



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Herzlich willkommen!

Lieber Gast,

Sie werden sehen und schmecken: Wir nehmen diesen Gruß noch wörtlich. Denn unserer gastfreundlichen Allgäuer Familientradition fühlen wir uns eng verbunden.

Entspannen Sie sich, vergessen Sie all die Hektik um sich herum und genießen Sie die Atmosphäre unseres Restaurants.

Nehmen Sie sich Zeit beim Auswählen und Zusammenstellen der Speisen und Getränke, denn auch wir brauchen Zeit, um alles individuell, schmackhaft und liebevoll für Sie zuzubereiten.

Und weil Liebe ja auch durch den Magen geht, kocht bei uns der Chef selbst.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen. Guten Appetit

Öffnungszeiten

08.00 – 14.00 Uhr - 17.00 – 23.00 Uhr

warme Küche

11.30 – 14.00 Uhr - 17.00 – 21.00 Uhr

NEU:

Donnerstag Ruhetag

Ihr Josef Willer und Mitarbeiter

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.





GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Aperitif

Martini weiß / Sherry	3,90
Campari* ₃ Orange	5,20
Glas Prosecco	4,50
“Hugo” Prosecco mit Holunderblütensirup	5,20
Aperol* _{3/7} Spritz mit Prosecco	6,20
Lillet Wild Berry mit Himbeeren und Prosecco	6,20
Alkoholfrei:	
Sanbitter mit Tonic Water und Orangensaft	5,20

Kalte Vorspeisen

 Fruchtkaltschale	4,40
Honigmelone mit rohem Schinken* _{5/6}	7,50
 Carpaccio vom Allgäuer Weiderind mit hausgemachtem Kräuter-Pesto Parmesan, Brot	15,90

Suppen

 Allgäuer Flädlesuppe	5,20
Tagessuppe	4,40 – 5,20

*Für unsere kleinen Gäste berechnen wir aus unserem Angebot
pro Kinderteller den 1/2 Preis*

*Für kleine Portionen unserer großen Gäste
berechnen wir 1,00 Euro weniger*



Die in unserer Karte mit diesem Symbol gekennzeichneten
Speisen können wir auf Anfrage auch glutenfrei zubereiten.
Kreuzkontaminationen können trotz größter Sorgfalt nicht gänzlich ausgeschlossen werden

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive Mehrwertsteuer

**3 Farbstoff, *2 Antioxidationsmittel, *7 Aroma Chinin,*

**5 Antioxidationsmittel E 301, *6 Konservierungsmittel E 250*

Bitte fragen Sie im Falle von Allergien unser Servicepersonal nach der Allergenauflistung

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Salate mit Brot

Salatteller in Kräuter - Senfsoße 12,40

mit



- Vorderschinken*₁ und Käsestreifen*₃ 15,40



- gebratenen Putenstreifen 16,40



- gebratenem Saiblingsfilet 19,90



Salatplatte mit Ei 15,40



Mittlerer Salatteller 7,40

Beilagensalat (Tagesdressing) 5,30

Hausgemachte Sülzen

mit Salatgarnitur und Brot



hausgemachte Spanferkelsülze 9,90
Radieschenvinaigrette



Tafelspitzsülze vom Allgäuer Rind 19,90
Meerrettichsoße

jeweils mit Bratkartoffeln Aufpreis 3,50



Schweizer Wurstsalat 13,90
mit Emmentaler, Zwiebeln, Brot

*3 Farbstoff, *2 Antioxidationsmittel, *7 Aroma Chinin,

*5 Antioxidationsmittel E 301, *6Konservierungsmittel E 250

Bitte fragen Sie im Falle von Allergien unser Servicepersonal nach der Allergenauflistung



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Vegetarische Gerichte

hausgemachte Käsespätzle*₃ 15,40
Röstzwiebeln, Blattsalate

Hausgemachte Nudeltaschen 15,90
*mit Kräuterquarkfüllung auf Tomatenragout
Blattsalate*



Pfannkuchen oder Kaiserschmarren 16,40
*Apfelmus*₂*

Aus heimischen Gewässern



Allgäuer Forelle gebraten 19,90
mit Kräutern und Knoblauch, Salzkartoffeln, Salate

Pfannengerichte



Lammrücken rosa gebraten 26,90
*in Kräuter der Provence, Sauerrahmsoße
grüne Bohnen, Bratkartoffeln*

**3 Farbstoff, *2 Antioxidationsmittel, *7 Aroma Chinin,*

**5 Antioxidationsmittel E 301, *6Konservierungsmittel E 250*

Bitte fragen Sie im Falle von Allergien unser Servicepersonal nach der Allergenauflistung

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG


Vom Schwein

	Schweinehalssteak gebraten <i>Kräuterbutter, Pommes frites</i>	15,90
	Schnitzel "Wiener Art" Pommes frites	16,90
	Schnitzel auf Meine Art, gebacken in <i>der Vorderschinken*_{1,2}, -Käse*₃-Ei~Hülle, Pommes frites</i>	19,40
	Gebratener Leberkäse*_{1,2,4} Kartoffelsalat, Salate	13,40

Vom Kalb

	Wiener Schnitzel, Kartoffelsalat, Salate	21,90
---	---	-------

Vom Allgäuer Rind

	Zwiebelrostbraten <i>Rumpsteak auf Käsespätzle*₃, Röstzwiebeln</i>	26,90
	Rumpsteak mit Kräuterbutter <i>Pommes frites</i>	24,90

Beilagen

hausgemachte Spätzle, Bandnudeln	4,70
Salzkartoffel, Knödel	4,70
Bratkartoffel, Pommes Frites	6,20
Gemüse	6,50



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Bis Anfang September

Jeden Mittwoch

ab 18:00 Uhr

in unserem Biergarten

Spanferkel vom

Holzofengrill

Apfelblaukraut

Kartoffelknödel

zum Sattessen

18,90 Euro

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Nachtisch

	Affogato al caffè Espresso mit Vanilleeis	4,10
	Apfelküchle in Zimtzucker, Vanilleeis*2/3	6,90
	Gedeckter Apfelkuchen / Mohn - Streuselkuchen	3,80
	mit Sahne	4,80
	mit Vanilleeis*2,3,	4,80
	mit Vanilleeis*2,3, und Sahne	5,60
	„Eis – Gugelhupf“	5,40
	halbgefrorene Creme Grand Marnier im Schokomantel*2, Sahne	
	„Schokoladentraum“	
	Geeiste Schokoladenmousse auf Aprikosenschaum	7,90
	Apfel - Quarkauflauf mit Himbeermark	7,90
	Vanilleeis*2,3 Sahne	
	Gemischtes Eis*2,3	4,20
	Gemischtes Eis*2,3 mit Sahne	5,20
	1 Kugel Eis *2,3	1,50
	1 Kugel Eis *2,3 mit Sahne	2,00
	„Coupe Danmark“ Vanilleeis*2,3	6,20
	mit heißer Schokoladensoße, Sahne	
	„Bananensplit“ Vanilleeis*2,3	7,50
	Mandelsplitter, Schokoladensoße*2, Sahne	
	„Heiße Liebe“	8,10
	Vanilleeis*2,3 mit heißen Himbeeren, Sahne	
	Fragen Sie nach unseren hausgemachten Parfaits	8,60

*3 Farbstoff, *2 Antioxidationsmittel, *7 Aroma Chinin,

*5 Antioxidationsmittel E 301, *6Konservierungsmittel E 250

Bitte fragen Sie im Falle von Allergien unser Servicepersonal nach der Allergenauflistung

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Warme Getränke

Haferl Kaffee	3,50
Tasse Espresso	3,00
Tasse doppelter Espresso	4,50
Affogato al caffè Espresso mit Vanilleeis	4,10
Cappuccino im Haferl mit geschäumter Milch	4,30
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	4,70
Glas Tee Schwarz – grüner - Roibusch - Pfefferminze - Kamille - Hagebutte - Früchte - Fenchel - Malve	3,50
Heiße Schokolade im Haferl mit Sahne	4,90

Kalte Getränke

Mirinda* ₃ / Pepsi Cola* _{3,10} / Pepsi Cola light* _{3,8,10} / 7up* _{0,2 l}	3,00	0,5l	4,20
Almdudler	0,35l		4,20
Schweppes Bitter Lemon / Wild Berry / Tonic Water	0,2l		3,70
Soda-Star Tafelwasser	0,2 l	2,10	0,5 l 3,20
Selters Kulinaria Mineralwasser	0,25l	3,30	0,7 l 5,20
Apfelsaft / Orangensaft	0,2l	3,80	0,5l 6,70
Johannisbeer- / Rhabarber- / Maracujanecktar	0,2l	3,80	0,5l 6,70

Mixgetränke

Orangensaft ~ Apfelsaftschorle	0,2l	2,50	0,5l	3,90
Rhabarber ~ Holunderblütenschorle	0,2l	2,50	0,5l	3,90
Johannisbeeren ~ Minzschorle	0,2l	2,50	0,5l	3,90
Maracujaschorle	0,2l	2,50	0,5l	3,90
Spezi	0,2l	3,00	0,5l	4,20
Weinschorle	0,25l	3,10	0,5l	5,90

* 3 Farbstoff * 7Aroma Chinin
*8 Süßungsmittel, *10 Cofein Aroma



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Biere vom Allgäuer Brauhaus
frisch vom Fass

Export	0,25 l	2,60
	0,5 l	4,20
Teutsch Pils	0,3 l	4,40
Büble Weizen hell	0,3 l	3,10
	0,5 l	4,20
Urbairisch Dunkel	0,3 l	3,10
	0,5 l	5,20
<u>Saisonsbier:</u>		
Kössel Bräu naturtrübes Kellerpils	0,3 l	3,10
	0,5 l	4,20

Biere aus der Flasche

„Büble - Bier“ mit Bügelverschluss		0,5 l	4,20
Steinbock		0,5 l	4,60
„Zwickel“ mit Bügelverschluss		0,5 l	4,20
„Alt Kemptner Weiße“ dunkel		0,5 l	4,20
„Schöffelhofer Weizen“ hell	alkoholfrei	0,5 l	4,10
„Clausthaler“ Bier - Radler	alkoholfrei	0,5 l	4,10
„Malzbier“	alkoholfrei	0,3 l	3,60



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Schoppen und Flaschenweine

Weiß

Baden:

Alde Gott	¼ L	7,20	0,75 L	18,90
Erzeugerabfüllung, Rivaner & Riesling, Trocken				
Oberbergener Baßgeige	¼ L	6,20	1 L	21,90
Erzeugerabfüllung, Müller - Thurgau, QbA. Trocken				

Franken:

Schwanen	¼ L	7,20	1 L	24,90
Erzeugerabfüllung, Silvaner, QbA, trocken				

Württemberg:

Stettener Heuchelberg	¼ L	7,20	1 L	24,90
Riesling, QbA, halbtrocken				

Pfalz:

Deidesheimer Hofstück	¼ L	6,20	1 L	21,90
Riesling, trocken				

Rheinpfalz:

Edenkobener Schloss Ludwighöhe	¼ L	6,20	1 L	21,90
Silvaner, QbA, halbtrocken				

Rheinhessen:

Bechtolsheimer Petersberg	¼ L	6,20	1 L	21,90
Weingut Bretz, St. Laurent, QbA, Scheurebe, lieblich				

Österreich:

Kremser Heuriger	¼ L	6,20	1 L	21,90
Grüner Veltliner, QbA, trocken				

Rose

Pfalz:

Spätburgunder Rosé	¼ L	6,90	0,75 L	17,90
Weingut Lergenmüller QbA, trocken				

Alle unsere Weine können Sulfite enthalten

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Schoppen und Flaschenweine

Rot

Rheinhessen:

Bechtolsheimer Petersberg Weingut Bretz, St. Laurent QbA, trocken, DLG prämiert	¼ L 7,20	0,75 L 19,90
---	----------	--------------

Württemberg:

Haberschlachter Heuchelberg Trollinger mit Lemberger QbA, halbtrocken	¼ L 7,20	1 L 23,90
---	----------	-----------

Pfalz:

Rotwein Johannishof VDP-Weingut Knipser, Spätburgunder, Dornfelder, QbA, trocken	¼ L 7,90	0,75 L 22,90
---	----------	--------------

Italien-Südtirol:

Kalterer See Auslese Schneckentaler, QbA, trocken	¼ L 6,20	1 L 21,90
St. Magdalener W. Walch, Tramin, D.o.c., trocken	¼ L 8,20	0,75 L 21,90
Primitivo Puglia IGT. Weingut Torrevento, trocken	¼ L 6,70	1 L 22,90

Frankreich:

Cabernet Sauvignon „Collection“ Vin de Pays d’Oc, Languedoc	¼ L 5,70	1 L 19,90
--	----------	-----------

Sekt

Hausmarke Privat Prosecco	0,75l 19,90
Fürst von Metternich Riesling, trocken	0,75l 28,90
Prosecco	0,7l 28,90
Prosecco	0,2l 9,20
Hausmarke Privat Piccolo	0,2l 7,20

Alle unsere Weine können Sulfite enthalten



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Schnäpse: 2cl.

<i>“Krone Hausbrand”</i>	25%~42%	3,70
<i>Apfel, Birne, Marille, Zwetschge, Obstler Himbeergeist, Kirschwasser</i>		
<i>Roner Gewürztraminer Grappa Riserva</i>	42%	7,50
<i>Grappa</i>	42%	3,70
<i>Fürst Bismarck Doppelkorn</i>	38%	3,50
<i>Grassel Gebirgsenzian</i>	40%	3,70
<i>Linie Aquavit</i>	40%	3,70
<i>Asbach Uralt</i>	38%	3,70
<i>Remy Martin</i>	40%	5,70
<i>Old Scotch Whisky</i>		
<i>Johnnie Walker</i>	4cl. 40%	7,40

Magenbitter:

<i>Ramazotti</i>	30%	3,50
<i>Jägermeister</i>	35%	3,50
<i>Fernet Branca</i>	42%	3,50
<i>Underberg</i>	44%	3,50

Liköre:

<i>Frangelico</i>	25%	3,50
<i>Amaretto</i>	28%	3,50
<i>Kirschlikör</i>	28%	3,50
<i>Eierlikör</i>	20%	3,50
<i>Baileys</i>	17%	3,50
<i>Cointreau*</i>	40%	3,80
<i>Grand Marnier*</i>	40%	3,80



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Öffnungszeiten

08.00 – 14.00 Uhr

17.00 – 23.00 Uhr

warme Küche

11.30 – 14.00 Uhr

17.00 – 21.00 Uhr

NEU:

Donnerstag Ruhetag



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Brotzeitkarte


<i>Allgäuer Flädlesuppe</i>	4,90
<i>Tagessuppe</i>	4,20 – 4,90
<i>1 Paar Saftwürstel mit Brot</i>	6,50
<i>Kalte Platte</i> <i>Schinken, Käse, Aufschnitt</i>	18,40
<i>Kalter Schweinebraten</i>	14,90
<i>Schinkenplatte</i> <i>von Allgäuern Schweinen roh und gekocht</i>	19,90
<i>Schinkenbrot roh oder gekocht</i>	8,90
<i>Käseplatte</i> <i>verschiedene Käsesorten aus dem Allgäu</i>	19,90
<i>Emmentaler Käsebrot</i>	9,40
<i>Schweizer Wurstsalat</i>	13,90

zu all diesen Gerichten servieren wir Butter und Brot



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Frische Pilze
und mehr:

Champignons a la Crème Semmelknödel	9,90
Bandnudeln in der Pfifferling ~ Sahnesoße	12,90
 Pilzpfanne: Pfifferlinge, Champignons und Austernpilze geröstet mit Speck, frischen Kräutern und Ei Salzkartoffel	12,90
Hirschsteaks gebraten mit frischen Champignons und Pfifferlingen Sauerrahm ~ Soße, Preiselbeeren Butterspätzle	21,40
Rosa gebratener Rehrücken mit frischen Pfifferlingen Sauce Bernaise, Preiselbeeren Dauphinkartoffel	24,90

*3 Farbstoff, *2 Antioxidationsmittel, *7 Aroma Chinin,
*5 Antioxidationsmittel E 301, *6Konservierungsmittel E 250
Bitte fragen Sie im Falle von Allergien unser Servicepersonal nach der Allergenauflistung

Aufs Zimmer

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Großes Wasser	2,50 Euro
½ Saftschorle	3,00 Euro
¼ Wein	4,50 Euro
Weizen	3,00 Euro
½	3,00 Euro
Pils	2.80 Euro

SCHMALZ ~400g 7.00 Euro

AKW-Glas	10.00 Euro
Bier- Glas	9.00 Euro
Kl. Bier-Glas	5.00 Euro