

Herzliche Gastlichkeit. Gestern. Heute. Immer.

## Liebe Gäste,

„Herzliche Gastlichkeit. Gestern. Heute. Immer.“ – Das ist unsere Vision!  
Willkommen im historischen Gasthaus Krone in Ehrenkirchen.

Die Krone gehört zum Traditionsunternehmen Kaisers Gute Backstube. Seit 1948 befindet sich die Qualitätsbäckerei in Familienhand. Tradition und Qualität werden nun auch in der Krone fortgeführt: Bei uns erwartet Sie die typisch badische Küche mit ausgesuchten regionalen Weinen bei herzlicher Gastlichkeit in schönem und gepflegtem Ambiente. Dabei legen wir größten Wert auf hohe Qualität, frische, gesunde und regionale Speisen, sowie hervorragenden Service.

Nach 260 Jahren und sechs Generationen in der Hand von Familie Kiefer, übernahmen wir 2014 das Gasthaus Krone und sanierten es über zwei Jahre behutsam und aufwendig. Hierbei war uns wichtig, den historischen Charakter, beispielsweise in der Gaststube, zu bewahren. Das ganze Haus wurde auf den neuesten technischen Stand gebracht. In unseren Obergeschossen entstanden aus den ehemaligen Hotelzimmern eine Ferienwohnung und ein Hotelzimmer, die weiteren Hotelzimmer wurden in Wohnungen umgewandelt. Im historisch-modern anmutenden Innenhof befindet sich eine lauschige Gartenwirtschaft.

Das Gasthaus Krone steht mit seiner jahrhundertealten Tradition für die Pflege von Geselligkeit und für das Wohlfühlen in fröhlicher Runde. Und so soll es auch bleiben: Wir wollen Sie zum genussreichen Verweilen einladen und wünschen Ihnen angenehme, schöne und unterhaltsame Stunden in unserem Hause!

Ihr Kronenteam

## Zur Geschichte unseres Hauses:

Alles begann nach dem Dreißigjährigen Krieg, in dem der Ort vollkommen zerstört wurde und es fast keine Männer mehr gab. Zur Behebung dieses Männermangels wanderten Herren aus Vorarlberg ein, unter ihnen Johann B. Löw, der Mitte des 18. Jahrhunderts eine Ehrenstetterin heiratete und mit ihr zusammen aus den Trümmern des Krieges direkt neben der Wallfahrtskirche die Krone errichtete, die dann von 1754 bis 2014 in sechs Generationen im Besitz der Familie Kiefer war. Und dies in fast unverändertem Ambiente, denn die großteils 1747 angefertigte Einrichtung mit gemütlichem Kachelofen und Vertäfelungen steht unter Denkmalschutz. Nach dem zweiten Weltkrieg wurde grundlegend renoviert und in den Obergeschossen entstanden Hotelzimmer. Ab 2014 erfolgte eine behutsame und aufwendige Sanierung, wobei der historische Charakter erhalten blieb.

Die Krone war aber nicht immer wirklich die Krone: Im 18. Jahrhundert beherbergte, rund um die Kirche, fast jedes Haus eine Schankstelle: zum Beispiel das Gebäude nebenan, die damalige Krone, die heute ein Wohnhaus ist. Im Haus der heutigen Krone befand sich dagegen bis ins 19. Jahrhundert ein Gasthaus namens Engel. Engel und Krone gehörten Cousin und Cousine und da die Wirtshäuser in Familienbesitz bleiben sollten, wurde pragmatisch geheiratet. Der Engel – die heutige Krone – verfügte über eine gute Bausubstanz, die damalige Krone über die gehobene Küche und somit den besseren Namen. Daher wurden beide Gasthäuser 1876 in der heutigen Krone zusammengelegt. Unser großes Körperportrait mit Flügel und Krone soll an diese Geschichte erinnern.

Was viele nicht wissen: Tatsächlich galt die Krone früher als richtiger Studententreff! Aus Freiburg kamen sie zum „Leiterle“ trinken und einmal im Jahr – am Donnerstag nach Christi-Himmelfahrt – lebt die alte Tradition wieder auf und Studenten und Ehemalige aus den Verbindungen kommen in der Krone zum Spargelessen.

Dazu erfreute sich die Krone, direkt neben der Kirche gelegen, bis ins 19. Jahrhundert vieler Wallfahrten. Heute gibt es davon jedoch nur noch zwei pro Jahr. Und seit über zwei Jahrhunderten bis heute treffen sich die Vereinigten Zünfte am Josefstag – der heilige Josef ist Patron der Handwerker – und schmücken mit ihren Wappen und Abzeichen Wände und Decke der Krone.

Übrigens hat die Krone neben der historischen auch eine große geografische Bedeutung, denn sie liegt direkt am vielleicht berühmtesten Pilgerweg zum Grab des Apostels Jakobus, der Pilger aus der ganzen Welt eint – der Himmelreich Jakobusweg. Dieser führt über die Höhen von Baar und Schwarzwald vorbei am Titisee durch das Höllental, über Himmelreich nach Freiburg, weiter durch das Markgräflerland entlang der Schwarzwald-Vorberge durch Reben und Obstbäume. Und von dort ist es nur noch ein Katzensprung bis nach Santiago de Compostela!

## WEINBESCHREIBUNG ZU JEDEM GERICHT DEN PASSENDEN WEIN GENIESSEN

### Weißweine

#### AUXERROIS

Familie der Burgunderreben. Verbreitung in Frankreich (Champagne, Burgund) und natürlich in Baden, milde Säure, leichter bis mittlerer Körper. Passt zu Süßwasser- und Seefischen, hellem Fleisch und Terrinen.

#### CHENIN BLANC

Die weiße Rebsorte stammt aus Frankreich. Eine weitverbreitete, alte Weinsorte (9. Jahrhundert). Fruchtiger Geschmack, Aromen von exotischen Früchten. Auch als Aperitif geeignet.

#### GEWÜRZTRAMINER

Der Gewürztraminer hat seine Heimat in Südosteuropa und ist heute in vielen europäischen Weingebieten zu finden. Gewürztraminerweine begleiten mit ihrer oft lieblichen, arktischen Art leichte Desserts oder mittelkräftige Käsesorten.

#### GRAUER BURGUNDER

Der Graue Burgunder – ein weiteres Mitglied der Burgunderfamilie – passt zu leichten Gerichten mit Fisch und hellem Fleisch, als Spätlese und Auslese begleitet der Graue Burgunder auch Lamm und Wildgerichte.

#### GUTEDEL

Ist eine der ältesten Kulturreben der Welt. Seit 1780 im Markgräflerland zu Hause ist er heute unsere wichtigste Rebsorte. Weltweit als wohlschmeckende Tafeltraube angebaut, bringt der Gutedel bei uns frische, feifruchtige Weine mit mildem Charakter hervor. Frisch und jung genossen, bereitet er das größte Vergnügen zu leichten Gerichten mit Fisch und Fleisch oder zu einem klassischen Markgräfler Vesper. Ein Muss: Gutedel zur Spargelsaison.

#### MÜLLER-THURGAU/RIVANER

Ist eine Neuzüchtung von Prof. Hermann Müller aus dem Schweizer Kanton Thurgau. Er steht heute an zweiter Stelle der deutschen Weißweinrebsorten und spielt auch für uns eine wichtige Rolle. Seine Weine sind unkompliziert, leicht und frisch und zeichnen sich durch eine feine Muskatnote aus. Ähnlich wie der Gutedel passt der Müller-Thurgau zu leichten Gerichten oder überzeugt als Schoppenwein.

WEINBESCHREIBUNG  
ZU JEDEM GERICHT DEN PASSENDEN WEIN GENIESSEN

Weißweine

SCHEUREBE

Kreuzung: Riesling + Silvaner, Rebzüchter Georg Scheu. In Österreich Sämling. Frische Säure, mineralische Aromen von Zitrus, Grapefruit. Passt zu asiatischen Gerichten und Spargel.

MUSKATELLER

Die Muskateller-Rebe findet man in fast allen Weinbaugebieten Europas – hauptsächlich werden aus ihr Dessertweine gekeltert. Ideal als Aperitif, als Begleitung zu leichten Frischkäsesorten oder auch als Dessertwein. Muskatellerweine sind immer ein Erlebnis.

CHARDONNAY

Chardonnay – eine der am meisten verbreiteten Rebsorten der Welt. Diese Weine begleiten Gerichte mit gegrilltem Fisch und hellem Fleisch, als Spätlese und Auslese gerne auch zu Lamm oder Wildgeflügel.

KERNER

Kreuzung: Trollinger + Riesling eine gute Säure und manchmal einen leichten Muskatton. Qualitativ gute und geschmackvolle Weine. Passt gut zu leichten dezenten Vorspeisen.

ROTHER GUTEDDEL

Der Rote Gutedel, eine Spielart des weißen Gutedels, unterscheidet sich durch seine rötlich gefärbten Beeren. Mit seinem feinfruchtigen Charakter ist er der ideale Aperitif und Sommerwein.

RIESLING

Die Rebsorte Riesling ist die meist angebaute Rebsorte in Deutschland. Diese Weine haben oft einen feinfruchtigen Charakter mit einer rassigen Säure und mineralischer Note. Junge, trocken ausgebaut Rieslingweine begleiten leichte Speisen mit Fisch und Fleisch und sind ideal in den Sommermonaten.

WEISSER BURGUNDER

Der Weiße Burgunder gehört – wie der Blaue und der Graue Burgunder – zur Burgunderfamilie. Bis zur Traubenreife lassen sich diese Rebsorten kaum unterscheiden. Weißburgunderweine präsentieren sich oft sehr elegant, mit feinem Aroma und Finesse. Ideal zu Gerichten mit Fisch oder Kalb oder auch als Aperitif.

WEINBESCHREIBUNG  
ZU JEDEM GERICHT DEN PASSENDEN WEIN GENIESSEN

Weißherbst & Rosé

ROSÉ

Die Weine werden aus roten bzw. blauen Rebsorten gewonnen. Die Weine haben eine wunderbar frische und fruchtige Note, die meist dezente Süße und leichte Säure macht ihn beliebt. Ein Wein für Terrasse, Brotzeit, Antipasti oder Salat.

WEISSHERBST

Nach deutschem Weinrecht nur aus einer einzigen roten Rebsorte gekeltert und aus einer Lage stammend. Er ist frisch und mild fruchtig, die Farbe goldschimmernd bis hellrot. Passt zu Lachs, Geflügel und Wild.

Rotweine

BLAUFRÄNKISCH  
(LEMBERGER ODER BLAUER LIMBERGER)  
Charaktervolle Rotweine mit Aromen von Kirschen, grünem Gemüse und Beeren. Passt zu Grillgerichten, Pasteten, reifem Bergkäse.

DORNFELDER

Frühreife Rotweinsorte Kreuzung: Helfensteiner + Heroldrebe. Typisch für den Dornfelder ist seine schöne, dichte, dunkle Farbe. Aromen können sein: Brombeere, Banane und Tabak. Passt zu Wild, Lamm und ausgereiftem Hartkäse.

CABERNET FRANCO

Weltweit bekannte und verbreitete rote Rebsorte aus Frankreich. Weine aus der Rebsorte werden häufig verschnitten. Aromen von Himbeeren, schwarzen Johannisbeeren und Veilchen.

SHIRAZ

Nicht sehr ertragsreiche, aber hochwertige Rotweinsorte. Aromen: Johannisbeeren, oft ergänzt durch eine erdige, ledrige oder schokoladige Note. Passt zu: dunklem Fleisch, Schimmelkäse und vielen mediterranen Gerichten.

WEINBESCHREIBUNG  
ZU JEDEM GERICHT DEN PASSENDEN WEIN GENIESSEN

Rotweine

REGENT

Der Regent – eine Neuzüchtung aus dem Jahre 1967. Seine Weine haben eine mediterrane, gerbstoffbetonte Art und passen, ähnlich wie der Spätburgunder, zu Gerichten mit Fleisch und Wild.

CABERNET SAUVIGNON

Eine der bekanntesten Rebsorten der Welt findet man seit einiger Zeit auch in unserer Weingegend. Harmonisch gereift passen diese Weine zu kräftigen Gerichten mit Rind.

TROLLINGER

Auch blauer Trollinger in Südtirol = Vernatsch. Hohe Bekömmlichkeit, wird gerne zur deftigen Brotzeit getrunken, passt aber auch zu hellem Fleisch und neutralem Frischkäse.

SCHWARZRIESLING

Der Schwarzriesling ist nicht – wie der Name vermuten lässt – ein Abkömmling des weißen Rieslings, sondern vermutlich eine Mutation des Spätburgunders. Aus dem Burgund stammend, ist er seit 400 Jahren nachweisbar. In Frankreich ist er eine der wichtigsten Grundlagen für den Champagner.

SPÄTBURGUNDER

Der Spätburgunder zählt zu den ältesten Kulturreben der Menschheit und ist heute die wichtigste Rotweinrebsorte Deutschlands. Spätburgunderweine haben viele Facetten: von leichten Weinen mit fruchtig-mildem Charakter zu leichten Gerichten oder in geselliger Runde, bis hin zu vollmundigen Vertretern mit viel Körper und Tiefe als Begleitung zu kräftigen Speisen mit Fleisch und Wild.

SAINT-LAURENT

Hocharomatische Rotweinsorte der Burgunderfamilie. Der Wein ist von mittlerem Körper und weist einen intensiven Duft nach Waldbeeren und Schwarzkirschen auf. Passt zu Braten, Rind, Pizza und Pasta.

MERLOT

Die Sorte ergibt fruchtige, körperreiche und vollmundige Weine, die nach wenigen Jahren der Lagerung genussreif sind. Passt zu Ochsenfleisch, Rindfleisch, Gans und Ente.

SEKT/SECOO

Pro Laufen Secco Rosé (1. Platz Verkostung „Savoir-Vivre“)	<b>0,1 l</b>	3,40
Baden Crémant „Brut“ Sauvignon Blanc Weißburgunder und Chardonnay Sektellerei Reinecker, Auggen	<b>0,1 l</b>	4,70
Bio Prickler Apfel-Birnen-Eberesche – alkoholfrei	<b>0,1 l</b>	4,70
Cuvée Traditionelle „Brut“ Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay Sektellerei Reinecker, Auggen	<b>0,75 l</b>	39,00
Riesling „Brut“ Sektellerei Reinecker, Auggen	<b>0,75 l</b>	29,00
Edelgräfler Bio Sekt Weißburgunder und Nobling, Demeter Weingut Zähringer, Heitersheim	<b>0,75 l</b>	28,00
APERITIF		
Aperol Spritz	<b>0,2 l</b>	5,90
Hugo	<b>0,2 l</b>	5,90
Campari Orange oder Soda	<b>4 cl</b>	5,40

## OFFENE WEINE

BEZIRKSKELLEREI MARKGRÄFLERLAND  
AUS DER LITERFLASCHE

	0,1 l	0,2 l
Ehrenstetter Oelberg Gutedel Q.b.A trocken	1,90	3,80
Ehrenstetter Weißherbst Q.b.A. feinherb	2,60	4,90
Ehrenstetter Oelberg Spätburgunder Rotwein Q.b.A trocken	2,60	4,90
Ehrenstetter Oelberg Spätburgunder Rotwein Q.b.A feinherb	2,60	4,90
Weißweinschorle	0,25 l	2,70
Rotweinschorle	0,25 l	2,90

## OFFENE WEISSWEINE

AUS DER 0,75 L FLASCHE

	0,1 l	0,2 l
2016 Hofgarten Müller-Thurgau Q.b.A. trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein	2,40	4,80
2015 Grunerner Altenberg Weißburgunder Kabinett trocken (ECOVIN) Weingut Köpfer, Grunern (Bioweinpreis Silber)	3,80	7,60
2016 Sauvignon blanc Kabinett trocken Weingut Heinemann, Scherzingen	3,80	7,60
2016 Grauer Burgunder, Sonnhalde Kabinett trocken, Markgräflerland Weingut Dörflinger, Müllheim	3,20	6,30
2016 „Fidelius“ Cuvée Rivaner, Sauvignon blanc, Chardonnay Weißburgunder und Riesling Weinhaus Heger	3,50	6,90
2016 Krone Weißwein Cuvée Weingut Herbster, Kirchhofen	2,20	4,40

## OFFENE ROSÉ UND ROTWEINE

AUS DER 0,75 L FLASCHE

	0,1 l	0,2 l
2016 Batzenberger Rosé vom Spätburgunder, trocken Weingut Herbster, Kirchhofen	3,30	6,60
2015 Spätburgunder Kabinett trocken Weingut Herbster, Kirchhofen, im Stückfass gereift	4,10	8,20
2015 Regent Barrique Q.b.A trocken Winzerkeller Auggen	3,70	7,40
2015 Spätburgunder „ Spätlese“ trocken Weingut Kiefer-Seufert im Eichenfass gereift (Goldmedaille vom badischen Weinbauverband) (Deutschlands bester Jungwinzer 2016)	4,60	9,10

## GUTEDEL

	0,75 l
2016 Müllheimer Reggenhag Q.b.A. trocken Weingut Dörflinger, Müllheim	19,50
2015 Ehrenstetter Oelberg CHASSLIE Q.b.A. trocken Winzergenossenschaft Markgräflerland	19,50
2016 „Alte Reben“ Kabinett trocken Weingut Heinemann, Scherzingen	20,00
2016 Grunerner Altenberg Q.b.A. trocken (ECOVIN) Weingut Köpfer, Grunern	20,00

## RIESLING

	0,75 l
2016 VDP Gutswein trocken Weingut H. Schlumberger, Laufen	27,00
2015 Kabinett feinherb Weingut Herbster, Kirchhofen	30,00

## SAUVIGNON BLANC

	<b>0,75 l</b>
2015 Weingut Johner, Bischoffingen	38,50
2016 VDP trocken Privatweingut H. Schlumberger, Laufen	36,00
2016 Laufener Altenberg Q.b.A. trocken „Edition Terroir“ (Goldmedaille AWC Vienna)	17,60

## WEISSBURGUNDER

	<b>0,75 l</b>
2016 Kabinett trocken „Kalkbödele“ Weingut Gebrüder Mathis, Merdingen	29,00
2016 Kabinett trocken Weingut Philipp Kiefer-Seufert, Ballrechten-Dottingen (Deutschlands bester Jungwinzer 2016)	21,00
2016 Kabinett trocken Weingut Marget, Heitersheim	23,90
2015 Q.b.A trocken Weinhaus Stefanie und Manuel Mößner, Wasenweiler	19,00

## GRAUER BURGUNDER

	<b>0,75 l</b>
2016 „Oktav“ trocken Weinhaus Heger, Ihringen	34,50
2016 Hofgarten Kabinett trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein (2. Feinschmecker Weinjury 2016/17, Blindverkostung)	23,90
2015 „Vierlig“ trocken, Demeter Weingut Zähringer, Heitersheim	28,00
2015 Staufener Schloßberg Kabinett trocken Weingut Köpfer Grunern (Bioweinpreis Silber 2016) (Bester Biowein Baden-Württemberg 2016)	28,50
2016 Grauer Burgunder Kabinett trocken Weingut Konstanzer, Ihringen	26,00

## CHARDONNAY

	<b>0,75 l</b>
2015 Schlossberg Q.b.A. trocken Weingut Achim Jähnisch, Kirchhofen	39,00
2015 Oberbergener Bassgeige VDP „Erste Lage“ Franz Keller, Vogtsburg	36,00
2016 Müllheimer Reggenhag Kabinett trocken Weingut Engler, Müllheim	17,50

## ROSÉ

	<b>0,75 l</b>
2016 Kabinett trocken Weingut H. Schlumberger Laufen	25,50
2016 Kabinett trocken Weingut Heinemann	20,00

## SPÄTBURGUNDER

	<b>0,75 l</b>
2015 „Vierlig“ trocken Demeter Weingut Zähringer Heitersheim	29,00
2013 Kirchhofener Höllhagen Q.b.A.( ECOVIN) im Eichenfass gereift Weingut Köpfer Grunern (Bioweinpreis Silber 2016)	28,50
2013 Vitus Barrique trocken Weinhaus Heger	44,00
2014 Oberbergener Bassgeige VDP „Erste Lage“ Franz Keller Vogtsburg	46,00
2013 Spätburgunder –S- (12 Monate im großen Holzfass gelagert) VDP Weingut H. Schlumberger Laufen	36,50
2014 Pinot Noir Barrique - Ausbau Weingut Achim Jähnisch Kirchhofen	58,00
2015 Blauer Spätburgunder „Alte Reben“ Q.b.A Weingut Heinemann Scherzingen	26,50
2013 Malterdinger trocken VDP Ortswein Weingut Bernhard Huber	55,00
2014 Markgräflerland Spätburgunder Rotwein Q.b.A. trocken Weingut Martin Waßmer	29,00
2014 Kalkbödele „Alte Rebe“ trocken Weingut Gebrüder Mathis, Merdingen	33,00

## MERLOT

		<b>0,75 l</b>
2014	„Oelberg“ Q.b.A. trocken Weingut Herbst, Kirchhofen	37,00
2013	Q.b.A. trocken Weingut Marget, Heitersheim	36,00

## ROTWEIN CUVÉES

		<b>0,75 l</b>
2011	Veritas trocken (Regent, Merlot, Spätburgunder, Cabernet Dorsa) Weingut Marget, Heitersheim	39,00
2014	Cabernet – Sauvignon & Merlot Weingut H. Schlumberger, Laufen	48,00
2013	„Maximilian“ trocken, Merlot, Spätburgunder, Cabernet Dorsa-Dorio Weingut Johner, Vogtsburg	38,50
2011	FRAUenFELS (Cabernet & Pinot Noir), VDP Ortswein Weingut Lämmlein-Schindler, Mauchen (2015 Bioweinpreis Großes Gold)	59,00

## DESSERT WEINE

		<b>0,375 l</b>
2011	Bischoffinger Steinbuck Gewürztraminer Auslese Weingut Karl H. Johner, Vogtsburg (17,5 Punkte Vinum)	26,00
2014	Ehrenstetter „Exklusiv“ Gutedel Eiswein Winzergenossenschaft Markgräflerland	75,00

## WEINBLATT-TEE

		3,80
Teespezialitäten von Bioteaque		
• Weinblatt-Tee Roso (Früchtemischung)		
• Weinblatt-Tee Bianco (Kräuterteemischung)		

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Kirchhofener Hahnenwasser mit Minze und Zitrone	<b>0,5 l</b>	1,50
Lieler Classic Gourmet	<b>0,25 l</b>	2,40
Lieler Natur Gourmet	<b>0,25 l</b>	2,40
Lieler Classic Gourmet	<b>0,75 l</b>	4,90
Lieler Natur Gourmet	<b>0,75 l</b>	4,90
Hornberger Lebensquell, naturell	<b>1,00 l</b>	6,00
Bio Orangensaft	<b>0,2 l</b>	3,00
Bio Orangenlimo Proviant	<b>0,33 l</b>	2,90
Bio Rhabarberlimo Proviant	<b>0,33 l</b>	2,90
Bio Zitronenlimo Proviant	<b>0,33 l</b>	2,90
Bio Apfel-Johannisbeer-Schorle Biohof Jung, Buchenbach	<b>0,20 l</b>	2,90
Bio Apfelschorle vom Obstparadies	<b>0,2 l</b>	2,90
Prickler Apfel-Birne Eberesche	<b>0,10 l</b>	4,70
Coca-Cola/Coke-Zero	<b>0,33 l</b>	2,80
Tonic Henry	<b>0,2 l</b>	2,80

## BIERE MIT BÜGEL. AUS DER REGION

Alpirsbacher Klosterstoff	<b>0,33 l</b>	2,80
Elzacher Löwenbräu Hefe	<b>0,5 l</b>	3,90
Elzacher Löwenbräu Kräusenpils	<b>0,33 l</b>	2,80
Hacker Pschorr Radler	<b>0,5 l</b>	3,90
Hacker Pschorr Naturtrübes Helles – alkoholfrei	<b>0,5 l</b>	3,90
Riegeler Landbier	<b>0,5 l</b>	3,90

## DIGESTIF

Whisky – Küchlin „Albert“	<b>4 cl</b>	13,20
Erdbeerbrand – Scholerhof	<b>2 cl</b>	8,70
Aprikosenbrand – Scholerhof	<b>2 cl</b>	8,70
Schwarzwälder Kirschwasser – Küchlin	<b>2 cl</b>	3,00
Iris Dry Gin – Scholerhof (Goldmedaille, Craft Spirits Festival 2016)	<b>4 cl</b>	9,90
Mirabellen Brand – Scholerhof	<b>2 cl</b>	5,00
Zibärte Brand- Herbst	<b>2 cl</b>	3,00
Gewürztraminer Trester, im Fass gelagert – Küchlin	<b>2 cl</b>	3,00

## KAFFEEESPEZIALITÄTEN

Espresso		2,20
Espresso doppio		3,50
Espresso Macchiato <sup>M</sup>		2,40
Affogato – Espresso mit Vanilleeis		4,50
Kaffee klein		2,40
Cappuccino <sup>M,So</sup>		2,90
Schokoccino <sup>M,So</sup>		3,10
Latte Macchiato <sup>M</sup>		3,10
Milchkaffee <sup>M</sup>		3,10
Heiße Schokolade <sup>M,So</sup>		3,00
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>M,So</sup>		3,50

## TEE

Teespezialitäten von Bioteaque		3,80
👑 Schwarza Peter – Bio Schwarztee, Ceylon		
👑 Frische Resi – Bio Grüntee, Limone-Ingwer		
👑 Flotte Lotte – Bio Grüntee, Mango-Bergamotte		
👑 Schneidiger Hans – Bio Grüntee, Orange-Cranberry		
👑 Spritziga Quirin – Bio Früchtetee, Granatapfel-Mango		
👑 Scheene Leni – Bio Früchtetee, Waldfrucht-Himbeer		
👑 Miade Moni – Bio Kräutertee, Melisse-Minze		
👑 Feida Maxi – Bio Kräutertee, würzig und fruchtige Heimatmischung		
👑 Weinblatt-Tee Rosso – Bio Früchtemischung		
👑 Weinblatt-Tee Bianco – Bio Kräuterteemischung		

## ALLERGENE & INHALTSSTOFFE

**Sehr geehrte Gäste, über die Inhaltsstoffe und Allergene unserer Produkte informieren wir Sie gerne. Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.**

## ZUSATZSTOFFE

<b>1</b> mit Farbstoff	<b>7</b> geschwärzt
<b>2</b> mit Konservierungsstoff	<b>8</b> geschwefelt
<b>3</b> mit Süßungsmitteln	<b>9</b> gewachst
<b>4</b> mit Phosphat	<b>10</b> enthält Phenylalaninquelle
<b>5</b> mit Antioxidationsmittel	<b>11</b> Coffeinhaltig
<b>6</b> mit Geschmacksverstärker	<b>12</b> Chininhaltig

## ALLERGENE

<b>G -</b>	Glutenhaltige Getreide d.h. Weizen( <b>W</b> ), Roggen( <b>R</b> ), Gerste( <b>G</b> ), Hafer( <b>H</b> ), Dinkel( <b>D</b> ), Kamut( <b>K</b> ) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>K</b>	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
<b>E</b>	Eier und Eierzeugnisse
<b>F</b>	Fisch und Fischerzeugnisse
<b>Erd</b>	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
<b>So</b>	Soja und Sojaerzeugnisse
<b>Sch</b>	Schalenfrüchte (d.h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
<b>Sel</b>	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
<b>S</b>	Senf und Senferzeugnisse
<b>Se</b>	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
<b>We</b>	Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
<b>L</b>	Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
<b>Sd</b>	Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter)
<b>M</b>	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)