
Herzlich willkommen im Gasthaus Krone!

Das Gasthaus wurde 1886 von Christian Weber aus Haslach käuflich erworben, und befindet sich nun im Besitz der 4. Generation, die das Lokal immer noch als Familienbetrieb führt.

Durch stetigen Ausbau und Erweiterungen bieten unsere Räumlichkeiten nun den richtigen Rahmen für geselliges Beisammensein, Familienfestlichkeiten, Betriebsfeiern und Busgesellschaften bis max. 150 Personen.

2009 wurde die Gaststätte durch eine eigene Metzgerei mit EU-zertifizierten Schlachtbetrieb erweitert. Auch das separat stehende Backhaus wurde in dieser Zeit vergrößert, so dass wir nun 35 Sitzplätze in gemütlichem Ambiente anbieten können. Bei schönem Wetter laden ca. 100 zusätzliche Sitzplätze in unserem großen und idyllisch gelegenen Biergarten zu einem Besuch ein.

Die bekannt gute Küche, unter der Leitung des gelernten Kochs und Metzgermeisters Stephan Kapp, bemüht sich stets um Ihr leibliches Wohl. Frische Ware aus eigener Schlachtung und Produkte von heimischen Bauern und Jägern werden zur Zubereitung der Speisen verwendet und jedes Gericht wird nach der Bestellung frisch zubereitet.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Ihre Familien Geigle und Kapp

Gasthaus Krone

Fam. Geigle & Kapp

Mühlstraße 12
75387 Altbulach
Tel. 0 70 53/71 56
www.krone-altbulach.de



Speisekarte

Suppen und Vorspeisen:



Schwäbische Hirnsuppe

6,10 EUR



Schwäbische Maultaschensuppe

6,10 EUR



Pikante Kartoffelsuppe mit Speck und Croûtons

6,10 EUR



Schwäbische Leberknödelsuppe

6,10 EUR

Feines Lachstatar mit Kräuterdip und Kartoffelrösti

11,70 EUR



Hausgemachter Wildschweinedelschinken, bunt garniert,
mit Preiselbeersahnemeerrettich und Brot

11,70 EUR



Halbes Schwarzwälder Rauchforellenfilet
mit Sahnemeerrettich und Toast

9,20 EUR



Feine Kräuter-Sahnenudeln mit Streifen vom Hirschrücken

11,70 EUR



Frischer Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen und Croutons

9,40 EUR

Speisekarte



Naturparkwirte-Menü:



Schwäbische Flädlesuppe

Zartes Rinderfiletsteak vom Rottfelder Jungbullen,
medium gebraten, mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und Feldsalat

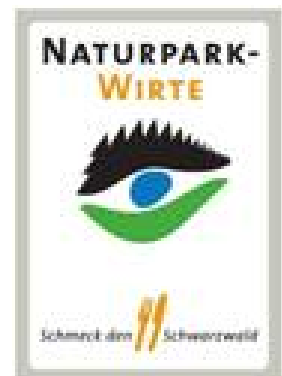
Lauwarmes Schokoküchlein mit Beerengrütze

45,80 EUR
nur Hauptgang 36,10 EUR

Schmecken Sie den Schwarzwald!

Die Naturpark-Wirte sind ein Zusammenschluß von Gastronomen aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord, die sich der regionalen Küche verschrieben haben. "Schmeck den Schwarzwald" lautet ihr Motto und das ist wörtlich gemeint!

Wir als Naturpark-Wirt bieten ganzjährig mindestens sechs regionale Hauptgerichte und ein regionales Menü an. Wir Naturpark-Wirte sind mit unserer Heimat, dem Schwarzwald verbunden. Wir sind von der Qualität der heimischen Produkte überzeugt. Deshalb kaufen wir die Produkte bei unseren Landwirten ein und helfen dadurch, deren Existenz zu sichern.



Regional genießen

Speisekarte

Für unsere kleinen Gäste:

Micky-Maus-Teller –

kleines paniertes Schweineschnitzel mit Spätzle
 oder Pommes frites, Bratensoße und kleinem gemischtem Salat 7,70 EUR

Wikinger-Teller –

Chicken Nuggets mit Pommes frites und Ketchup 6,60 EUR

Piraten-Teller –

kleines paniertes Schweineschnitzel mit Spätzle
 oder Pommes frites und Bratensoße 6,60 EUR



Pippi-Langstrumpf-Teller –

2 Maultaschen in der Kraftbrühe mit kleinem Kartoffelsalat 6,10 EUR



Pumuckel-Teller – Spätzle mit Bratensoße

3,70 EUR

Pinocchio-Teller – Pommes frites mit Ketchup

3,70 EUR



Goofy-Teller – 2 hausgemachte Pfannkuchen mit Apfelmus

5,90 EUR

Für den kleineren Hunger / Seniorenteller:

Gerne bieten wir unsere gesamten Gerichte auch als kleine Portionen an.

Vegetarische Gerichte:

391 Schwäbische Käsespätzle mit deftigen Röstzwiebeln
 und gemischtem Salat 14,70 EUR

392 Hausgemachte Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
 auf Champignonragout, dazu bunter Salat 17,80 EUR

513 Hausgemachte Spinatknödel auf saisonalem Gemüse,
 dazu bunter Salat 17,80 EUR

Speisekarte



Leckeres vom Wild, Geflügel, Rind, Kalb und Schwein

Zartes Wildgulasch vom Altbulacher Revier,
in feiner Wacholderrahmsoße, dazu Semmelknödel,
Preiselbeeren und gemischter Salat 23,10 EUR

Magerer Rehbraten vom heimischen Revier,
an feiner Wacholderrahmsoße, dazu Spätzle, Preiselbeeren
und gemischter Salat 30,80 EUR

Putensteak "Hawaii" mit Ananas und Käse überbacken,
an feiner Rahmsoße, dazu Kroketten und gemischter Salat 22,30 EUR

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
vom deutschen Weiderind, mit Spätzle und gemischtem Salat 30,10 EUR

Rumpsteak - medium gebraten - an Pfefferrahmsoße,
dazu Spätzle und gemischter Salat 30,10 EUR



Pikant gefüllte Rinderroulade vom Rotfelder Jungbulle
mit Spätzle und Kartoffelsalat 24,50 EUR



Pikant gefüllte Kalbsbrust vom Efringer Milchkalb
mit Spätzle und Kartoffelsalat 23,20 EUR

Schwabenpfanne - zarte Medaillons vom Schweinefilet
mit feiner Champignonrahmsoße, dazu Käsespätzle,
Röstzwiebeln und gemischter Salat 26,30 EUR

Cordon bleu, mit Schinken und Käse gefüllt,
dazu Pommes frites und gemischter Salat 24,20 EUR


Paniertes Schnitzel mit Pommes frites und gemischtem Salat 20,40 EUR



Hausgemachte Maultaschen in der Kraftbrühe
mit Kartoffelsalat 14,80 EUR

Unsere Empfehlung zum Abend

Warme Gerichte:

	Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom deutschen Weiderind mit gemischtem Salat	25,60 EUR
	Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom deutschen Weiderind mit Brot	23,40 EUR
	„Jägertoast“ – Schweinefilet mit Pilzrahmsoße und Käse überbacken, dazu Salat	21,10 EUR
	Paniertes Schnitzel mit gemischtem Salat	17,80 EUR
	Paniertes Schnitzel mit Brot	16,70 EUR
	Heiße hausgemachte geräucherte Wildbratwürste, mit Semmelknödel und Salat	14,90 EUR
	Pikant gefüllter Fleischkäse*, nach Art des Kochs, mit pommes frites und Salat	14,10 EUR
	Saure Kutteln mit Bratkartoffeln oder Brot	15,60 EUR
	1 Paar hausgemachte Kalbsbratwürste* mit Kartoffelsalat	13,20 EUR
	Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast	12,20 EUR
	Hausgemachter Fleischkäse*, gebacken, mit Zwiebeln und Spiegelei, dazu Brot	12,20 EUR
	Lehrervesper, gebratene hausgemachte Bauernwurst mit Zwiebeln und Spiegelei, dazu Brot	12,20 EUR
	Toast Hawaii mit Schinken*, Käse und Ananas überbacken	11,60 EUR

Unsere Empfehlung

zum Abend



Vesper:



Rauchforellenfilet mit Sahnemeerrettich
und Toast

14,80 EUR

Salatplatte mit gekochtem Schinken,
Käse und Ei, dazu Toast

15,80 EUR

Räucherlachsbrod, bunt garniert mit
Ei und Zwiebelringen

14,70 EUR



Ochsenmaulsalat mit Bratkartoffeln oder Brod

12,00 EUR

Wurstsalat* reichhaltig garniert
nach "Schweizer Art", dazu Brod

10,90 EUR

Bunter Wurstsalat* reichhaltig garniert
mit Schinkenwurst, Schwarzer Wurst und Käse, dazu Brod

10,90 EUR



Rauchfleischplatte aus eigener Herstellung, dazu Brod

10,90 EUR



Wurstsalat* reichhaltig garniert
nach "Schwäbischer Art", dazu Brod

10,30 EUR



Wurstsalat* reichhaltig garniert, dazu Brod

10,30 EUR



Hausmacherplatte mit Blut-, Leber-, Bauernwurst
und hausgemachtem Rauchfleisch, dazu Brod

9,50 EUR



Hausgemachte Bauernwurst, reichhaltig garniert, dazu Brod

9,50 EUR



Rauchfleisch- oder Schinkenbrod*
reichhaltig garniert

7,30 EUR

Käsebrod reichhaltig garniert

7,30 EUR



1 Paar gerauchte Bratwürste mit Brod

5,70 EUR