



KRONE
RADERACH

SPEISEN



DER RITTER-SCHATZ RADIRAIS IST IN RADERACH NOCH IMMER UNENTDECKT

Heute zeugen ein Biergarten, ein alter Brunnen und drei Straßennamen von der alten Geschichte

Raderach Der kalte Wind weht von Südwesten her über den See, verfängt sich in den Hügeln bei Efrizweiler und lässt hinter den dicken Mauern der Neuen Burg, des „nono castro Radirai“, kaum noch das Feuer im Kamin flackern. Von der Mauer hat man einen wunderbaren Blick auf den See mit seinen Fischerhütten, den vereinzelt Booten auf dem Wasser und auf die Berge, hinter denen sich die Gedanken von Adelheid von Radirai verlieren. Sie ist glücklich im Herbst des Jahres 1256. Bischof Eberhard von Konstanz hat den Kirchenbann aufgehoben, mit dem die Ritter von Radirai belegt waren. Sie waren schon 1140 raubend und brandschatzend durch das Land gezogen und hatten sich zuletzt an Gütern des Kloster Salem vergriffen. Daraufhin waren sie mit dem Bann belegt worden.

Zwei Ritter trieben ihr Unwesen

Diese Szene kann man sich bestens vorstellen, wenn man heute auf dem höchsten Punkt, dem Fundament des Burgfrieds im Biergarten der Gaststätte Krone in Raderach steht und über Friedrichshafen hinweg auf den See schaut. An dieser Stelle hatte Wernherus von Radirai die neue Burg bauen lassen. An ihre Existenz erinnert heute für die flüchtig Vorbeifahrenden nur noch der Name Fichtenburgstraße oder vielleicht der Schlossweg oder die Ritterstraße, die um den kleinen Ort führt. Und der wird von vielen und vor allem den dort lebenden Menschen als der schönste Ortsteil der Stadt bezeichnet. Das liegt mitunter auch an dem Biergarten, der dort ganz oben auf dem Drumlin thront, wo einst die Burg gestanden hat und Adelheid träumend gen Süden geschaut haben mag.

Zwischen 1768 und 1854 lebte der Pfarrer, Lehrer und Jugendschriftsteller Christoph von Schmid. Er hat die beiden Burgen der Raubritter von Radirai als Tannenburg und Fichtenburg bezeichnet. Die Tannenburg stand auf dem Weiherberg nahe der heute gleichnamigen Deponie und ist heute nur noch als Ruinenrest vorhanden. Hier soll der dem Herzog von Schwaben zugeneigte Edelbert gewohnt haben. Die Fichtenburg auf dem Drumlin sei von Kunerich mit seiner Familie bewohnt gewesen, erzählt von Schmid. Diese beiden Ritter des Radirai-Geschlechts liebten sich wie der Teufel das Weihwasser. Wer heute in der Gaststätte Krone die Speisekarte aufschlägt, kann die Legende der beiden nachlesen, die wir an dieser Stelle zusammenfassen wollen:

Einst hatte der Herzog von Schwaben seinen Getreuen Ritter Edelbert gebeten, ihm Waffendienste zu leisten. Dieser aber lag verletzt auf seiner Burg und konnte dieser Bitte nicht persönlich nachkommen. So schickte er seine waffentragenden Männer mit und blieb mit seiner Tochter alleine zurück. Kunerich erfuhr davon

und überfiel die benachbarte Burg, nahm Edelbert gefangen und ließ ihn in seinen Kerker werfen. Edelberts Tochter Rosa von Tannenburg soll sich darauf bei einer im Wald lebenden Köhlerfamilie verdingt und sich als Magd schließlich Zugang zur Fichtenburg verschafft haben. Dort versorgte sie heimlich ihren Vater im Kerker.

Eines Tages geschah auf dem Burghof ein Unglück. Der Sohn des Burgherrn wollte Tauben fangen, die auf dem Brunnenrand saßen, und fiel in den Schacht hinein. Dort soll er an einem Haken hängen geblieben sein, wodurch ihn Rosa von Tannenburg habe retten können.

Der Sohn überlebte und der raubritterliche Papa fiel dankbar vor der Magd auf die Knie, ihr jeden Wunsch zu erfüllen. Das Ende liegt wie in jedem Märchen nahe. Die Tochter wünschte sich die Freilassung ihres Vaters und beide zogen glücklich zurück auf ihre Burg.

Der Brunnen birgt ein Geheimnis

In Raderach wird diese Legende nicht nur als Märchen abgetan. Im Keller der besagten Gastwirtschaft steht der Brunnen noch. Und in der Tiefe ist sogar der Haken noch zu sehen, ein alter und großer Metallhaken. Der Brunnen verbirgt ein weiteres Geheimnis, an dessen Lüftung sich vor einigen Jahren schon Taucher gemacht haben. Offiziell wollten sie wissen, wie tief dieser Brunnen hinab reicht. Raderach befindet sich gut 90 Meter über dem Seespiegel, bis 41 Meter sind die Taucher hinab gekommen. Danach versperrten querliegende Balken den Weg und die Erkenntnis, ob in der Tiefe tatsächlich der auf dem Drumlin vermutete Schatz liegt.

Dieser Schatz soll aus den Raubzügen stammen und ist Grund dafür, dass es die Burg nicht mehr gibt. Nachdem es im Dreißigjährigen Krieg ein Jagdschloss war, bekam Konrad Endrass 1824 das Schloss. Er übergab es an Vinzenz Brugger und der ließ es Stein für Stein abtragen. Er glaubte an die Gerüchte um den Schatz und machte sich damit auf die Suche danach. Aus den Steinen wurden 1836 die heutige Gaststätte, der daneben liegende Bauernhof und die Kapelle gebaut. Gefunden wurde der Schatz bislang nicht, der einzige Ort, an dem er liegen könnte, wäre jetzt noch der Grund des Brunnens.

Wenn es heute über den Weiherberg aus Südwesten Richtung Raderach bläst, halten die alten Kastanien, die im Biergarten stehen, den Wind auf. Der Blick über den See auf die Alpen aber ist der gleiche wie anno dazumal und der kann zu Träumen anregen, kann die alten Geschichten lebendig werden lassen und macht aus Raderach ein ganz besonderes Örtchen.

Von Ralf Schäfer, Schwäbische Zeitung (Erschienen: 22.01.2013)



SUPPEN

- Schwäbische Flädlesuppe**
mit feinen Kräutern..... € 5,50
- Thai-Suppe (leicht scharf)**
mit Shrimps, rotem Thaicurry,
Kokosmilch, Gemüsestreifen..... € 6,80
- Brätknödelsuppe**
mit Backerbsen ^{1,4}..... € 5,50


VORSPEISEN

-  **Gebackener Hirtenkäse**
mit Tzaziki, Oliven und Baguette..... € 7,90
- Gebratene Shrimps**
in Knoblauch-Kräuterbutter, dazu Baguette..... € 11,50

SALATE

-  **Kleiner gemischter Salat** ^{1,2}..... € 5,80
- Salatschüssel „Reichenau“**
großer bunter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen ^{1,2}..... € 16,90
- Salatschüssel „Seemanns Art“**
großer buter Salat mit gebackenen Zanderknusperle
und Remouladensoße ^{1,2}..... € 18,20
-  **Salatschüssel „Athen“**
großer bunter Salat mit gebackenem Hirtenkäse, Oliven und Tzaziki ^{1,2}..... € 16,80
-  **Salatschüssel „Asia“**
großer bunter Salat mit gebackenen Frühlingsröllchen (Gemüsefüllung)
und Sweet-Chili-Dip ^{1,2}..... € 16,80

SCHWÄBISCHE GERICHTE & PASTA

-  **Kässpätzle**
mit abgeschmälzten Zwiebeln und gemischtem Salat ^{1,2}..... € 16,90
- Hausgemachte Schwäbische Maultaschen**
mit abgeschmälzten Zwiebeln, Kartoffel- und gemischtem Salat ^{1,2,4}..... € 16,90



Unsere Tages- und Wochenkarte
finden Sie auch direkt
über den QR-Code

**Saure Linsen**mit hausgemachten Eierspätzle und 1 Paar Saitenwürsten ^{1,4,5} € 14,90**1 Paar Bratwürste (geschlagene)**mit Bratensoße, Kartoffel- und Gurkensalat ^{1,2,5} € 12,80**Spaghetti mit hausgemachter „Bolognese“**

und Parmesan € 12,50

 **Bergtöpfe**Spinatspätzle in Lauchsahne mit Bergkäse überbacken
dazu Röstzwiebeln und gemischter Salat € 17,50**FISCH****Zanderknusperle**gebacken in Bierteig, mit Salzkartoffeln, Remouladensoße und
gemischtem Salat ^{1,2} € 19,50**Fischteller „nach Art des Hauses“**Zander- und Lachsforellefilet an Mandelbutter
dazu Salzkartoffeln und gemischter Salat ^{1,2} € 23,80**RIND****Rumpsteak „Madagaskar“**mit Kräuterbutter und pikanter Pfefferrahmsoße,
hausgemachten Kartoffelkroketten und Gemüse € 29,80**Rumpsteak „à la Chef“**mit hausgemachter Tomatenbutter, würzigen Twisterkartoffeln,
Sourcream-Dip und gemischtem Salat ^{1,2} € 29,80**Zwiebelrostbraten „nach Art des Hauses“**

mit Röstzwiebeln und Rahmsoße, angerichtet auf Kässpätzle € 29,80

SCHWEIN**Kronentopf „nach Art des Hauses“** *Empfehlung des Hauses!*Schweinelendchen mit frischen Champignons und Rahmsoße
angerichtet auf hausgemachten Eierspätzle, dazu gemischter Salat ^{1,2} € 21,90**Allgäuer Rahmschnitzel**paniertes Schweineschnitzel mit Röstzwiebeln und Rahmsoße,
angerichtet auf hausgemachten Kässpätzle € 20,90**Zigeunerschnitzel**pikant gewürzt, mit Pommes und gemischtem Salat ^{1,2,3,4} € 18,90**Schweineschnitzel „Wiener Art“**mit Pommes und gemischtem Salat ^{1,2} € 18,90

Für kleine Portionen berechnen wir 2 € weniger.



SENIOREN & KINDERTELLER

Zwei Schweinemedallions

mit Kräuterbutter und Pfeffersoße,
hausgemachten Kartoffelkroketten und Gemüse € 16,50

Kleines Rahmschnitzel mit frischen Champignons

hausgemachten Eierspätzle und gemischtem Salat ^{1,2} € 11,80

Kleines paniertes Putenschnitzel

mit Pommes und kleinem gemischtem Salat ^{1,2} € 9,90

Kleine Spaghetti mit hausgemachter „Bolognese“

und Parmesan € 7,50

BEILAGEN

Portion Spätzle mit Soß' € 4,90

Portion Pommes € 4,90

Portion Kroketten € 4,90

Portion Twisterkartoffeln € 5,50

VESPER

*Für den kleinen
Hunger!*

Wurstsalat

mit Zwiebeln, sauer angemacht ^{1,2,4,5} € 12,50

Wurstsalat „Schweizer Art“

mit Käse und Zwiebeln, sauer angemacht ^{1,2,4,5} € 12,80

Lumpensalat

mit Schwarzwurst, Fleischwurst, Essiggurken und Zwiebeln,
sauer angemacht ^{1,2,4,5} € 12,90

🌱 Backsteinkäse

mit Zwiebeln, sauer angemacht ^{1,2,3} € 12,90

Ochsenmaulsalat

mit Zwiebeln, sauer angemacht ^{1,2,3} € 11,90

„Halb und Halb“

Wurstsalat und Backsteinkäse mit Zwiebeln, sauer angemacht ^{1,2,3} € 13,80

Zu allen Vespers servieren wir frisches Bauernbrot.



DESSERT

Eisknödel (innen Eis, außen heiß) <i>Unsere Spezialität des Hauses</i> mit Dessertkirschen und Sahne.....	€ 6,90
Espresso „Speziale“ mit Vanilleeis, einem “Schuss” Orangenlikör und Sahne.....	€ 5,50
Kleines gemischtes Eis 3 Kugeln ohne Sahne	€ 5,40
mit Sahne.....	€ 6,40
Kinderbecher „kunterbunt“ 2 Kugeln Eis mit Smarties, Waffelhut und Sahne	€ 4,20
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne.....	€ 8,40
Nussknacker Walnuss- und Vanilleeis mit Nusslikör, Nüssen und Sahne.....	€ 8,90
Schwarzwaldbecher Vanille-, Schoko- und Erdbeereis mit Kirschen, Kirschwasser, Sahne und Schokoraspeln	€ 8,90

GENIESSEN SIE BEI UNS SELBSTGEMACHTE UND REGIONALE SPEZIALITÄTEN

Unser Anspruch ist es, dass unsere Gäste nicht einfach nur satt, sondern auch glücklich heimgehen.
Deshalb werden in unserem Familienbetrieb seit jeher die Kroketten mit viel Liebe gerollt,
die Spätzle frisch von Hand geschlagen und überall dort selbst Hand angelegt,
wo es für den guten Geschmack die extra Portion Kochliebe braucht.

Ein weiteres Geheimnis des Krone-Geschmacks sind die frischen Lebensmittel von unseren regionalen Lieferanten.
Aber eines können wir Ihnen leider nicht verraten, wie unser selbstgemachter Eisknödel hergestellt wird.
Schon probiert?

Lassen Sie es sich schmecken!

Ihre Familie Schrandt

Wir beziehen unsere Lebensmittel von folgenden Regionalpartnern

