Neue Krone Biergarten & Gaststube

Plieninger Str. 109A, 70567 stuttgart
+49 711 28444400

KOMPLETTE SPEISEKARTE

AUS DEM SUPPENTOPF

Tomatensuppe VEGETARISCH **6,80 €**
fruchtig und samtig, mit knusprigen Kräutercroûtons und einer feinen Sahnehaube

Maultaschensuppe **6,80 €**
Maultaschenwürfel in kräftiger Rinderbrühe

Flädlesuppe VEGETARISCH **6,80 €**
feine Flädle in kräftiger Rinderbrühe

FRISCHE & KNACKIGE SALATE

Feiner Wildkräutersalat VEGETARISCH **16,80 €**
aromatische Wildkräuter mit fruchtigem Himbeerdressing und karamellisiertem Ziegenkäse, dazu frisches Brot

Zarter Feldsalat VEGAN **16,20 €**
Feldsalat mit saftiger Birne, karamellisierten Walnüssen und aromatischem Walnussdressing, dazu frisches Brot

Kronen-Salat (Groß) **13,90 €**
ein bunter Mix aus knackigen Blattsalaten, schwäbischem Kartoffelsalat und feinen Rohkostsalaten, abgerundet mit unserem würzigen Hausdressing

Kronen-Salat (Klein) **7,10 €**
ein bunter Mix aus knackigen Blattsalaten, schwäbischem Kartoffelsalat und feinen Rohkostsalaten, abgerundet mit unserem würzigen Hausdressing

Schwäbischer, hausgemachter Kartoffelsalat **6,20 €**
ein echter Klassiker der schwäbischen Küche

HERZHAFTES AUS DER KRONENKÜCHE

Unser Kronendreierlei **32,20 €**
drei schwäbische Lieblinge auf einem Teller: ein Rostbrätle, eine schwäbische Maultasche und zwei zarte Schweinefiletmedaillons, begleitet von goldbraun geschmälzten Zwiebeln, kräftiger Bratensauce und cremigen Käsespätzle

Schwäbischer Zwiebelrostbraten **29,80 €**
saftig, medium gebratener Rostbraten mit goldbraun geschmälzten Zwiebeln und kräftiger Bratensauce, dazu feine schwäbische Spätzle

Geschmortes Ochsenbäckle **28,80 €**
langsam geschmort und butterzart, an kräftiger Bratensauce, mit buntem Grillgemüse und cremigem Möhren-Kartoffelstampf

Gebratenes Lachsfilet **26,20 €**
saftig, rosa gebratenes Lachsfilet auf buntem Grillgemüse, serviert mit feinem Kräuterquark und einer frischen Zitronenspalte

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahm **21,80 €**
zarte, rosa gebratene Schweinefiletmedaillons an einer cremigen Pfefferrahmsauce, dazu goldbraune Kroketten

Schnitzel „Wiener Art“ **21,60 €**
goldbraun und knusprig ausgebackenes Schnitzel, serviert mit schwäbischem Kartoffelsalat, frischem Gurkensalat, fruchtigen Preiselbeeren und einer Zitronenspalte

Knusprige Schweinshaxe **20,80 €**
außen krachend knusprig, innen herrlich saftig – mit kräftiger Bratensauce, würzigem Weißkrautsalat und frischem Brot

Kronenteller **18,20 €**
ein Vesper, wie’s sich gehört: eine feine Auswahl an Wurst, Aufschnitt und Käse, dazu frisches Gemüse, würziger Aufstrich und Brot

Brauhausmaultaschen mit Fleischfüllung **17,40 €**
schwäbische Maultaschen mit goldbraun geschmälzten Zwiebeln und kräftiger Bratensauce, dazu unser schwäbischer Kartoffelsalat

Linsen mit Spätzle & Saitenwürstle **15,80 €**
ein schwäbischer Klassiker, wie er sein muss: würzig abgeschmeckte Linsen, feine Spätzle und klassische Saitenwürstle

Schweizer Wurstsalat **13,20 €**
feine Schinkenwurst und würziger Emmentaler, mit knackigen Essiggurken und roten Zwiebeln – klassisch angemacht und angenehm frisch, dazu frisches Brot

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

Trüffel-Fregola VEGAN **18,80 €**
goldene Fregola Sarda – eine sardische Pastaspezialität – cremig zubereitet nach Risotto-Art, mit aromatischen Pilzen, frischem Mangold und feinem Kerbel, veredelt mit zarten Trüffelspänen

Vegetarischer Kronenteller VEGETARISCH **18,20 €**
unser Vesper ohne Fleisch: eine feine Käseauswahl, frisches Gemüse und würziger Aufstrich, dazu frisches Brot

Brauhausmaultaschen mit Gemüsefüllung VEGETARISCH **17,40 €**
Gemüsemaultaschen an cremiger Champignonrahmsauce, mit geschmälzten Zwiebeln und feinen schwäbischen Spätzle

Aubergine mit Schafskäse VEGETARISCH **16,40 €**
gefüllte Aubergine mit würzigem Schafskäse, Oliven, Knoblauch und Tomatenwürfeln, begleitet von einem Salatbouquet, dazu frisches Brot

Schwäbische Käsespätzle VEGETARISCH **16,20 €**
feine Spätzle, umhüllt von cremig geschmolzenem Käse, mit goldbraun geschmälzten Zwiebeln und einem knusprigen Käsechip

Cremiges Pilz-Gemüse-Ragout VEGETARISCH **15,50 €**
aromatische Pilze und buntes Gemüse in einer fein abgeschmeckten Rahmsauce, serviert mit schwäbischen Spätzle

Schafskäse aus dem Ofen VEGETARISCH **14,60 €**
Schafskäse mit mediterranen Kräuter, begleitet von Oliven, Knoblauch und einem Gurkensalat, dazu frisches Brot

DESSERTS

Handgerissener Kaiserschmarrn VEGETARISCH **11,40 €**
luftig, goldbraun und herrlich süß – mit fruchtigem Zwetschgenröster und feinen Mandelblättchen

Warmer Apfelstrudel VEGETARISCH **8,80 €**
ein süßer Klassiker mit fruchtiger Apfelfüllung, serviert mit feiner Vanillesauce und einer Haube aus Schlagsahne

Gemischtes Eis VEGETARISCH **6,30 €**
drei beliebte Klassiker: cremiges Bourbon-Vanilleeis, edles Schokoladeneis und fruchtiges Erdbeereis

FÜR UNSERE KLEINEN KRONENGÄSTE

Hähnchennuggets mit Kroketten **10,40 €**
goldbraun ausgebackene Hähnchennuggets aus dem Filet, dazu knusprige Kroketten

Saitenwürstle mit Pommes frites **9,20 €**
klassische Saitenwürstle mit knusprigen Pommes frites

Spätzle mit Sauce **8,20 €**
feine schwäbische Spätzle mit kräftiger Bratensauce