



Gasthof Krone

KLASSISCH SCHWÄBISCH/ BANKETT-MENÜEMPFEHLUNG

MENÜ I

Blattsalat mit Vinaigrette, Kartoffel-, Kraut- und Gurkensalat

Schweinefilet-Medaillon mit Trollingersauce, buntes Gemüse und Butterspätzle

Vanillepudding mit Roter Grütze und Minze

€ 34,00

MENÜ II

Geschmortes Schweinebäckle auf Alblinsen und Salatbouquet

Cremesuppe von der Räucherforelle

Rinderschmorbraten mit Lembergersauce, Brezelknödel und Bohnengemüse

Ofenschlupfer mit Zwetschgen und Vanillesauce

€ 44,00

MENÜ III

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichcreme und Kartoffel-Gurkensalat

Schwäbische Festtagssuppe

Zwiebelrostbraten mit Rotweinsauce und Maultäschle, Schupfnudeln mit Zwiebeln und Speck

Schwarzwälder-Kirschparfait mit Schattenmorellen und Sahne

€ 49,00

FEBRUAR-MÄRZ/ RESTAURANT-MENÜEMPFEHLUNG

Informationen zu unserem aktuellen Grand-Menü und unserem Vegetarischen Menü entnehmen Sie bitte zeitnah aus unserer aktuellen Speisekarte unter www.krone-waldenbuch.de.

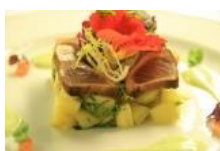
Die Menüzusammenstellung können Sie auch individuell abändern oder ergänzen.

Bei Bedarf berücksichtigen wir Unverträglichkeiten, kindgerechte Speisen oder auch vegane Zubereitungen.

Gerne empfehlen wir Ihnen eine passende Weinbegleitung zum Menü oder passend zu jedem Gang.

3-6 Gang Grand-Menü (Vorspeise, Zwischengang, Sorbet, Hauptgang, Käse und Dessert) € 50 - 80,00

3-6 Gang Vegetarisches-Menü (Vorspeise, Zwischengang, Sorbet, Hauptgang, Käse und Dessert) € 40 - 70,00





Gasthof Krone

FEBRUAR-MÄRZ/ BANKETT-MENÜEMPFEHLUNG

MENÜ I

Feldsalat in Kartoffeldressing mit geröstetem Speck und Croûtons

Schweinefilet-Medaillons auf Butterspätzle, Champignons und Cognacrahmsauce

Joghurt-Panna cotta mit Ragout von Zirusfrüchten

€ 42,00

MENÜ II

Gebratene Garnelen auf Zuckerschoten-Mangosalat, Koriander, Sesam und Glasnudeln

Leichte Kartoffelsuppe mit Sellerie und Trüffelöl

Rinderrücken-Tranche auf geschmortem Weisskohl, Rahmpolenta und Rotweinsauce

Gefüllte Rotweinbirne mit Vanille-Zimtrahmeis

€ 49,00

MENÜ III

Mit Gänseleber gefüllte Maispouardenbrustgalantine, Dörrobstchutney und Feldsalatsprösslinge

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch und gebratener Jakobsmuschel

Sorbet im Glas

Glacierte Entenbrust auf Rahmwirsing, Serviettenknödel und süßer Pfeffersauce

Geeistes Passionfrüchteparfait mit Ananas-Gewürzragout und Schokoladencreme

€ 58,00

FEBRUAR-MÄRZ/ RESTAURANT-MENÜEMPFEHLUNG

Informationen zu unserem aktuellen Grand-Menü und unserem Vegetarischen Menü entnehmen Sie bitte zeitnah aus unserer aktuellen Speisekarte unter www.krone-waldenbuch.de.

Die Menüzusammenstellung können Sie auch individuell abändern oder ergänzen.

Bei Bedarf berücksichtigen wir Unverträglichkeiten, kindgerechte Speisen oder auch vegane Zubereitungen.

Gerne empfehlen wir Ihnen eine passende Weinbegleitung zum Menü oder passend zu jedem Gang.

3-6 Gang Grand-Menü (Vorspeise, Zwischengang, Sorbet, Hauptgang, Käse und Dessert) € 50 - 80,00

3-6 Gang Vegetarisches-Menü (Vorspeise, Zwischengang, Sorbet, Hauptgang, Käse und Dessert) € 40 - 70,00





Gasthof Krone

APRIL-JUNI/ BANKETT-MENÜEMPFEHLUNG

MENÜ I

- Gemischter Frühlingskräutersalat in Schalottenvinaigrette mit gerösteten Nüssen

- Gebratene Maispoulardenbrust auf Bohnengemüse, Röstkartoffeln und Demi-glace

- Joghurt-Panna cotta mit marinierten Erdbeeren und Basilikum
€ 42,00

MENÜ II

- Würzig gebratene Garnelen mit Spargelsalat in Vanillevinaigrette

- Leichte Bärlauchcremesuppe mit Lachswürfel und Buttercroûtons

- Schweinefilet im Parmaschinkenmantel, Frühlingsgemüse und gratinierte Rosmarinpolenta

- Weißes Schokoladenparfait mit Himbeersauce und Früchtesalat
€ 49,00

MENÜ III

- Gepfefferte Thunfisch-Sashimi auf asiatischem Gemüsesalat mit Glasnudeln und Mangochutney

- Aufgeschlagene Spargelcremesuppe mit Räucherlachs

- Sorbet im Glas

- Rinderfilet-Medaillon auf cremigen Spargelragout mit Neuen Kartoffeln und Demi-glace

- Pistazienküchlein mit marinierten Erdbeeren und Tonkabohneneis
€ 58,00

APRIL-JUNI/ RESTAURANT-MENÜEMPFEHLUNG

Informationen zu unserem aktuellen Grand-Menü und unserem Vegetarischen Menü entnehmen Sie bitte zeitnah aus unserer aktuellen Speisekarte unter www.krone-waldenbuch.de.

Die Menüzusammenstellung können Sie auch individuell abändern oder ergänzen.

Bei Bedarf berücksichtigen wir Unverträglichkeiten, kindgerechte Speisen oder auch vegane Zubereitungen.

Gerne empfehlen wir Ihnen eine passende Weinbegleitung zum Menü oder passend zu jedem Gang.

3-6 Gang Grand-Menü (Vorspeise, Zwischengang, Sorbet, Hauptgang, Käse und Dessert) € 50 - 80,00

3-6 Gang Vegetarisches-Menü (Vorspeise, Zwischengang, Sorbet, Hauptgang, Käse und Dessert) € 40 - 70,00





Gasthof Krone

JULI–OKTOBER/ BANKETT–MENÜEMPFEHLUNG

MENÜ I

Gemischter Sommerblattsalat in Weißer Balsamicovinaigrette und gerösteten Sonnenblumenkernen

Schweinefilet mit Champignons, Röstkartoffeln und Rahmsauce

Eingelegte Beeren mit frischer Minze und Vanille-Rahmeis

€ 42,00

MENÜ II

Gebratene Garnelen mit asiatischer Gemüsesalat, Koriander, Sesam und Glasnudeln

Geeiste Melonensuppe mit weißem Portwein und Parmaschinken

Mit Kräuter mariniertes und am Stück gebratener Kalbsrücken auf Pilzrisotto und Rotweinschalotten

Weißes Schokoladenparfait mit Balsamico-Kirschen

€ 49,00

MENÜ III

Sankt Jakobsmuscheln auf orientalischem Taboulé, Mandeln, Minze und Rosinen

Aufgeschlagene Kräuterschaumsuppe mit Shrimps und Croûtons

Sorbet im Glas

Medaillon vom Rinderfilet an Ratatouille-Gemüse mit Rosmarinpolenta und Balsamicosauce

Lauwarmes Mandelküchlein mit marinierten Beeren und Tonkabohneneis

€ 58,00

JULI–OKTOBER/ RESTAURANT–MENÜEMPFEHLUNG

Informationen zu unserem aktuellen Grand-Menü und unserem Vegetarischen Menü entnehmen Sie bitte zeitnah aus unserer aktuellen Speisekarte unter www.krone-waldenbuch.de.

Die Menüzusammenstellung können Sie auch individuell abändern oder ergänzen.

Bei Bedarf berücksichtigen wir Unverträglichkeiten, kindgerechte Speisen oder auch vegane Zubereitungen.

Gerne empfehlen wir Ihnen eine passende Weinbegleitung zum Menü oder passend zu jedem Gang.

3-6 Gang Grand-Menü (Vorspeise, Zwischengang, Sorbet, Hauptgang, Käse und Dessert) € 50 - 80,00

3-6 Gang Vegetarisches-Menü (Vorspeise, Zwischengang, Sorbet, Hauptgang, Käse und Dessert) € 40 - 70,00





Gasthof Krone

NOVEMBER-JANUAR/ BANKETT-MENÜEMPFEHLUNG

MENÜ I

Feldsalat in Kartoffeldressing mit gerauchten Entenbruststreifen, Croûtons und Preiselbeeren

Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch und Shrimps

Poulardenbrust auf getrüffeltem Rahmwirsing mit Kartoffelpüree und Demi-glace

Joghurt-Panna cotta mit Zimt und Vanille aromatisiert, Apfelragout und Spekulatiuseis

€ 46,00

MENÜ II

Brust und Keule von der Wachtel mit marinierten Linsen und kleinem Salat

Leichte Petersilienwurzelsuppe mit Ravioli

Rinderrücken-Tranche auf sautiertem Vanille-Weißkohl, Polenta und Balsamico-Honigsauce

Geeistes Mohnparfait mit Orangen-Buttersauce und Anisstreusel

€ 49,00

MENÜ III

Mit Gänseleber gefüllte Maispoulardenbrustgalantine mit Dörrobstchutney und Feldsalatsprösslingen

Hokkaido-Kürbissuppe mit Tandoori, Ingwer und Erdnüssen, dazu gebratene Garnele

Sorbet im Glas

Glacierte Entenbrust auf Apfel-Rotkraut, Serviettenknödel und Preiselbeersauce

Geeistes Lebkuchenparfait auf Orangen-Gewürzragout und Schokoladencreme

€ 58,00

NOVEMBER-JANUAR/ RESTAURANT-MENÜEMPFEHLUNG

Informationen zu unserem aktuellen Grand-Menü und unserem Vegetarischen Menü entnehmen Sie bitte zeitnah aus unserer aktuellen Speisekarte unter www.krone-waldenbuch.de.

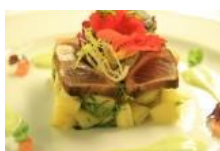
Die Menüzusammenstellung können Sie auch individuell abändern oder ergänzen.

Bei Bedarf berücksichtigen wir Unverträglichkeiten, kindgerechte Speisen oder auch vegane Zubereitungen.

Gerne empfehlen wir Ihnen eine passende Weinbegleitung zum Menü oder passend zu jedem Gang.

3-6 Gang Grand-Menü (Vorspeise, Zwischengang, Sorbet, Hauptgang, Käse und Dessert) € 50 - 80,00

3-6 Gang Vegetarisches-Menü (Vorspeise, Zwischengang, Sorbet, Hauptgang, Käse und Dessert) € 40 - 70,00





Gasthof Krone

JANUAR–DEZEMBER/ BUFFETEMPFEHLUNG (ab 50 Personen)

Wir empfehlen bei der Auswahl (je nach saisonaler Verfügbarkeit), ca. 6 Vorspeisen, 1 Suppe, 3 Hauptgänge mit Beilagen und 5 Desserts.

KALTES BUFFET

Verschiedene Blattsalate, dazu Vinaigrette, Croûtons und Sonnenblumenkerne
Gegrillte Gemüse mit Zucchini, Paprika und Champignons
Marinierte Tafelspitzscheiben mit Gemüsevinaigrette und Schnittlauch, Meerrettichcreme
Tomatennudelsalat mit Mozzarella-Bällchen und frischem Basilikum
Marokkanischer Taboulé-Salat mit Rosinen, Paprika, Mandeln und Minze
Asiatischer Gemüsesalat mit Garnelen und Shrimps, Sprossen, Sesam und frischem Koriander und Dipp
Platte mit verschiedenen Geflügeln Chaudfroid, Wachtel, Stubenküken und Poularde, mit Früchten und Dipp
Platte mit verschiedenen geräucherten und gebeizten Edelfischen, Meerrettichcreme
Lachs Bellevue (erkalteter, im Ganzen pochiertes Lachs) mit Mayonnaise serviert
Geräucherte Forellenfilets mit Rettichsalat und Zitrone
Melonen Cantaloupe mit luftgetrocknetem Schinken aus Parma
Hierzu servieren wir Kräuterquark und Butter, Baguette, Ciabatta

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Schnittlauch (oder Maultäschle und Griesklöschen)
Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch und Shrimps
Curryschaumsuppe mit Gebratener Jakobsmuschel
Leichte Spargelsuppe mit Croûtons und Shrimps
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
Kräuterschaumsuppe mit Croûtons

WARMES BUFFET

Maispouardenbruststreifen in leichter Currysauce mit Duftreis
Schweinefilet Medaillons in Pilzrahmsauce mit Spätzle und Gemüse der Saison
Gegrilltes mariniertes Kalbsrückensteak, Kartoffelgratin und Wurzelgemüse
Am Stück gebratener Rosa Rinderrücken mit Rosmarinpolenta, Balsamicosauce
Gebratener Kalbstafelspitz mit Bouillon-Kartoffeln und Gemüse der Saison
Geschmorte Entenkeule mit Apfel-Rotkraut und Serviettenknödel
Geschmorte Schweinebäckle mit Röstkartoffeln
Wallerfilet in Pommery-Senfsauce mit Kartoffel-Pestosalat
Lachsfilet in Kräutersauce mit Basmati-Wildreis
Rosmarinpolenta mit Grana Padano überbacken und tomatisierter Gemüsesauce
Gemüselasagne mit Tomatensauce

DESSERT-BUFFET

Marinierte frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Basilikum
Frischer Früchtesalat
Mascarpone Crème mit Amarettis
Beerengrütze mit Vanillesauce
Passionsfrüchteparfait mit Himbeeresauce
Crème Caramel mit Vanille und Orange parfümiert
Geeistes Mohnparfait mit Grand Marnier-Buttersauce
Weißes Schokoladenparfait mit eingelegten Kirschen
Joghurt-Panna Cotta mit Mangosauce
Braune Schokoladenmousse mit exotischen Früchten

ab 48,00 pro Person

MITTERNACHTS-BUFFET

Käsebrett mit Weintrauben, Nüssen und Baguette (zzgl. € 6,00 pro bestellte Portion)
Platte mit geräucherten Schinken, Würsten, Edelsalami und Sauergemüse mit Bauernbrot und Butter (zzgl. € 6,00 pro bestellte Portion)





Gasthof Krone

KONTAKT

Gasthof Krone/Krone Waldenbuch GmbH

Nürtinger Str.14

71111 Waldenbuch

Telefon: 07157 40 88 49

Fax: 07157 40 88 54

Mail: info@krone-waldenbuch.de

Homepage: www.krone-waldenbuch.de

Geschäftsführer: Matthias Gugeler/ Mail: gugeler@krone-waldenbuch.de

Küchenchef: Patrick Giboin/ Mail: giboin@krone-waldenbuch.de

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Sonntag 11.30–14.00 Uhr und 18.00–23.00 Uhr/ Montag Ruhetag
(Abweichende Öffnungszeiten für Bankette und Veranstaltungen vereinbaren wir gerne individuell)

Übernachtungsmöglichkeiten in nächster Nähe:

(Waldenbuch) Gasthaus Lamm/ Familie Müller/ Telefon: 07157 98 87 41

(Waldenbuch) Gasthaus Traube/ Familie Glasbrenner/ Telefon: 07157 88 160

(Waldenbuch) Landgasthof-Hotel Rössle/ Familie Seeger/ Telefon: 07157 73 80

(Waldenbuch) Pension Wauri/ Familie Wauri/ Telefon: 07157 22 606

(Steinenbronn) Hotel Krone/ Familie Hornung/ Telefon: 07157 7330

Transport und Transfer:

(Waldenbuch) Taxi Wabu Car/ Telefon: 0174 16 50 798

(Waldenbuch) Taxi Schneider/ Telefon: 07157 526 97 89

(Leinfelden-Echterdingen) Taxi Mages/ Telefon: 0711 94 79 80

(Filderstadt) Taxizentrale/ Telefon: 0711 70 15 15

(Böblingen) Taxizentrale/ Telefon: 07031 194 10

(Stuttgart) Taxizentrale/ Telefon: 0711 194 10

Buslinien: 826, 86, 760/ Haltestelle: Postamt (nur wenige Gehminuten von der Krone entfernt)

In nächster Nähe:

Messe und Flughafen Stuttgart – ca. 15 Autominuten

Zentrum, Hauptbahnhof, Staatsoper und Staatsgalerie Stuttgart – ca. 25-30 Autominuten

Fernsehturm – ca. 15-20 Autominuten

Golfclub Schaichhof – ca. 5-10 Autominuten

Outlet-Center Metzingen – ca. 25-30 Autominuten

Biosphären-Reservat Schwäbische Alb – ca. 40-45 Autominuten

SI-Zentrum (Musical-Hall und Spielbank) – ca. 15-20 Autominuten

Kunstmuseum, Universität und Altstadt Tübingen – ca. 20-25 Autominuten

Naturpark Schönbuch, Weltkulturerbe Kloster und Schloss Bebenhausen – ca. 15 Autominuten
Siebenmühlental, Museum Ritter, Museum Schloss Waldenbuch und Altstadt – wenige Gehminuten

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen sehen Sie bitte unter www.krone-waldenbuch.de ein.

