



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 33,90

“Rosa gebratene Lende vom Rehrücken

auf Sauerrahmsoße, hausgemachter Pilzstrudel
und herbstliche Blattsalat“ Euro 33,90

“Rosa gebratenes Wildhasenfilet

auf Hagebutten ~ Sahnesoße, Mandelbroccoli,
Kartoffelgnocchi“ Euro 33,90

“Hirschgulasch mit frischen Waldpilzen

gebackene Brezentorte, Endiviensalat“ Euro 19,90

“Wilderertopf

Medaillons vom Hirsch, Hasen, Reh und Wildschweinkotelett,
Sauerrahmsoße, Preiselbeer ~ Rotweinbirne,
hausgemachte Butterspätzle, frische Pilze“ Euro 33,90

“Rote Beete Gnocchi in Wildhacksoße

herbstliche Blattsalate“ Euro 15,90

“Mufflon

am Stück gebratene Wildschafkeule auf Brombeesoße,
Quittenpüree“ Euro 29,90

“Gebratene Fasanenbrüste

auf Wacholdersoße, Ananas ~ Sauerkraut, Kartoffelschnee“ ... Euro 21,90

“Natur gebratenes Kotelett vom Wildschwein

mit Kräuterbutter, Kürbisragout, Kartoffelplätzchen“ Euro 22,90

“Farmerspieß

Wildschweinkotelett, Mufflon ~ Medaillons und Fasanenbrust
auf Steinpilz ~ Sahneragout, Kürbiskern ~ Rösti,
Karotten ~ Sellerie ~ Apfelsalat“ Euro 33,90

Am Samstag, 11.11.2023, immer sonntags und auf Vorbestellung

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

¼ Gans Euro 32,50 oder kleine Portion Gans Euro 28,50

½ Ente Euro 28,50 oder ¼ Ente Euro 24,50

**** Donnerstag Ruhetag ****

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



Wild-Spezialitätenkarte

aus der Region und der ganzen Welt.

Täglich wechselndes Tagesgericht.



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Freitag, 27. Oktober	“Geschmorte Hasenkeule in Orangensoße hausgemachte schwäbische Spätzle, Karotten ~ Sellerie ~ Apfelsalat”	Euro 19,90	Sonntag, 05. November	“Hirschkeule in der Sauerrahmsoße frische Pilze, Preiselbeeren, Butterspätzle, Salate”	Euro 19,90
Samstag, 28. Oktober	“Rehschäufel auf Bayrisch Kraut gebackene Brezentorte”	Euro 19,90	Montag, 06. November	“Saftgulasch vom Wildschwein aus der Rotweinbeize, Preiselbeeren, Bergkäse ~ Serviettenknödel, Tomatensalat”	Euro 19,90
Sonntag, 29. Oktober	“Geschmorte Rehkeule in Preiselbeersoße Mandelbroccoli, gebratene Kartoffelschupfnuden”	Euro 22,90	Dienstag, 07. November		
Montag, 30. Oktober	“Roulade vom Allgäuer Hirsch Quittengelee, Ragout von frischen Champignons und Kürbispüree”	Euro 22,90	Mittwoch, 08. November	“Mufflonkeule geschmort in Schlehen ~ Sahne ~ Soße Apfelblaukraut, Kartoffelknödel	Euro 21,90
Dienstag, 31. Oktober			Freitag, 10. November	Rehragout nach Großmutterns Art in pikant-saurer Soße, Preiselbeeren, Semmelknödel, Rote Beetesalat”	Euro 21,90
Mittwoch, 01. November	“Geschmortes Ragout vom Feldhasen in Preiselbeersoße Pilzknödel, Salate” ..	Euro 18,90	Samstag, 11. November		
Freitag, 03. November	“Gebackene Elchmedaillons in der Haselnusskruste auf Kürbisragout, Kartoffelkroketten”	Euro 23,90	Sonntag, 12. November	“Geschmorte Gamskeule mit Speckpifferlingen in Johannisbeer- Sauerrahmsoße, Butterspätzle, Feldsalat mit Walnussdressing”	Euro 21,90

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.