



Wild-Spezialitätenkarte aus der Region und der ganzen Welt.

Täglich wechselndes Tagesgericht.



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

“Überbackene Gamsnüsschen

in Sauce Bernaise, Kartoffelkroketten,
Feldsalat im Walnussdressing” Euro 35,90

“Rosa gebratene Lende vom Rehrücken

auf Sauerrahmsoße, hausgemachter Pilzstrudel
und herbstliche Blattsalat” Euro 35,90

“Rosa gebratenes Wildhasenfilet

auf Hagebutten ~ Sahnesoße, Mandelbroccoli,
Kartoffelgnocchi” Euro 35,90

“Hirschgulasch mit frischen Waldpilzen

gebackene Brezentorte, Endiviensalat” Euro 20,90

“Wilderertopf

Medaillons vom Hirsch, Hasen, Reh und Wildschweinkotelett,
Sauerrahmsoße, Preiselbeer ~ Rotweinbirne,
hausgemachte Butterspätzle, frische Pilze” Euro 35,90

“Rote Beete Gnocchi in Wildhacksoße

herbstliche Blattsalate” Euro 16,90

“Mufflon

am Stück gebratene Wildschafkeule auf Brombeesoße,
Quittenpüree” Euro 31,90

“Gebratene Fasanenbrüste

auf Wacholdersoße, Ananas ~ Sauerkraut, Kartoffelschnee” ... Euro 23,90

“Natur gebratenes Kotelett vom Wildschwein

mit Kräuterbutter, Kürbisragout, Kartoffelplätzchen” Euro 23,90

“Farmerspieß

Wildschweinkotelett, Mufflon ~ Medaillons und Fasanenbrust
auf Steinpilz ~ Sahneragout, Kürbiskern ~ Rösti,
Karotten ~ Sellerie ~ Apfelsalat” Euro 35,90

Am Samstag, 26.10.2024, immer sonntags und auf Vorbestellung

“Enten- und Gänsebraten Kartoffelknödel mit Blaukraut,
Kastanien und Rosenkohlröschen”

¼ Gans Euro 34,90 oder kleine Portion Gans Euro 29,90

½ Ente Euro 31,90 oder ¼ Ente Euro 25,90

**** Donnerstag Ruhetag ****

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



Wild-Spezialitätenkarte aus der Region und der ganzen Welt.

Täglich wechselndes Tagesgericht.



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Freitag, 25. Oktober	“Geschmorte Hasenkeule in Orangensoße hausgemachte schwäbische Spätzle, Karotten ~ Sellerie ~ Apfelsalat”	Euro 21,90	Sonntag, 03. November	“Hirschkeule in der Sauerrahmsoße frische Pilze, Preiselbeeren, Butterspätzle, Salate”	Euro 21,90
Samstag, 26. Oktober	“Rehschäufel auf Bayrisch Kraut gebackene Brezentorte”	Euro 21,90	Montag, 04. November	“Saftgulasch vom Wildschwein aus der Rotweinbeize, Preiselbeeren, Bergkäse ~ Serviettenknödel, Tomatensalat”	Euro 20,90
Sonntag, 27. Oktober	“Geschmorte Elchkeule in Preiselbeersoße Mandelbroccoli, gebratene Kartoffelschupfnuden”	Euro 25,90	Dienstag, 05. November		
Montag, 28. Oktober	“Roulade vom Allgäuer Hirsch Quittengelee, Ragout von frischen Champignons und Kürbispüree”	Euro 24,90	Mittwoch, 06. November	“Mufflonkeule geschmort in Sauerrahmsoße , Zwetschgenketchup“ Apfelblaukraut, Kartoffelknödel	Euro 21,90
Dienstag, 29. Oktober			Freitag, 08. November	Rehragout nach Großmutter's Art in pikant-saurer Soße, Preiselbeeren, marinierte Pilze, Semmelknödel, Rote Beetesalat”	Euro 23,90
Mittwoch, 30. Oktober	“Geschmortes Ragout vom Feldhasen in Preiselbeersoße Pilzknödel, Salate” ..	Euro 21,90	Samstag, 09. November		
Freitag, 01. November	“Gebackene Elchmedaillons in der Haselnusskruste auf Kürbisragout, Kartoffelkroketten”	Euro 26,90	Sonntag, 10. November	“Geschmorte Gamskeule mit Speckpifferlingen in Johannisbeer- Sauerrahmsoße, Butterspätzle, Feldsalat mit Walnussdressing”	Euro 23,90

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.