	3,00€
Kirschwasser	2 cl	2,80€
Jägermeister	2 cl	3,00€
Fernet Branca	2 cl	3,00€
Grappa	2 cl	3,00€
Asbach	2 cl	3,00€
Ramazotti	4 cl	4,30€

Liköre

Holunder , hausgemacht	2 cl	3,00€
Quitte , hausgemacht	2 cl	3,00€
Baileys	2 cl	3,00€
Eierlikör	2 cl	3,00€

Warme Getränke

Kleiner Kaffee *8	2,70€
Großer Kaffee *8	3,20€
Espresso *8	2,40€
Cappuccino *8	3,40€
Latte Macchiato *8	3,40€
Milchkaffee	3,40€
Heiße Schokolade , mit Sahne	3,40€
Tasse Tee (Kamille-, Früchte-, Kräuter-, Pfefferminz-, Schwarz-, Grün-)	2,30€
Tasse Glühwein	3,70€

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



Instagram

Unser Instagram-Account informiert Sie täglich über unser aktuelles Tagesessen und die schönsten Bilder unseres Hauses.

<https://www.instagram.com/hotelkronelangenargen/>



E-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 | 07543 93430

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



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, leich 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.



Kleine Speisen

Kleine Kässpätzle mit Röstzwiebeln und Beilagensalat 9,90€

Kleine Spaghetti „Bolognese“ oder mit Bärlauchpesto 7,90€

Käsetoast „Hawaii“ 9,90€
mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken *5

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites 11,90€

Kleines Rahmschnitzel „natur“ mit Spätzle 12,90€

Kleines Jägerschnitzel „natur“ mit Spätzle 13,90€

Strammer Max 9,90€
Schinkenbrot mit 2 Spiegeleiern *7

Portion Soße extra 1,50€

Bei Umbestellung Bratkartoffeln müssen wir 1,50 Euro berechnen.

Bei Umbestellung Kässpätzle müssen wir 2,50 Euro berechnen.

* Kennzeichnungen siehe letzte Seite