



# KELLE & SCHAFF

RESTAURANT

## HERZLICH WILLKOMMEN

Unsere Küche versteht sich als Hommage an die süddeutsche Esskultur – bodenständig, ehrlich und mit einem feinen Gespür für Qualität. Traditionelle Gerichte interpretieren wir mit moderner Raffinesse neu, ohne den Charakter der Heimat aus den Augen zu verlieren.

Dabei legen wir großen Wert auf regionale Zutaten, handwerkliche Zubereitung und authentischen Geschmack. Was auf den Teller kommt, soll nicht nur sättigen, sondern berühren – mit Aromen, die vertraut und zugleich überraschend sind.

In Kombination mit unseren sorgfältig ausgewählten Weinen aus deutschen Anbaugebieten entsteht ein stimmiges Ganzes, das den Genuss rund macht.

Wir laden Sie ein, unsere Weine zu entdecken –  
traditionsreich, echt und voller Geschmack.



HOTEL

# KRONE

*Oettingen im Ries*

## Vorspeisen

<b>Gratinierter Bauernrebell</b> g, h3, j	<b>15,50 €</b>
<i>Weichkäse von der Schmalzmühle, Feigensenf, Walnüsse, Blattsalate, Spargelsalat</i>	
<b>Räucherforellenmousse</b> d, g, j	<b>16,50 €</b>
<i>Mousse von der Räucherforelle, Blattsalate, Forellenkaviar und Schwarzbrot-Crumble</i>	
<b>Brotzeitbrett</b> a1, g, 5	<b>19,90 €</b>
<i>Verschiedene Wurst und Käsespezialitäten aus der Region, Radieschen, Essiggurken, Bauernbrot</i>	

---

## Suppen

<b>Kartoffelcremesuppe</b> g, a1	<b>7,80 €</b>
<i>Cremesuppe von der Rieser Bauernkartoffel, Speck und Croutons</i>	
<b>Tafelspitzessenz</b> i, c	<b>9,80 €</b>
<i>Kraftbrühe vom Tafelspitz, Einlage und Flädle</i>	

---

## Hauptgerichte

<b>Geschmorte Schweinsbackerl</b> 9, i, g	<b>20,50 €</b>
<i>Sanft geschmorte Schweinsbackerl, Selleriepüree und Kartoffelstroh</i>	
<b>Tafelspitz</b> i, g, 3	<b>25,80 €</b>
<i>Gekochter Kalbstafelspitz, Bouillon-Kartoffeln, Wurzelgemüse und Meerrettichsoße</i>	
<b>Zwiebelrostbraten „Krone Style“</b> c, i, a1	<b>34,60 €</b>
<i>Rosa gebratener Rinderrücken 200g, Röstzwiebeln, Rote Zwiebel-Marmelade und Butterspätzle</i>	
<b>Serviettenknödel</b> a, g, c	<b>19,90 €</b>
<i>Serviettenknödel, Waldpilzragout und marinierte Kräutersaitlinge</i>	

---

## Desserts

<b>Milchrahmstrudel</b> g, c	<b>13,80 €</b>
<i>Hausgemachter Milchrahmstrudel, Beerenröster, Vanillesoße</i>	
<b>Zweierlei Schokoladenmousse</b> a1, g, h	<b>12,90 €</b>
<i>Mousse von dunkler und weißer Schokolade, Salzkaramell, Crunch</i>	