





GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Aperitif:

Martini weiß / Sherry	2,90 Euro
Campari* ₃	2,90 Euro
Campari* ₃ Orange	3,90 Euro
Glas Prosecco	3,60 Euro
“Hugo” Prosecco mit Holunderblütensirup	4,60 Euro
Aperol* _{3/7} Spritz mit Grünem Veltliner oder Prosecco	4,90 Euro
Lillet Wild Berry mit Himbeeren und Prosecco	4,90 Euro
Alkoholfrei:	
Sanbitter mit tonic Water und Orangensaft	3,80 Euro

Kalte Vorspeisen:

 Fruchtkaltschale	3,40 Euro
Honigmelone mit rohem Schinken* _{5/6}	5,60 Euro
 Carpaccio vom Allgäuer Weiderind in Basilikum ~ Oliven Pesto Parmesan, Brot	11,80 Euro

Suppen:

 Allgäuer Flädlesuppe	3,60 Euro
Tagessuppe	3,40 – 3,80 Euro

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

*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



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Salate mit Brot

Salatteller in Kräuter Senfsoße 8,50 Euro

mit~



~ Vorderschinken*₁ und Käsestreifen*₃ 9,80 Euro



~ gebratenen Putenstreifen 10,80 Euro



~ gebratenem Saiblingsfilet 14,80 Euro



Salatplatte mit Ei 9,50 Euro



Mittlerer Salatteller 5,80 Euro



Beilagensalat 3,80 Euro

Hausgemachte Sülzen mit Salatgarnitur und Brot



Spanferkelsülze 7,90 Euro
marinierte Zwiebel



Tafelspitzsülze 8,90 Euro
Meerrettichsoße

jeweils mit Bratkartoffeln Aufpreis 2,60 Euro

*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

Vegetarisch:

hausgemachte Käsespätzle*₃ 9,80 Euro
Röstzwiebeln, Kopfsalat

Hausgemachte Nudeltaschen 9,80 Euro
mit Kräuterquarkfüllung auf Tomaten-Olivenragout
Blattsalate



Pfannkuchen oder Kaiserschmarren 9,80 Euro
Apfelmus*₂

Aus heimischen Gewässern



Allgäuer Forelle gebraten 15,60 Euro
mit Kräutern und Knoblauch, Salzkartoffeln, Salate

Pfannengerichte



Natur gebratenes Hähnchenbrustfilet 10,20 Euro
auf Tomatenragout, Bandnudeln



Lammrücken rosa gebraten 18,80 Euro
in Kräuter der Provence, Sauerrahmsouße
grüne Bohnen, Bratkartoffel

*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

Vom Schwein:



Schweinehalssteak gebraten 9,90 Euro
Kräuterbutter, Pommes frites



Schnitzel "Wiener Art" Pommes frites 9,90 Euro



Schnitzel auf Meine Art, gebacken in 13,80 Euro
der Vorderschinken*_{1,2}, ~Käse*₃~Ei~Hülle, Pommes frites



Gebratener Leberkäse*_{1,2,4} Kartoffelsalat, Salate 9,60 Euro

Vom Kalb:



Wiener Schnitzel, Kartoffelsalat, Salate 15,80 Euro

Vom Allgäuer Rind:

Zwiebelrostbraten 17,80 Euro
Rumpsteak auf Käsespätzle*₃, Röstzwiebeln



Rumpsteak mit Kräuterbutter, 17,80 Euro
Pommes frites

Beilagen:

hausgemachte Spätzle, Bandnudeln 3,40 Euro
Salzkartoffel, Knödel 3,40 Euro
Bratkartoffel, Pommes frites 3,90 Euro
Gemüse 4,50 Euro

*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

Frische Pilze und mehr:

Champignons a la Crème Semmelknödel	9,60 Euro
Bandnudeln in der Pfifferling ~ Sahnesoße	10,80 Euro
 Pilzpfanne: Pfifferlinge, Champignons und Austernpilze geröstet mit Speck, frischen Kräutern und Ei Salzkartoffel	11,80 Euro
Hirschsteaks gebraten mit frischen Champignons und Pfifferlingen Sauerrahm ~ Soße, Preiselbeeren Butterspätzle	19,80 Euro
Rosa gebratener Rehrücken mit frischen Pfifferlingen Sauce Bernaise, Preiselbeeren Dauphinkartoffel	23,80 Euro

*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

Jeden
Mittwochabend
ab 18:00 Uhr
in unserem Biergarten

Spanferkel vom
Holzgrill

Apfelblaukraut
Kartoffelknödel
zum Sattessen

12,80 Euro

*P.S. Ab 25 Personen grillen wir für Sie
auch an anderen Tagen zu Ihrer persönlichen Feier*

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Nachtisch:

Apfelküchle in Zimtzucker, Vanilleeis^{*2/3}	4,90 Euro
Gedeckter Apfelkuchen	2,40 Euro
mit Sahne	2,70 Euro
mit Vanilleeis ^{*2,3}	2,90 Euro
mit Vanilleeis ^{*2,3} und Sahne	3,50 Euro
„Mohr im Hemd“	4,40 Euro
Gebackener Schokoladenpudding mit Vanillesoße	
 Eis~Gugelhupf	4,40 Euro
halbgefrorene Creme Grand Marnier im Schokomantel ^{*2} , Sahne	
„Schokotraum“	
Geeiste Schokoladenmousse auf Aprikosenschaum	5,40 Euro
Apfel ~ Quarkauflauf mit Himbeermark	5,40 Euro
Vanilleeis ^{*2,3} Sahne	
Gemischtes Eis^{*2,3}	2,90 Euro
Gemischtes Eis^{*2,3} mit Sahne	3,50 Euro
„Coupe Danmark“ Vanilleeis^{*2,3}	4,50 Euro
mit heißer Schokoladensoße, Sahne	
„Bananensplit“ Vanilleeis^{*2,3}	5,40 Euro
Mandelsplitter, Schokoladensoße ^{*2} , Sahne	
„Heiße Liebe“	4,90 Euro
Vanilleeis ^{*2,3} mit heißen Himbeeren, Sahne	
 Fragen Sie nach unseren hausgemachten Parfaits	5,40 Euro

*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	2,40 Euro
Tasse Espresso	1,90 Euro
Tasse doppelter Espresso	2,90 Euro
Cappuccino im Haferl mit geschäumter Milch	2,70 Euro
Cappuccino im Haferl mit geschlagener Sahne	2,90 Euro
Latte Macchiatto	2,90 Euro
Glas Tee Schwarz – grüner - Roibusch - Pfefferminze - Kamille - Hagebutte - Früchte - Fenchel - Malve	2,30 Euro
Portion Tee	3,50 Euro
Heiße Schokolade im Haferl, Sahne	2,90 Euro

Kalte Getränke

Fanta*3 / Coca Cola*3,10 / Coca Cola zero*3,8,9,10/ Sprite*6	0,2 l	2,30 Euro
Schweppes Bitter Lemon / Wild Berry / Tonic Water	0,25l	2,70 Euro
Soda-Star Tafelwasser	0,2 l	1,40 Euro
Selters Kulinaria Mineralwasser	0,25l	2,40 Euro
Apfelsaft / Orangensaft / Grapefruitgetränk	0,2l	3,10 Euro
Apfelsaft / Orangensaft / Grapefruitgetränk	0,5l	5,10 Euro
schwarzer Johannisbeernektar / Rhabarbernektar	0,2l	3,10 Euro

Mixgetränke

Orangensaftschorle	0,2l	1,90 Euro	0,5l	3,00 Euro
Apfelsaftschorle	0,2l	1,90 Euro	0,5l	3,00 Euro
Rhabarberschorle	0,2l	1,90 Euro	0,5l	3,00 Euro
Johannisbeerschorle	0,2l	1,90 Euro	0,5l	3,00 Euro
Grapefruitschorle	0,2l	1,90 Euro	0,5l	3,00 Euro
Spezi	0,2l	2,30 Euro	0,5l	3,30 Euro
Weinschorle	0,25l	2,60 Euro	0,5l	3,50 Euro

* 3 Farbstoff *6
*8 Süßungsmittel, *9

*7Aroma Chinin
, *10 Cofein Aroma

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Biere vom Allgäuer Brauhaus frisch vom Fass

<i>Export</i>	0,25 l	1,90 Euro
	0,5 l	3,20 Euro
<i>Teutsch Pils</i>	0,2 l	2,10 Euro
	0,4 l	3,40 Euro
<i>Büble Weizen hell</i>	0,3 l	2,20 Euro
	0,5 l	3,40 Euro
<u>Saisonsbier:</u>		
<i>Kössel Bräu naturtrübes Kellerpils</i>	0,3 l	2,20 Euro
	0,5 l	3,40 Euro

Biere aus der Flasche

<i>„Büblesbier“ mit Bügelverschluss</i>		0,5 l 3,20 Euro
<i>Urbairisch Dunkel</i>		0,5 l 3,40 Euro
<i>Steinbock</i>		0,5 l 3,40 Euro
<i>„Zwickel“ mit Bügelverschluss</i>		0,5 l 3,20 Euro
<i>„Alt Kemptner Weiße“ dunkel</i>		0,5 l 3,40 Euro
<i>„Fürst Abt Weizen leicht“, hell</i>	<i>alkoholarm</i>	0,5 l 3,40 Euro
<i>„Schöffelhofer Weizen“ hell</i>	<i>alkoholfrei</i>	0,5 l 3,40 Euro
<i>„Clausthaler“</i>	<i>alkoholfrei</i>	0,5 l 3,20 Euro
<i>„Malzbier“</i>	<i>alkoholfrei</i>	0,3 l 2,90 Euro



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Schoppen und Flaschenweine

Weiß

Baden:

Alde Gott $\frac{1}{4}$ L 5,60 Euro 0,7 L 15,60 Euro
Erzeugerabfüllung, Rivaner & Riesling, Trocken

Oberbergener Baßgeige $\frac{1}{4}$ L 4,60 Euro 1 L 15,60 Euro
Erzeugerabfüllung, Müller Thurgau, QbA. Trocken

Franken:

Schwanen $\frac{1}{4}$ L 5,60 Euro 1 L 18,20 Euro
Erzeugerabfüllung, Silvaner, QbA, trocken

Württemberg:

Stettener Heuchelberg $\frac{1}{4}$ L 5,60 Euro 1 L 18,20 Euro
Riesling, QbA, halbtrocken

Rheinpfalz:

Edenkobener Schloß Ludwighöhe $\frac{1}{4}$ L 4,70 Euro 1 L 15,60 Euro
Silvaner, QbA, halbtrocken

Rheinhessen:

Alzeyer Sybillenstein $\frac{1}{4}$ L 4,70 Euro 1 L 15,60 Euro
Faberrebe, Kabinett, lieblich

Österreich:

Kremser Heuriger $\frac{1}{4}$ L 4,70 Euro 1 L 15,60 Euro
Grüner Veltliner, QbA, trocken

Rose

Baden:

Freiburger $\frac{1}{4}$ L 4,80 Euro 1 L 15,80 Euro
Spätburgunder Weißherbst, QbA, trocken



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Schoppen und Flaschenweine Rot

Württemberg:

Haberschlachter Heuchelberg ¼ L 5,60 Euro 1 L 18,20 Euro
Trollinger mit Lemberger, QbA, halbtrocken

Strümpfelbacher Sonnenbühl ¼ L 5,60 Euro 1 L 18,20 Euro
Trollinger, QbA, halbtrocken

Italien~Südtirol:

Kalterer See Auslese ¼ L 4,70 Euro 1 L 15,60 Euro
Schneckenal, QbA, trocken

St. Magdalener ¼ L 6,30 Euro 0,7 L 18,90 Euro
W. Walch, Tramin, D.o.c., trocken

Frankreich:

Vin de Pays ¼ L 4,20 Euro 1 L 13,90 Euro
Landwein, trocken

Sekt:

Hausmarke Privat 0,75l 15,50 Euro
Prosecco 0,75l 17,50 Euro
Fürst von Metternich 0,7 l 24,50 Euro
Riesling, trocken

Prosecco 0,2 l 6,20 Euro
Hausmarke Privat Piccolo 0,2 l 5,70 Euro

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Schnäpse: 2cl.

<i>“Krone Hausbrand”</i>	25%~42%	2,80 Euro
<i>Bodensee Obstler</i>	38%	2,30 Euro
<i>Fürst Bismarck Doppelkorn</i>	38%	2,30 Euro
<i>Grassel Gebirgsenzian</i>	40%	2,60 Euro
<i>Kirschwasser</i>	40%	2,60 Euro
<i>Himbeergeist</i>	40%	2,60 Euro
<i>Williamsbirne</i>	40%	2,60 Euro
<i>Grappa</i>	42%	2,60 Euro
<i>Linie Aquavit</i>	40%	2,60 Euro
<i>Asbach Uralt</i>	38%	2,60 Euro
<i>Remy Martin</i>	40%	4,20 Euro
<i>Old Scotch Whisky</i>		
<i>Johnnie Walker</i>	4cl. 40%	4,20 Euro

Magenbitter:

<i>Ramazotti</i>	30%	2,60 Euro
<i>Jägermeister</i>	35%	2,60 Euro
<i>Fernet Branca</i>	42%	2,60 Euro
<i>Underberg</i>	44%	2,60 Euro

Liköre:

<i>Frangelico</i>	25%	2,60 Euro
<i>Amaretto</i>	28%	2,60 Euro
<i>Eierlikör</i>	20%	2,60 Euro
<i>Baileys</i>	17%	2,80 Euro
<i>Cointreau*</i>	40%	2,80 Euro
<i>Grand Marnier*</i>	40%	2,80 Euro

<i>Campari</i>	1
<i>Bitter Lemon</i>	3 / 10
<i>Fanta</i>	1 / 2
<i>Coca Cola</i>	1 / 9
<i>Coca Cola light</i>	1/9/11/12
<i>Rauchfleisch-Schinken</i>	2/3

1 - Farbstoff
2 - Konservierungsstoff
3 - Antioxidationsmittel
4 - Geschmacksverstärker
9 - koffeinhaltig
10 - mit Aroma Chinin



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

kalte Vorspeisen:



Honigmelone mit rohem Schinken*,
Brot

5,40 Euro

Suppen:



Allgäuer Flädlesuppe

3,60 Euro

Tagessuppe

3,40 – 3,80 Euro

*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*





* 1. Antioxidationsmittel E 301, Konservierungsmittel E 250

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.





GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Salate mit Brot

	Salatteller in Kräuter Senfsoße mit~	8,20 Euro
	~ Vorderschinken* ₁ und Käsestreifen* ₃	9,80 Euro
	~ gebratenen Putenstreifen	10,80 Euro
	Mittlerer Salatteller	5,80 Euro
	Beilagensalat	3,80 Euro

hausgemachte Sülzen mit Salatgarnitur und Brot

	Spanferkelsülze marinierten Zwiebeln	7,90 Euro
	Tafelspitzsülze Meerrettichsoße	8,90 Euro

1. Antioxidationsmittel E 301, Konservierungsmittel E 250, * 3 Farbstoffe

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Pfannengerichte ~

~ vom Schwein:



Schweinehalssteak gebraten

9,90 Euro

Kräuterbutter, Pommes frites



Schnitzel auf Meine Art, gebacken in

13,80 Euro

*der Vorderschinken*₁~Käse*₃~Ei ~Hülle
Pommes frites*

~ vom Allgäuer Rind:



Rumpsteak mit Kräuterbutter,

17,80 Euro

Pommes frites

Beilagen:

hausgemachte Spätzle, breite Nudeln

3,20 Euro

Salzkartoffel, Knödel

3,20 Euro

Bratkartoffel, Pommes frites

3,80 Euro

Gemüse

4,20 Euro

* 1.Antioxidationsmittel E 301, *2 Konservierungsmittel E 250, * 3 Farbstoffe

Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Brotzeitkarte

<i>Allgäuer Flädlesuppe</i>	<i>3,60 Euro</i>
<i>Tagessuppe</i>	<i>3,40 – 3,80 Euro</i>
<i>1 Paar Softwürstel mit Brot</i>	<i>4,50 Euro</i>
<i>1 Paar Weißwürstel mit Brot</i>	<i>4,80 Euro</i>
<i>Kalte Platte</i>	<i>9,80 Euro</i>
<i>Schinken, Käse, Aufschnitt</i>	
<i>Allgäuer Brotzeiteller</i>	<i>8,80 Euro</i>
<i>rustikaler Aufschnitt, Emmentaler</i>	
<i>Kalter Schweinebraten</i>	<i>9,20 Euro</i>
<i>Schinkenplatte</i>	<i>10,40 Euro</i>
<i>von Allgäuern Schweinen roh und gekocht</i>	
<i>Schinkenbrot roh oder gekocht</i>	<i>6,80 Euro</i>
<i>Wurstbrot</i>	<i>5,60 Euro</i>
<i>Käseplatte</i>	<i>11,90 Euro</i>
<i>verschiedene Käsesorten aus dem Allgäu</i>	
<i>Emmentaler Käsebrot</i>	<i>6,80 Euro</i>
<i>Schweizer Wurstsalat</i>	<i>7,60 Euro</i>

zu all diesen Gerichten servieren wir Butter und Brot



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Öffnungszeiten

08.00 – 24.00 Uhr

warme Küche

11.30 – 14.00 Uhr

17.00 – 21.00 Uhr

Nachtkarte

21.00 – 22.00 Uhr



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Aufs Zimmer

Großes Wasser	2,00 Euro
¼ Wein	3.00 Euro
Weizen	2.50 Euro
½	2.50 Euro
Großes Pils	2.50 Euro

SCHMALZ ~400g 5.00 Euro

AKW-Glas	8.00 Euro
Bier- Glas	6.00 Euro
Kl. Bier-Glas	4.00 Euro