

Liebe Gäste und Freunde unserer Krone in Bötzingen,

wir freuen uns sehr, Sie mit kulinarischen Highlights und regionalen Weinen verwöhnen zu dürfen!

Über 300 Jahre alt und so modern wie nie zuvor: Das Hotel-Gasthaus Krone bietet viel Raum für Erlebnis und Genuss:

- ✓ Restaurant
80 Plätze
- ✓ Tiffany-Saal mit Wintergarten
80 Plätze
- ✓ Kleines Stübli
20 Plätze
- ✓ Großer Saal
60 Plätze
- ✓ Sportsbar
20 Plätze
- ✓ Uriger Gewölbekeller mit Weintheke
40 Plätze
- ✓ Gartenwirtschaft
40 Plätze

Das Hotel - Gasthaus Krone ist eines der ältesten Gasthäuser in Bötzingen. 1928 kam es zum ersten Mal in Familienbesitz und wurde zusammen mit einer Metzgerei von Familie Fischer geführt. 1971 ging es in den Besitz der nachfolgenden Generation über.

Seitdem wurde es schrittweise umgebaut, liebevoll renoviert und großzügig erweitert.

So entstand über die Jahre ein Hotel und Restaurant, in dem man sich wie zuhause fühlen darf und wo für jeden etwas dabei ist. Anfang 2020 übernahmen René & Franziska Ullerich das Haus und zusammen mit Ihrem Team führen Sie es mit viel Liebe und Harmonie weiter.

Wir heißen Sie herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen wundervollen Aufenthalt bei uns!

Ihre

Familie Ullerich & das gesamte Krone Team

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Suppen

Pfifferling-Cremesuppe Speckcroutons	5,20 €
Rinderbouillon mit Flädle	5,80 €

Vorspeise / Salate

kleiner Salatteller	4,50 €
großer Salatteller mit frischen Blattsalaten Putenbruststreifen Croutons oder Lachsstreifen	11,50 € 13,90 €
hausgemachte badische Frühlingsrollen mit Senf-Dip Friséesalat (gefüllt mit Blutwurst und Sauerkraut)	12,50 €
frische Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen	14,20 €
wahlweise mit Balsamico oder Joghurt-Dressing	
Zu unseren Salaten reichen wir Brot und Butter.	

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Hauptgerichte Fleisch

Schweineschnitzel „Wiener Art“ Pommes Frites Beilagensalat	14,80 €
mit Bratensoße oder Rahmssoße mit Jägersoße	15,80 € 16,30 €
gebratene Maispouardenbrust auf rahmigem Kohlrabi-Kartoffelragout	15,90 €
Schweinemedallions Jägersoße hausgemachte Spätzle Beilagensalat	16,80 €
Rinderfiletgeschnetzeltes gebratener grüner Spargel hausgemachte Kartoffelkrusteln	25,50 €
250 g Rinderrückensteak Zucchini-Gemüse Pfeffer-Thymianjus gebackene Kartoffelecken	26,40 €

Hauptgerichte Fisch

Lachs an Weißweinsauce Karotten Kräuterreis	23,80 €
Forelle gebraten „Müllerin Art“ mit Kartoffeln und frischem Blattsalat Mandelbutter	24,20 €

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen
allergenen Zutaten.

Vegetarische Gerichte

Gemüse-Weizenpfanne Joghurt-Gewürzdip	12,20 €
Spaghetti Pinienkerne, Tomaten und Ruccola	12,80 €
Pfifferlinge à la Cremé hausgemachte Serviettentaler	13,90 €

Vesper

Badischer Wurstsalat mit Brot	8,90 €
mit Brägele	9,90 €
Elsässer Wurstsalat mit Brot	9,90 €
mit Brägele	10,90 €
Käsespätzle mit Zwiebelschmelze <i>oder</i> mit Röstzwiebeln kleiner Blattsalat	10,50 €
Maultaschen mit Kartoffelsalat	12,80 €

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Süßer Genuss



gemischter Eisbecher Carte D'Or (drei Kugeln) mit Sahne	4,00 € 4,50 €
hausgemachter Apfelpfannkuchen mit einer Kugel Eis und Sahne	5,90 € 7,90 €
frische Erdbeeren „Classic“ mit einer Kugel Vanille-Eis	4,80 € 5,80 €
Vanille-Panna Cotta Erdbeer-Minz-Salat Schokocrumble	6,80 €

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Für unsere kleinen Gäste

Spaghetti Bolognese	5,50 €
hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes	6,50 €
5 Nürnberger Würstchen hausgemachtes Kartoffelpüree	6,50 €
4 Fischstäbchen mit Pommes	6,50 €
Schweinschnitzel mit Pommes	7,90 €

Durstlöscher

Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
Orangensaft	0,2 l	2,60 €
Mineralwasser Classic, Medium, Still	0,25 l	2,30 €
Capri-Sun	0,2 l	2,00 €

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Kaffee & Kuchen

1 Stück hausgemachter Kuchen <i>Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach der Kuchenauswahl des Tages.</i>	3,50 €
1 Stück hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte	4,50 €
Carte D'Or verschiedene Eissorten Kugel Eis	1,50 €
Portion Sahne	0,50 €
Tasse Kaffee	2,30 €
Kännchen Kaffee	4,40 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	3,10 €
Espresso	2,40 €
Affogato al caffè (Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis)	4,50 €
Eisschokolade mit zwei Kugeln Eis und Sahne	5,90 €
Eiskaffee mit zwei Kugeln Eis und Sahne	5,90 €
Glas Tee wahlweise mit Kandiszucker, Zucker, Scheibe Zitrone	2,10 €

verschiedene Sorten: Pfefferminze, Grüntee Asia, Kamillenblüte, Kräutergarten,
Sommerbeeren, English Breakfast, Darjeeling, Rooibos Vanilla

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen
allergenen Zutaten.

Getränkemkarte

Aperitif

Aperol Spritz		5,50 €
Campari Soda		5,50 €
Campari Orange		5,50 €

Softgetränke

Mineralwasser			
Classic, Medium, Still	0,25 l		2,30 €
	0,5 l		3,50 €
	0,75 l		5,50 €
Coca-Cola, Light, Zero	0,2 l		2,40 €
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,4 l		4,80 €
Orangensaft	0,2 l		2,60 €
	0,4 l		4,90 €
Apfelsaft	0,2 l		2,50 €
	0,4 l		4,80 €
Johannisbeere Saft	0,2 l		2,60 €
	0,4 l		4,90 €
Bananensaft	0,2 l		2,60 €
	0,4 l		4,90 €
Sauerkirschsaft	0,2 l		2,60 €
	0,4 l		4,90 €

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Fassbier

Fürstenberg Pilsener	0,3 l	2,80 €
	0,5 l	3,90 €

Flaschenbier

Fürstenberg Pilsener 0,0 % alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
Fürstenberg Weizen Hell, Dunkel, Kristall	0,5 l	3,80 €
Paulaner Hefe alkoholfrei	0,5 l	3,00 €

Spirituosen

Ramazotti	2 cl	2,40 €
Hausbrennerei Franz Trub Obstbrand	2 cl	2,20 €
Hausbrennerei Franz Trub Mirabellenwasser	2 cl	2,80 €
Hausbrennerei Franz Trub Williams Birne	2 cl	2,80 €
Hausbrennerei Franz Trub Weinhefebrand	2 cl	2,20 €
Baileys Original Irish Cream	2 cl	2,20 €

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Regionale Weinkarte

Weinschorle

Müller-Thurgau lieblich oder trocken	0,25 l	2,60 €
---	--------	--------

Weißwein

Der Bötzingen Müller-Thurgau, Qualitätswein lieblich oder trocken	0,25 l	3,80 €
---	--------	--------

Der Bötzingen Silvaner, Qualitätswein trocken	0,25 l	3,80 €
---	--------	--------

Der Bötzingen Weißer Burgunder, Qualitätswein lieblich oder trocken	0,25 l	4,20 €
---	--------	--------

Weingut Josef Ambs Grauer Burgunder trocken	0,25 l	4,50 €
---	--------	--------

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Rotwein

Der Bötzinger
Spätburgunder, Qualitätswein
lieblich

0,25 l

4,90 €

Rosé Wein

Der Bötzinger
Spätburgunder Rosé, Qualitätswein
trocken

0,25 l

4,80 €

Der Bötzinger
Spätburgunder Weißherbst, Qualitätswein
lieblich

0,25 l

4,80 €

Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen
allergenen Zutaten.