

1 JAHRHUNDERT & 25 JAHRE

...ABER WIR FÜHLEN
UNS BESSER
DENN JE



Liebe Gäste, das Schöne an unserer Krone-Historie ist ja, dass wir nicht einfach nur 125 Jahre „alt“ geworden sind, sondern 125 Jahre „jung“ sein dürfen. Seit 1898 gibt es das Hotel Restaurant Krone – und seither machen wir mit unseren Gästen einen Entwicklungsprozess durch. Wir haben uns nicht nur einmal neu erfunden und uns vom einstigen Gasthof samt Metzgerei zu einem Hotel-Restaurant mit vorzüglicher Küche entwickelt. Ein Hotel ist etwas Lebendiges, genauso wie die Menschen, die es mit Leben erfüllen – die darin arbeiten oder einkehren. So sind wir, Ihre Wirts-

familie Schafroth und das Krone-Team, gemeinsam mit Ihnen, liebe Krone-Gäste, über die Jahre und Jahrzehnte nicht nur älter, sondern auch besser geworden – und diesen Geist tragen wir in die Zukunft. Was wir in den eineinviertel Jahrhunderten gemeinsam mit Ihnen erlebt haben, tragen wir in unserem Herzen. Wir freuen uns auf viele weitere wunderbare Begegnungen mit dem Besten, was uns passieren kann – mit unseren zufriedenen Krone-Gästen im Restaurant und im Hotel.

Ihre Familie Schafroth

EINE TOP AUSBILDUNG IN DER KRONE

Noah erlernt bei uns in der Krone den Beruf „Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie“. Agnes absolviert ein duales Studium „Culinary Management“ und macht bei uns den praktischen Teil ihres Studiums. Und was lernt Ihre Tochter, Ihr Sohn, Ihr Enkel oder Ihre Nichte demnächst bei uns?

Es sind aktuell noch Ausbildungsstellen für einen Start im September 2024 frei! Wir helfen allen Bewerber/innen bei der Suche nach dem perfekten Beruf und zeigen ihnen gerne, worauf es bei der jeweiligen Spezialisierung ankommt! Gerne ermöglichen wir den Bewerber/innen und Bewerbern auch kurze oder längere Schnupper- oder Berufspraktikumsstellen – und beraten auch schon beim Start in die Berufswahl...

Das freut uns sehr: Wir sind wieder als Dehoga „Top-Ausbildungsbetrieb“ zertifiziert. Die hohen Qualitätsstandards der Ausbildungsinitiative und unsere engagierten Ausbilderinnen und Ausbilder haben das erst möglich gemacht.

Alle Informationen erhaltet ihr gerne bei Sabine Schafroth und Melly Grassl
Telefon 08323/96610 oder per Mail:
sabine.schafroth@hotel-krone-stein.de
oder an: m.grassl@hotel-krone-stein.de



WIR BILDEN AUS

FACHKRAFT KÜCHE

KÖCHIN/KOCH

HOTELFACHFRAU/HOTELFACHMANN

FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE –
SCHWERPUNKT RESTAURANTSERVICE

FACHFRAU/-MANN FÜR RESTAURANTS
UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

DUALES STUDIUM/BACHELOR IN
VERSCH. STUDIENGÄNGEN

WACHSE MIT DER KRONE!

WEITERBILDEN & AUFSTEIGEN

TEIL DES KRONE TEAMS SEIN

ABSCHLUSS MACHEN

AZUBIPROGRAMME ERLEBEN

SPASS BEIM LERNEN HABEN

AUSBILDUNG BEGINNEN

BEWERBEN

BÄUME PFLANZEN STATT ZIMMER REINIGEN

im Hotel Krone

Umweltschutz beim Hotelaufenthalt: Für jedes nicht gereinigte Krone-Zimmer spenden wir einen Betrag an die Forstbetriebsgemeinschaft Oberallgäu, um Bäume pflanzen zu können. Unsere Gäste können frei wählen, ob sie den Service der Reinigung durch unser Housekeeping-Team wie gewohnt nutzen wollen - oder ob sie mit dem Verzicht auf die Zimmerreinigung eine Baumpflanzung finanzieren wollen. Mit unserem grünen Filzbäumchen an der Zimmertür wird angezeigt, dass an diesem Tag auf eine Reinigung des Raums verzichtet werden kann.

1324 BÄUME
BEREITS IN DEN ERSTEN 6 MONATEN

ZIMMERREINIGUNG DIE BAUMKRONE GEGEN JUNGBAUM

Mit der Aktion verbinden wir unsere Idee, den Betrieb in der Krone so umweltfreundlich und nachhaltig wie möglich zu gestalten. Weil es uns ernst damit ist, sparen wir die gesparten Ressourcen für Personal und Material nicht einfach nur ein, sondern investieren diese gleich wieder in unser aller Zukunft: Im engen Austausch mit der Forstbetriebsgemeinschaft wurde schon eine Fläche am Niedersonthofener See für uns reserviert, auf der bald die ersten Krone-Bäumchen stehen werden!



VIELEN DANK!



7
FEINE
SPRIZZ
DRINKS

4
SONNIGE
SAMSTAGE

400
APEROL SPRIZZ

OKTOBER
PREISSCHAFKOPFEN
Schafkopfturnier für
Jedermann & Frau

15 PREIS
GEKRÖNTE
GEWINNER

116
TEILNEHMER/INNEN

823
VERKAUFTE SPRIZZ

JUNI
SPRIZZ SAMSTAGE
Jeden Samstag alle
Sprizz Drinks für nur
3,50€

870
WERTUNGSSPIELE

497
GESPIELTE
SOLOS

UNSER
JUBILÄUMSJAHR
IN ZAHLEN



JULI

JUBILÄUMS GRILLABEND
Kulinarischer Genuss mit
zünftiger musikalischer Um-
rahmung

45
SURF & TURF

33
FENCHELSALSICCIA

97
HAUS
SCHNÄPSE

+28°
TRAUMHAFTES
SPÄTSOMMER
WETTER

28x
GEGRILLTE AVOCADO

36
MAISHÄHNCHEN

41
GRILLHAXEN

AUGUST
KRONE FESTBIER
Jeden Freitag im August
Festbier Halbe für 3,30€

803x
0,5 LITER FESTBIER

171x
0,25 LITER FESTBIER

13
GUT GELAUNTE
BERGSTÄTT MUSIKANTEN

291
BIERSPEZIALITÄTEN



BIKE, HIKE
GEHEIMTIPPS
 & WHAT WE LIKE



PSSSST...
INSIDERTIPPS

GENUSSAUSFLUG



CAFÉ ZENZIMILIA IN GUNZESRIED

Die leckeren Kuchen im Café Zenzimilia in Gunzesried sind eine kurze Autotour mit Allgäuer Alpenpanorama wert. Wir haben ja schon viele Kuchen gebacken, probiert und sind wirklich vom Fach – und deshalb können wir hier auch verraten, dass die Zenzimilia-Kuchen zu den Allgäuer Top Ten gehören! Das Café wurde vor wenigen Jahren neu erfunden und eingerichtet und wird von einem total sympathischen Wirtsteam geführt. Lohnenswert! (Eignet sich auch als Ziel einer kleinen Radtour) Info: Sie gelangen nach Gunzesried in ca. 15 Minuten via Immenstadt und Bleichach – dort weiter nach Gunzesried. Parken direkt am Café in der Ortsmitte. Gleich nebenan liegt auch die Sennerei.

KUTSCHENFAHRT DURCHS OSTRACHTAL

Eine Kutschfahrt ist zu jeder Jahreszeit ein wunderbares Erlebnis für die ganze Familie. Besonders beeindruckend ist eine Kutschfahrt in und um Bad Hindelang, die Ihnen das unvergessliche Bergpanorama auf erholsame Art und Weise zeigt. Mit der Pferdekutsche geht es romantisch durch das Ostrachtal, mit Blick auf Iseler, Hirschberg und Imberger Horn.

Hinweis: Anfahrt mit dem Auto nach Bad Hindelang, Parken am Kurhaus (kostenfrei an der Bundesstraße). Termine für Familien sind auf Anfrage möglich. Informationen und Reservierungen unter der Telefonnummer: +49 151 16708513.



WINTERZAUBER

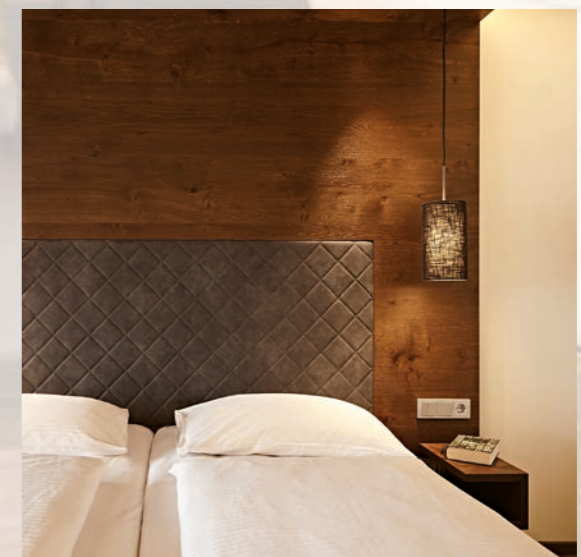
RUHE SPAZIERGANG



DURCH DAS WERDENSTEINER MOOS

Ein wunderbarer Ruhespaaziergang: Ob strahlende Sonne samt Schnee oder mystisch düsterer Wolkentag – eine Runde durchs Werdensteiner Moos ist für unsere Krone-Gäste immer eine gute Empfehlung. Die Tour dauert eine runde Stunde und führt durch eine beeindruckende Moorlandschaft mit Baumriesen und Moorgestalten, moderiert durch Infotafeln und begleitet von vielen Tonnen Hackschnitzeln – einem überaus komfortablen Untergrund. Info: Sie erreichen das Werdensteiner Moos von der Krone aus in 5 Minuten mit dem Auto – nordwärts in Richtung Seifen, Thanners – kurz vor der Bahnüberführung am Parkplatz links parken! Wer mag, kann das Werdensteiner Moos auch in einer knappen Stunde zu Fuß erreichen.

AB **96€**
 PRO PERSON INKL.
FRÜHSTÜCK



UNSERE
DOPPELZIMMER
 DELUXE

Nichtraucherzimmer mit 27-32 m² · Boxspringbett mit Leseleuchten · gemütliche Sitzzecke (mit ausziehbarer Schlafcouch) · Flat-TV mit Radio · Schreibtisch · Telefon · Kostenfreies WLAN im gesamten Hotel · Westbalkon
 Badzimmer mit Dusche | WC | Föhn | Kosmetikspiegel | Radio · wärmendem Fußboden · Safe · SPA-Tasche mit Saunaslipper und Handtücher · Fotos sind Beispielbilder · Aussehen und Ausstattung können abweichen



ARABISCHE SHORBAT ADAS LINSENSUPPE

VEGANES REZPT | 10 PERSONEN

Diese arabische Linsensuppe ist lecker und einfach zum nachkochen. Probieren Sie es einfach mal aus. Gerade in der Winterzeit immer etwas Besonderes. Viel Spaß beim Nachkochen!

Zutaten:

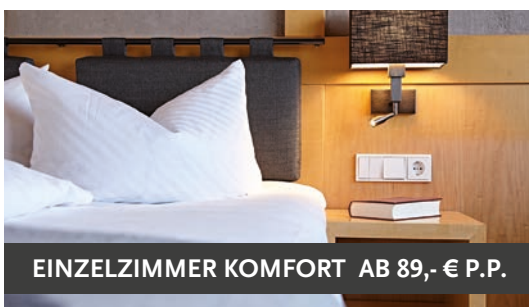
- 400 g rote Linsen | zwei kl. Zwiebeln (gerne auch rote Zwiebeln)
- ca. 100 g Karotten | 2 Liter feine selbstgemachte Gemüsebrühe
- zwei mittelgroße Kartoffeln (ca. 170 g) | 2 TL gemahlener Koriander
- 1 EL Ingwer frisch | 4 EL Olivenöl | 1 TL gemahlener Kurkuma
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel | 1 TL Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

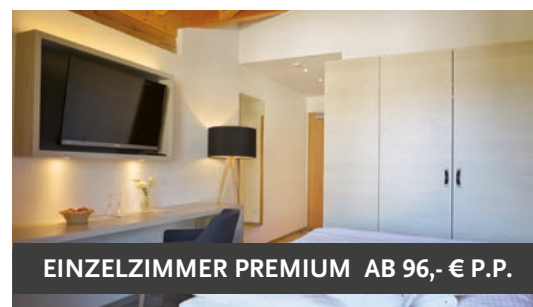
1. Zwiebeln, Möhren & Kartoffeln fein würfeln. Ingwer fein schneiden
2. Linsen in einer Schüssel waschen – dann das Wasser abgießen
3. Olivenöl in einem Topf erhitzen - Zwiebeln, Ingwer dazugeben und 3-4 Minuten glasig anbraten. Dann Karotten und Kartoffeln zugeben, verrühren und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.
5. Die Linsen und Gewürze zugeben und weiter leicht mitbraten
6. Mit der Gemüsebrühe auffüllen – jederzeit auch mit Wasser oder Hühnerbouillon (auch Pulver) – und fertig kochen lassen.
7. Mit Koriander/Petersilie und einem Spritzer Zitrone garnieren.
8. Zu diesem Gericht passt Fladenbrot, Naan-Brot oder Baguette.



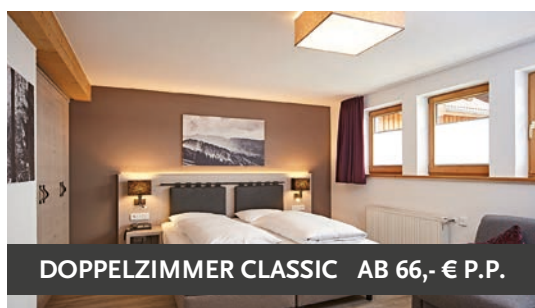
EINZELZIMMER CLASSIC AB 67,- € P.P.



EINZELZIMMER KOMFORT AB 89,- € P.P.



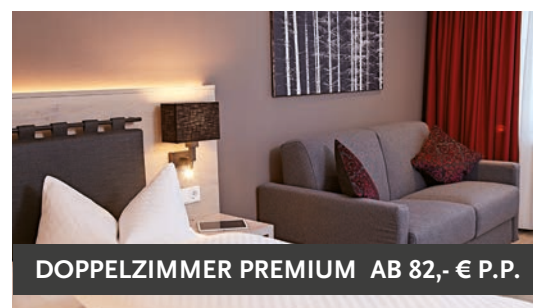
EINZELZIMMER PREMIUM AB 96,- € P.P.



DOPPELZIMMER CLASSIC AB 66,- € P.P.



DOPPELZIMMER KOMFORT AB 77,- € P.P.



DOPPELZIMMER PREMIUM AB 82,- € P.P.



DOPPELZIMMER DELUXE AB 96,- € P.P.



DOPPELZIMMER EXQUISIT AB 110,- € P.P.



KRONE SUITE AB 158,- € P.P.



IMPRESSUM

Unsere Kronepost erscheint in unregelmäßigen Abständen und ist für alle Gäste & Interessenten des Hotel Krone kostenfrei!

Herausgeber
Schafroth GmbH
Hotel-Restaurant Krone
Rottachbergstraße 1
87509 Immenstadt-Stein
www.hotel-krone-stein.de
Tel +49 8323 96610

Design & Realisierung
Kuhstadl Design GmbH & Co. KG
Atelier für Werbung & Design
Oberdorf 9
87538 Obermaiselstein
www.kuhstadl.com

Redaktion:
Thilo Kreier
www.outdoor-edition.de
Fotos:
Hotel Krone | www.burger-fotodesign.de
www.studiowaelder.de | Nina Koch
Alpsee Immenstadt Tourismus

Druck & Verteilung
Schöler Druck & Medien
87509 Immenstadt
www.schoeler-kreativ.de
Auflage: 5.000 Stück

Anregungen für die nächste Kronepost nehmen wir gerne unter:
info@hotel-krone-stein.de entgegen.