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.

Menü des Monats

Karottensuppe | vegan

Karotte | Ingwer | Kokos | Orange carrot soup | ginger | coconut | orange 7,60 € + Garnelenspieß 12,10 €

+ prawn

Wildkräutersalat

Käseknödel | Kirschtomaten | Kürbiskern wild herb salad | cheese dumpling | cherry tomatoes | pumpkin seed

17,20€

+ Dattelspieß 20,70 €

+ dates

Wurzelgemüse

Gaisburger Marsch

Rindfleisch | Spätzle | Wurzelgemüse | Rinder Consommé traditional swabian beef stew | vegetables | beef consommé **18,90**€

Lachsforelle

Gemüserisotto | Kräuterrahm | Parmigiano Reggiano sea trout | vegetable risotto | herbal cream | parmigiano reggiano **27,90€**

Cordon Bleu

Kalbsrücken | Bratkartoffeln breaded veal stuffed with ham and cheese | home fried potatoes 29,20€

Waldpilz Gulasch | vegan

Knödel | Steinpilze | Champignons | Austernpilze vegan goulash | swabian dumplings | various mushrooms **18,90**€

Schoko Lava Kuchen

Himbeerkompott | Vanilleeis | Sahne cocolate lava cake | raspberry compote | vanilla ice cream | cream 9,90 €

Suppen & Vorspeisen

Maultaschensuppe

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

Garnelen 14,90 €

6,90€

Black Tiger Garnelen | Knoblauch Öl | Peperoni | Oliven | Cherry Tomaten Prawn | garlic oil | spicy peppers | cherry tomatoes

Datteln 9,60 €

Datteln | Bacon | Rucola | Balsamico | Feigensenf Dates | bacon | arugula | balsamic | fig-mustard dip

Ziegenkäse 10,90 €

Ziegenkäse | Rucola | Balsamico | Honig goat cheese | arugula | balsamic–honey cream

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.

Salat "Champignons" Gegrillte Champignons Tomaten Gurken Paprika Karotten colorful salad plate mushrooms	14,90€
Salat "Roastbeef"	17,90€
Roastbeef Tomaten Gurken Paprika Karotten colorful salad plate roastbeef	
Salat "Schafskäse" Würziger Schafskäse Tomaten Gurken Paprika Karotten	15,20€
colorful salad plate feta cheese	
Salat "Garnelen"	18,90€
Black Tiger Garnelen Tomaten Gurken Paprika Karotten colorful salad plate prawns	

Vegetarisch | Vegan

Käsespätzle Spätzle Allgäuer Käse Röstzwiebeln swabian noodles melted cheese crispy roasted onions	13,90 €
Gegrillter Schafskäse Schafskäse Oliven Tomaten Peperoni grilled feta cheese olives tomatoes chilli peppers	13,90 €
Blumenkohl Steak - vegan Blumenkohl Rucola Pesto Verde Balsamico cauliflower steak arugula pesto balsamic	14,90€

Spezialitäten

Qualität, Regionalität sowie Selbstgemachtes liegen uns am Herzen.

Zwiebelrostbraten Rumsteak Spätzle Zweierlei Zwiebel Sauce rumpsteak swabian noodle caramelized + roasted onions sauce	26,90€
Schwäbische Linsen Linsen Spätzle Wienerle Speck homemade swabian lentil hotpot swabian noodles sausage	14,20€
Maultaschen Hausgemachte Maultaschen Kartoffelsalat Zweierlei Zwiebeln homemade swabian ravioli potato salad caramelized onions crispy roasted onions	14,90€
Original Wiener Schnitzel Kalb Preiselbeeren Beilage nach Wahl breaded veal schnitzel supplements of choice	23,90€
Schwabenteller Schweinefilet Maultasche Käsespätzle Zweierlei Zwiebel Sauce pork tenderloin swabian ravioli swabian noodles with melted cheese caramelized + crispy onic sauce	23,40 €
Black Angus Rumpsteak (ca. 250g) Rumpsteak Kräuterbutter Steak Pfeffer Kräuter Baguette rumpsteak homemade herb butter pepper herb baguette	25,90€
Zander Zander Salbeibutter mediterranes Gemüse Kartoffeln zander fish sage butter vegetable parsley potatoes	23,60€

Beilagen

Pommes Frites french fries	4,90€
Spätzle Soße swabian noodles sauce	4,90€
Mediterranes Gemüse vegetables	5,50€
Beilagensalat side salad	5,50€
Kartoffel Salat Potato salad	5,50€

Dessert

Apfelküchle Hausgemachte Apfelküchle Vanilleeis Sahne warm apple vanilla ice-cream cream	6,90€
Panna Cotta Panna Cotta Erdbeerspiegel Sahne panna cotta strawberry mirror cream	6,60€
Heiße Liebe Vanilleeis heiße Himbeeren Sahne vanilla ice-cream hot raspberries cream	6,60€