

Krone – die älteste Gaststätte von Ulm (seit 1320)

Die Krone in der Kronengasse ist die älteste Gaststätte von Ulm. Sie wurde erstmals im Jahr 1320 als Herberge erwähnt. Die Krone war eine Fürstenherberge für berühmte Männer wie König Ruprecht oder den Reformator Johannes Hus. Im Jahr 1430 nahm Kaiser Sigismund in der „Cron“ zu Ulm Quartier. Auch während des 30-jährigen Krieges stiegen berühmte Persönlichkeiten in der Krone ab.

Insgesamt waren 30 verschiedene Könige und ein Kaiser zu Gast in der Krone. Sie saßen meist an der heute unverputzten Wand – es ist die älteste sichtbare Hauswand der Stadt – und nahmen Huldigungen und Geschenke der Ulmerinnen und Ulmer entgegen.

In der Krone wohnte auch der Dichter, Musiker und Journalist Friedrich Daniel Schubart (1739-1791) im Jahr 1775. Während dieser Zeit gab er weiterhin seine kurz zuvor begonnene, weithin bekannte Zeitung Deutsche Chronik heraus, die heute als Wegbereiter der Französischen Revolution auf deutschem Boden gilt. Zu den Publikationen Schubarts, die Weltruhm erhielten, zählt auch das Gedicht Die Forelle, das später in Franz Schuberts Vertonungen überaus bekannt wurde. Schubarts Zur Geschichte des menschlichen Herzens wurde von Friedrich Schiller als Stoff seiner Räuber verwendet.

---

Unser kulinarischer Schwerpunkt liegt auf der schwäbisch verwurzelten Küche mit jungen und frischen Interpretationen.

Hausgemachte Produkte sowie Gerichte liegen uns am Herzen.

Wir sind bedacht lokale Erzeuger und Kooperationspartner durch unser wirken in ihrer Arbeit zu bestärken. Unsere verwendeten Produkte stammen von ausgewählten Erzeugern und Lieferanten aus der Region Ulm und Umgebung.

Selbstverständlich arbeiten wir auch mit internationaler Ware. Jedoch ist ein Bewusstsein hierfür, und was es bedeutet Ware aus aller Welt zu konsumieren, sowohl bei uns als auch direkt beim Gast sehr wichtig.

**Angenehmen Aufenthalt wünscht  
Familie Zauner & Krone-Team.**

## Suppen

### Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe | Flädle  
beef soup | pancake strips

5,90 €

### Maultaschensuppe

Rinderkraftbrühe | hausgemachte Maultaschen | Gemüsestreifen  
beef soup | homemade swabian ravioli | vegetable strips

6,60 €

## Vorspeisen

<b>Garnelen</b>	<b>13,20 €</b>
Black Tiger Garnelen   Knoblauch Öl   Peperoni   Cherry Tomaten Prawn   garlic oil   spicy peppers   cherry tomatoes	
<b>Datteln</b>	<b>9,20 €</b>
Datteln   Bacon   Rucola   Balsamico   Feigensenf Dates   bacon   arugula   balsamic   fig-mustard dip	
<b>Vegane Wan Tang Taschen</b>	<b>10,20 €</b>
Wan Tang   mediterranes Gemüse   Rucola   Soja Reduktion Wan Tang   mediterranean vegetables   rocket   soy reduction	

## Salate

Wann immer möglich, arbeiten wir mit regionalen Erzeugern zusammen.  
Die Zutaten werden täglich frisch vom Feld geerntet und direkt verarbeitet.  
Maximale Frische und Qualität liegt uns am Herzen.

<b>Salat „Maultaschen“</b>	<b>14,60 €</b>
Hausgemachte Maultaschen   Tomaten   Gurken   Paprika   Karotten colorful salad plate   typical swabian ravioli	
<b>Salat „Pute“</b>	<b>14,90 €</b>
Putenbrust   Tomaten   Gurken   Paprika   Karotten colorful salad plate   turkey	
<b>Salat „Schafskäse“</b>	<b>14,60 €</b>
Würziger Schafskäse   Tomaten   Gurken   Paprika   Karotten colorful salad plate   feta cheese	
<b>Salat „Garnelen“</b>	<b>15,60 €</b>
Black Tiger Garnelen   Tomaten   Gurken   Paprika   Karotten colorful salad plate   prawns	

## Vegetarisch | Vegan

Für unsere fleischlosen Gäste

<b>Veganer Gegrillter Radicchio</b>	<b>13,80 €</b>
Radicchio   mediterranes Gemüse   Pesto   Balsamico radicchio   mediterranean vegetables   pesto   balsamic vinegar	
<b>Käsespätzle</b>	<b>13,90 €</b>
Spätzle   Allgäuer Käse   Röstzwiebeln   Salat swabian noodles   melted cheese   crispy roasted onions   salad	
<b>Gegrillter Schafskäse</b>	<b>13,90 €</b>
Schafskäse   Oliven   Tomaten   Peperoni grilled feta cheese   olives   tomatoes   chilli peppers	
<b>Kräuterflädle</b>	<b>14,20 €</b>
Kräuterflädle   Spinat   Schafskäse   Pesto   Salat herb pancake   spinach   cheese   pesto   salad	

## Spezialitäten

Qualität, Regionalität sowie Selbstgemachtes liegen uns am Herzen.

<b>Schwäbische Linsen</b>	<b>13,90 €</b>
Linsen   Spätzle   Wienerle   Speck homemade swabian lentil hotpot   swabian noodles   sausage	
<b>Maultaschen</b>	<b>14,20 €</b>
Hausgemachte Maultaschen   Kartoffelsalat   Zweierlei Zwiebeln homemade swabian ravioli   potato salad   caramelized onions   crispy roasted onions	
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b>	<b>16,20 €</b>
Panierter Schweinerücken   Beilage nach Wahl breaded pork schnitzel   supplements of choice	
<b>Cordon Bleu</b>	<b>17,40 €</b>
Panierter Schweinerücken   Schinken   Käse   Beilage nach Wahl breaded pork cordon bleu   ham   cheese   supplements of choice	
<b>Schwabenteller</b>	<b>21,80 €</b>
Schweinefilet   Maultasche   Käsespätzle   Zweierlei Zwiebel   Sauce pork tenderloin   swabian ravioli   swabian noodles with melted cheese   caramelized + crispy onion   sauce	

## Steaks & Fisch

Angus Rinder werden mindestens 24 Monate auf der Weide gehalten und danach für ca. 6 Monate mit Mais, Heu und Getreide gemästet. Die Kombination aus Freilandhaltung gefolgt von Körnerfütterung, sorgt für einen unverkennbaren Geschmack und eine Konsistenz, die auf der Zunge zergeht. Durch diese spezielle Art der Fütterung, wird das Fleisch zarter, aromatischer und somit besonders geschmackvoll.

Wie dürfen wir Ihr Steak grillen?

Rare / English = blutig • Medium = rosa, zart & saftig • Well done = durchgebraten

What's your taste: rare, medium or well done?

### **Black Angus Rumpsteak (ca. 250g)**

**25,90 €**

Rumpsteak | Kräuterbutter | Steak Pfeffer | Kräuter Baguette  
rumpsteak | homemade herb butter | pepper | herb baguette

### **Zwiebelrostbraten**

**26,90 €**

Rumpsteak | Spätzle | Zweierlei Zwiebel | Sauce  
rumpsteak | swabian noodle | caramelized + roasted onions | sauce

### **Putenbrust Steak**

**17,60 €**

Putenbrust | Kräuterbutter | Steak Pfeffer | Kräuter Baguette  
grilled Turkey steak | homemade herb butter | pepper | herb baguette

### **Zander**

**21,60 €**

Zander | Salbeibutter | mediterranes Gemüse | Kartoffeln  
zander fish | sage butter | vegetable | parsley potatoes

## Beilagen

<b>Pommes Frites</b> french fries	4,50 €
<b>Spätzle   Soße</b> swabian noodles   sauce	4,50 €
<b>Mediterranes Gemüse</b> vegetables	5,20 €
<b>Beilagensalat</b> side salad	5,50 €
<b>Kräuter Baguette</b> herb baguette	3,50 €



## Dessert

### Apfelküchle

6,80 €

Hausgemachte Apfelküchle | Vanilleeis | Sahne  
warm apple | vanilla ice-cream | cream

### Panna Cotta

6,20 €

Panna Cotta | Erdbeerspiegel | Sahne  
panna cotta | strawberry mirror | cream

### Heiße Liebe

6,40 €

Vanilleeis | heiße Himbeeren | Sahne  
vanilla ice-cream | hot raspberries | cream