

AUSZEICHNUNG



Die seezunge – der größte Gastoführer am Bodensee – findet, dass man hier als Gast ausgezeichnet aufgehoben ist und darum erhält

das Hotel-Restaurant Krone

in der seezunge 2018 in der Kategorie

Gast-& Wirtshäuser

eine besondere Empfehlung und ist eines von rund 130 Restaurants am See, die in diesem Jahr ausgezeichnet wurden.

Maria Peschers

Maria Peschers,
www.seezunge.com



1 | Hotel-Restaurant Krone

D-78239 Rielasingen, Hauptstraße 3

Tel. +49 7731 87850

Hauptgerichte 9-29 €, Menü ab 22 €

Das Traditionshaus im Herzen von Rielasingen nahe Singen wird seit einiger Zeit in zweiter Generation von Jungchef Andreas Gnädinger zusammen mit seiner herzlich gastfreundlichen Frau Christina geführt. Die Krone ist das erste Haus am Platz und hat schon einiges an Prominenz beherbergt, wie die Fotografien an den Wänden und eine Diashow an der Rezeption eindrücklich bezeugen. Die bemalte Fassade außen zeigt das Entstehungsjahr 1899. Seither wurde die Krone natürlich immer wieder sanft und umsichtig renoviert, sodass der rustikale Charakter erhalten blieb. Sechs verschiedene Stuben sowie der große Saal sorgen dafür, dass die Krone für verschiedenste Anlässe und Feierlichkeiten gerne gebucht wird. Die Karte bietet bodenständige badische Küche mit exotischen Ausflügen in aller Herren Länder. Wir können den Krustenbraten mit selbstgemachten Spätzle besonders empfehlen. Auch die klassischen Salate mit Zanderknusperle oder Putenstreifen sind ein sicherer Tipp. Bei Gnädingers bekommt man natürlich auch einen Schwabenteller mit Schweinelendchen, Kässpätzle und einer ausgesuchten Gemüsegar nitur von gratinierten Tomaten, Blumenkohl mit Sauce hollandaise und speckummantelten Bohnen. Ein schöner Zug ist es, dass die Beilagen zu den Tellergerichten in schwerem altem Silbergeschirr gereicht werden. Vegetarische Schmankerl wie die Thaimüse-Wokpfanne, Kässpätzle oder eine Eier-Gemüseplatte lassen auch Veggies nicht zu kurz kommen. Die Bedienungen sind versiert, freundlich und auf Zack und machen den Aufenthalt zu einer runden Sache. Als Nachtisch eine Dessertvariation mit selbstgemachtem Krokantparfait, Crêpes oder Mousse au Chocolat und der Himmel über Rielasingen ist zum Greifen nahe. Die Weinkarte konzentriert sich vornehmlich auf lokale Weine. Auf der Gartenterrasse hinter dem Haus lässt es sich im Sommer unbehelligt von der Hauptstraße lauschig sitzen. Die Hotelzimmer des 3-Sterne-Hotels mit kleiner Sauna und Fitnessraum sowie eigenem Badeplatz am Bodensee werden gerne von den Unternehmen im Umkreis gebucht - zählt das Haus doch zu

Deutschlands Top 500 und erhielt die Auszeichnung der Riege Historischer Gasthäuser in Baden.

cn