

✓ BRAUCHTUM
SEITE 1

✓ KULINARIK & MENSCHEN
SEITE 2 + 3

✓ AUSFLUGS-TIPPS
SEITE 4 + 5

✓ UNSERE SUITE
SEITE 6

✓ DAS FINDEN SIE IN DER KRONE
SEITE 7

✓ PREISE & ANGBOTE
SEITE 8



1898 - 2018

WUNDER BAR WINTER

Das Allgäu ist eine wunderbare Region, die uns gerade im Winter mit herrlich blauem Himmel und blitzend weißem Schnee begeistert. Wintersportmöglichkeiten in Hülle und Fülle, klare Sonnentage und herrliche Bergpanoramen begeistern unsere Gäste.

Doch das Allgäu hat neben seiner lieblichen, schön anzusehenden Seite auch eine wilde Facette. Es ist ein rauhes Land mit schroffen Berggipfeln, tiefen Schluchten – und vielen mystischen Geschichten, Sagen und Legenden. Neben den klassischen christlichen Festen haben sich auch viele Anlässe mit heidnischem Ursprung bis heute gehalten.

Waren Sie schon mal in der „Hölle“ oder am „Wildfräulein“ in Hinterstein? Kennen Sie die „Wilden Männle“? Oder wissen Sie um die Legenden rund um die vier Höfats-Gipfel und deren verborgene Schätze? Sagenhafte 300 Allgäuer Sagen und Legenden sind überliefert, jede für sich zeichnet ein aufregendes Bild unserer Heimat.

Mit dem Bärbele-Treiben am 4. Dezember und dem Klausentreiben am Nikolaustag werden zwei dieser über Jahrhunderte bewahrten Traditionen lebendig. Das Bärbele-Treiben findet am Abend des 4. Dezember statt, dem Gedenktag der heiligen Barbara. Die „Bärbele“ sind unverheiratete Frauen und Mädchen ab 16 Jahren, tragen Fetzen-Kutten und sind mit Masken als alte Frauen verkleidet. Und sie sind mit Besen aus Birkenreisig oder Weidenruten ausgestattet. Wer den Weg der Bärbele kreuzt, der sollte sich in Acht nehmen, denn manchmal setzt es Rutenhiebe. Diese sollen übrigens fruchtbarkeits- und glücksbringend sein...

„*Bärbele-Treiben
Klausen-Treiben
& Funkenfeuer*“

Tags darauf am 5. Dezember oder am Nikolaustag sind die Jungs beim Klausentreiben dran. Unverheiratete Männer kleiden sich mit Fellen und tragen einen fellbedeckten Helm, den oft Hörner zieren. Zum „Klausen-Häß“ gehören auch Kuhschellen oder Kuhglocken, die den furchteinflößenden Eindruck der Gestalten durch ihren Lärm noch verstärken. Neben dem einen oder anderen Rutenhieb vor allem für vorwitzige Kinder wollen die Klausen die bösen Geister des Winters und der Dunkelheit vertreiben.

Licht ins Dunkel des Winters bringt auch der Funken-sonntag, der Sonntag nach Aschermittwoch. Dann brennen auf den Höhen im Allgäu die Funkenfeuer – ein Brauch, der ebenfalls dazu dient, den bösen Wintergeistern beizukommen. Dazu schichten die Dorfbuben oder Trachtenvereine auf ortsnahen Anhöhen kunstvoll Holzstapel auf, die nach Einbruch der Dunkelheit angezündet werden. Wichtigstes Spektakel: Wenn die obligatorische „Funkenhex“ mit einem lauten Knall in Flammen aufgeht!

Liebe Gäste, liebe Freunde,

wenn's draußen schön klirrend kalt und drinnen wohlig warm ist, wenn der Schnee fällt und die Seen zufrieren – dann hat im Allgäu der Winter das Zepter übernommen. Und mit ihm ist die mystische Zeit der Sagen, Legenden und althergebrachter Traditionen und Gebräuche gekommen.



Eine wilde Zeit in einer winterlich wunderbaren und manchmal wundersamen Umgebung. Die Schneeflocken wirbeln dichter als anderswo, die Windpfeifen lauter als anderswo. Dann springen plötzlich Sagengestalten wie die Bärbele mit ihren Ruten durch die Orte – oder die Klausen ziehen mit lautem Kuhschellengetöse umeinander. Und die Funken brennen am Sonntag nach Fasching auf den Anhöhen und vertreiben den Winter.

Wir freuen uns auf einen wilden Winter, auf die Bärbele, Klausen und Funken. Aber auch auf eine friedliche Weihnacht, einen guten Start fürs neue Jahr und auf ganz viel Schnee. Gemeinsam wollen wir mit Ihnen die Winterzeit erleben. Wir wollen Sie mit köstlichen Spezialitäten bekochen, wir erwarten Sie mit unseren frisch aufgeschüttelten Krone-Kissen in unseren Zimmern – und wir freuen uns auf jede Begegnung mit Ihnen!

Ihre Familie Schafroth

— — DIE KRONE

Die Krone hat 90 Betten in 53 Zimmern, je nach Kategorie mit großzügigem Bad, Sat-TV, Radio, WLAN, teilweise Nespresso-Maschine und größtenteils mit Balkon. Der Wellnessbereich bietet eine Bio-Sauna, finnische Sauna, Infrarot-Lounge und Ruhezonen für Körper und Geist. Für Skifahrer gibt es einen Skikeller mit Schuhtrockner, für Indoor-Aktive einen Fitnessraum mit den neuesten Cardio-Geräten. Das Krone-Restaurant offeriert traditionelle regionale, internationale, vegetarische, vegane, leichte und festliche Küche. Unser Restaurant hat ganzjährig täglich geöffnet (außer am 23. und 24.12.).



Gebhard Heider

WARUM ES IN DER KRONE GLEICH DREI SPEISEKARTEN

GIBT

Eine Tageskarte – lecker. Eine Saisonkarte – sehr vielfältig. Und die Krone-Speisekarte – mit allen Klassikern.

Warum es in der Krone gleich drei Speisekarten gibt und warum in der Krone-Küche in Sachen Qualität und Frische keine Kompromisse gemacht werden, erklärt Küchenchef Gebhard Heider in der Krone-Post.

Die Küche in der Krone – das hört sich erstmal romantischer an, als es ist. In Zeiten des Hochbetriebs am Sonntagmittag, zur „Abendessen-Rush-Hour“, am späten Nachmittag oder bei großen Festgesellschaften im Saal werden selbst unsere routinierten Leidenschafts-Köche mal hektisch. Wenn innerhalb kürzester Zeit viele Gerichte bei höchster Qualität auf den Tisch gelangen sollen, erfordert dies ein einwandfreies Zusammenspiel aller Beteiligten. Wenn's auch noch köstlich schmecken soll, ist es gut, einen Küchenchef wie Gebhard Heider zu haben, der hochwertige Regionalität schätzt, Vielfalt lebt – und in seinen bisher elf Krone-Jahren stets den Überblick behalten hat, wenn es turbulent zugeht.

„Qualität, Frische und Abwechslung“ – wer Gebhard Heider fragt, was ihm in seiner Krone-Küche besonders wichtig ist, bekommt diese drei Stichworte genannt. Und zwar genau in dieser Reihenfolge. Hochwertige heimische Produkte kommen auf den Tisch. Wann immer es möglich ist, achtet das Krone-Küchenteam darauf, regionale Produkte zu verwenden und die Warenwege so kurz wie möglich zu halten. In Sachen Kalbfleisch bedeutet das zum Beispiel, dass beim Nachbarn Rädler mehrmals im Jahr ein spezielles Krone-Rind geschlachtet wird. Und dass der Käse für die leckeren Krone-Kässpatzen aus der Sennerei im benachbarten Untermaiselstein stammt.

Die Abwechslung ist unseren Köchen ein Herzensanliegen: In der Krone-Küche geht es manchmal richtig experimentell zu. Jeder Mitarbeiter bringt von seinen Reisen kulinarische Ideen mit. Idealerweise gibt's zu den Ideen zumindest ein grobes Rezept – dann wird gemeinsam nachgekocht, variiert, verworfen... bis das Gericht schließlich auf der Saison- oder Tageskarte landet. Gleichsam als Versuch, denn nicht jede exotische Speise wird tatsächlich auch mittelfristig im Essensprogramm der Krone heimisch. Doch manchmal kommt das Bami Goreng nach Krone-Art oder das Lammcurry bei den Gästen richtig gut an und erobert sich seinen Platz zwischen Schnitzel, Tafelspitz, Backhendl & Co.

Warum aber gibt es nun drei Speisekarten in der Krone?

„Weil wir nicht nur frische Ware verarbeiten, sondern auch unsere Gäste glücklich machen und selber frisch bleiben wollen, wenn's um unseren Beruf geht!“, sagt Gebhard Heider. Die Liebe zum Beruf sorgt also für tägliches gemeinsames Köche-Kopfzerbrechen in der Krone. „Wir hocken zusammen und überlegen zum Beispiel, was für einen Januar-Samstag ein typisches Gericht ist!“ Das landet dann auf der Tageskarte. Mehrmals im Jahr – immer dann, wenn die Winter-, Fasten-, Spargel-, Pilz- oder Wildzeit geradezu nach einer eigenen Spezialitätenkarte ruft – gibt es eine neue Saisonkarte. Und auf der „klassischen“ Krone-Speisekarte gibt's die Gerichte, die bei unseren Gästen am beliebtesten sind. Im Ergebnis entsteht in einer Art Baukastensystem, eine reiche Auswahl an Speisen, die im gesamten Allgäu ihresgleichen sucht. Guten Appetit!

MARIA, DIE VIER ECKARTSER MÄDELS & DIE FUNKEN KÜCHLE

Wenn der Winter seine letzte Macht zeigt und im Oberallgäu die Funken brennen, dann schmecken die Funkenküchle besonders gut. Die Zutaten sind alles andere als exotisch, die Zubereitung denkbar einfach – und doch schmeckt diese Allgäuer Leckerei göttlich! Unsere frühere Auszubildende Maria steht bei uns jedes Jahr am Funkensonntag mit 4 weiteren Mädels aus Eckarts in der Küche und backt Funkenküchle. Sie verrät uns ihr Rezept für „die besten“ Funkenküchle.

Rezept für Funkenküchle (etwa 12 Stück)

- ✓ 500 g Mehl
- ✓ 1 Prise Salz
- ✓ 1/4 - 3/8 l Milch
- ✓ 20 g Hefe
- ✓ 1-2 Eier
- ✓ 50 g Butter
- ✓ 20-50 g Zucker

- ✓ Ausbackfett
- ✓ Puderzucker zum Bestreuen

Hefeteig von weicher Beschaffenheit herstellen ^ sehr gut abschlagen ^ ohne Teig gehen zu lassen kleine Nudeln abstechen ^ diese wie Rohrnudeln formen ^ leicht mit Fett bestreichen ^ zugedeckt kurz gehen lassen ^ mit gefetteten Fingern ausziehen, indem man den Teigrand durch die Hand gleiten lässt, so dass innen ein dünnes Fenster entsteht ^ in heißes Fett legen ^ 1-2 Mal mit heißem Fett übergießen, damit Küchlein auflaufen, aber nicht hart werden ^ wenn goldbraun, vorsichtig wenden, so dass kein Fett in die Mitte des Küchleins kommt ^ fertig backen (Küchlein müssen innen ein weißes Fenster haben ^ abtropfen lassen – mit Zucker bestreut anrichten.

Lammcurry

Das Lammcurry „à la Chef“ hat unser Koch Thomas Heher von einer seiner Reisen mitgebracht. Wir haben das Lammcurry so lecker gefunden, dass wir sehr oft ins Krone-Programm aufgenommen haben. Es ist pikant und auch ganz schön scharf, die hausgemachte Garam-Masala-Gewürzmischung gibt dem Gericht eine exotische Note und scharfe Würze. Nicht fehlen dürfen Jasminreis, die Cashew-Kerne und einen Schuss Joghurt gibt's obendrein.



Vegane Paprika

Unsere vegane Paprika ist mein Lieblingsessen nur mit pflanzlichen Zutaten. Es macht uns richtig Spaß, vegan zu kochen. Wollen Sie wissen, was in unserer veganen Bolognese drin ist? Seit an (Weizengluten), passierte Tomaten, Gewürze und Wurzelgemüse. Die vegane Paprika servieren wir übrigens mit mediterranem Gemüse, Rucola und geröstete Pinienkerne – und sie steht in letzter Zeit richtig oft auf unserer Krone-Tageskarte!



Vegetarische Gerichte

Jeden Tag haben wir ein vegetarisches Gericht auf unserer Tageskarte stehen, mal einen Kartoffel-Kürbis-Wrap, mal eine gefüllte Fenchel-Pfeife mit Beluga-Linsen, mal ein Zucchini-Cassoulet – aber auch oft eher bodenständige vegetarische Gerichte wie „Knödel-Trio“ oder Salatvariationen. Die veganen und vegetarischen Gerichte sind von unseren Karten nicht mehr wegzudenken. Und wir Köche bereiten sie wirklich gerne zu!



Salat for Fun

Wer ein leichtes, leckeres Mittags- oder Abendgericht mag, der ist mit unserem „Salat For Fun“ von der Saisonkarte gut beraten. Verschiedene Rohkost- und Blattsalate sind drauf, dazu gibt's das cremige Chefdressing, Früchte und Grissini. Übrigens brauchen wir in der Krone-Küche deutlich mehr Grissini, als für die „Salate For Fun“ nötig wären. Die schmecken unseren Köchen halt auch „solo“...



GUTEN APPETIT IN DER KRONE

Was gibt es nicht alles Leckeres im Krone Restaurant? In den drei Speisekarten – der Tages, der Saison- und der Hauptkarte – werden die Gerichte samt Preis und allen Beilagen ausführlich dokumentiert. Krone-Wirt Helmut Schafroth, der selbst jeden Tag in der Küche steht, beschreibt für Sie seine persönlichen Top Ten der Krone-Leckereien.

Allgäuer Kässpätzlen

Alle zwei Wochen schneiden wir einen neuen Laib Bergkäse von der Sennerei in Untermaiselstein an. Der Großteil davon landet in unseren Original Allgäuer Kässpätzlen. Zum Allgäu gehört der Käse genauso dazu wie die Berge. Mit den Kässpätzlen bieten wir ein leckeres, nahrhaftes – und noch dazu vegetarisches – Nationalgericht auf unserer Klassikerkarte. Gibt's übrigens auch als Beilage beim Zwiebelrostbraten!



Wiener Schnitzel

Das Original Wiener Schnitzel vom Kalb stammt meistens von unserem Nachbarn, dem Bauern Rädler, von dem wir mehrmals im Jahr ein ganzes Kalb beziehen. Neben der Panade nach einem alten Hausrezept schmeckt unseren Gästen vor allem der hausgemachte Kartoffelsalat. Unsere Oma Herta schaut jedem Koch auf die Finger, dass er „an guada“ Kartoffelsalat richtig schön „schlanzig“ hinkriegt. Saulecker!



Allgäuer Zwiebelrostbraten

Der Allgäuer Zwiebelrostbraten ist unser mit Abstand meistverkauftes Gericht von der Krone-Speisekarte. Das Fleisch kommt vom heimischen Jungrind – die dazugehörigen Röstzwiebeln sind bei uns meistens absolute Chefsache: Zwiebeln schneiden, Paprika und Gewürze dazu – und dann goldgelb rausbraten! Übrigens: Wir rösten dreimal in der Woche 10 Kilogramm Zwiebeln für den Zwiebelrostbraten.



Kronen -Teller

Einer unserer drei Krone-Klassiker, den es schon immer auf unserer Klassiker-Karte gibt: Schweinefilet, Kässpätzlen, rahmige Champignons. Der Kronen-Teller wird übrigens von einigen Gästen „falschrum“ gegessen. Eigentlich geht's ihnen oft „nur“ um die leckeren Kässpätzlen mit dem Untermaiselsteiner Bergkäse. Die Medaillons vom Schweinefilet geben sie dann gern mal an ihre Begleitung weiter...



Geschmorte Rinderbäckle

Die geschmorten Rinderbäckle haben schon fast einen Stammpfad als Schlemmergericht auf unserer Tageskarte erobert. Die kräftige Rotweinsauce gibt dem zarten Fleisch eine pikante Note – und viele unserer Gäste schätzen besonders den altbayerischen Kartoffelschmarren, der genau die richtige Beilage für dieses Gericht ist. Dazu gibt's leckeres Marktgemüse, natürlich frisch und mit vollem Geschmack.



Rücken vom Weideschaf

Der rosa gebratene Rücken vom Weideschaf ist ein echter Genuss für die Liebhaber von richtig zartem Fleisch. Doch nicht nur das Fleisch ist etwas Besonderes, sondern auch die Beilagen. Die römischen Nocken sind eine außergewöhnliche, sehr leckere Beilage, die man nicht oft bekommt: Sahne, Salz, Butter, Milch, Thymian und Parmesan. Thymianjus und ein mediterranes Ratatouille gibt's übrigens auch zu diesem Schlemmergericht



Sabine Schafroth

Sabine Schafroth verliebte sich zunächst in Krone-Wirt Helmut und dann in die Gastronomie. Die Krone-Wirtin ist Mutter dreier Töchter im Alter von 11-19 Jahren und kümmert sich in der Krone um alles, was mit Finanzen, Personal und Organisation zu tun hat, um den Rezeptionsdienst und das Getränkebuffet.

Deine Aufgabe in der Krone?

Als ich vor 19 Jahren zur Krone kam, bestand meine Hauptaufgabe vor allem darin, dem Helmut „für alles Mögliche“ den Rücken freizuhalten. Inzwischen hat jeder von uns seine festen Aufgaben – und ich bin vor allem für die Verwaltung zuständig. Ich kümmere mich um die Personalsachbearbeitung, Steuer und Buchhaltung und mache für die Rezeption und das Housekeeping die Dienstpläne. Manchmal, bei Krankheit oder in der Urlaubszeit, übernehme ich aber auch gern mal eine Schicht an der Rezeption oder am Getränkebuffet. Das macht mir richtig viel Spaß, denn ich hab gerne den direkten Kontakt zu den Gästen – und nicht nur zum Schreibtisch! Nebenbei bin ich ja auch noch Mutter dreier Töchter...

Dein Lieblingsplatz in der Krone?

Unser Wellnessbereich. Der ist richtig fein – und ich gehe gerne mal ganz spät auf einen Saunagang! Alternativ entspanne ich mich auch gerne bei einem guten Buch auf der Ofenbank in unserer Wohnung im Dachgeschoss der Krone.

Dein Lieblingsplatz draußen?

Ich liebe unsere Berge und die Allgäuer Landschaft – in jeder Art, bei jedem Wetter und bei den allermeisten Aktivitäten vom Wandern bis zum „Faul-auf-einer-Bank-Sitzen“.

Dein schönster Ausflugstipp in der Region?

Die Wanderung von der Krone zur Alpe Rothenfels dauert nur 30 Minuten und führt doch in eine „andere Welt“. Die Route erhalten Sie übrigens gerne als Ausdruck bei uns an der Rezeption!

Deine schönste Begegnung mit Gästen in der Krone?

Egal ob Spitzensportler, Schauspieler oder Geschäftsreisender und Urlaubsgast: Es sind jeden Tag aufs Neue wunderschöne Begegnungen! Unser „Krone“-Stammtisch zaubert mir oft ein Lächeln ins Gesicht. Ich als Krone-Wirtin bin stolz darauf, dass ich zu der Männerrunde als einzige Frau schon vor 22 Uhr dazukommen darf – und freue mich schon auf die nächsten Unternehmungen und lustigen Abende!

Warum bist du gerne in der Krone?

Die Krone ist meine Heimat geworden. Sie fordert mich jeden Tag. Aber da gehören wir – Helmut, unsere drei Mädels und ich – einfach hin! Das Krone-Team ist mir richtig ans Herz gewachsen und ich glaube, dass ich auch unseren Mitarbeitern ein bisschen wichtig bin... Und: Gibt es einen schöneren Ort, an dem man arbeiten, aber auch gleichzeitig zu Hause sein kann?

„Da kümmer ich mich drum!“

Zitat Sabine Schafroth: “

HÄTTE
SIE'S
GEWUSST

Was ist das beliebteste Gericht in der Krone?

Der Allgäuer Zwiebelrostbraten mit Kässpätzlen ist mit Abstand das meistverkaufte Gericht in der Krone. Auf Platz zwei unserer Krone-Rangliste der beliebtesten Gerichte landet übrigens der Kronen-Teller mit Schweinemedallions, Kässpätzlen und Champignons!

DIE KRONE MIPPADIN
AB IN DEN SCHNEE

IM OBERALLGÄUER WINTERPARADIES

Ob mit Alpin-Ski, Langlauf-Ski oder Winterschuhen – der glitzernde Schnee knirscht unter uns. Eine Einladung, die Welt des Winters intensiv draußen zu erleben! Die Allgäuer Winter haben oft weiße Wiesen im Tal zu bieten, immer aber tief verschneite, schier endlose weiße Berghänge. Dank der Lage am Nordrand der Alpen auf über 700 Höhenmetern freuen wir uns zudem an vielen Wintertagen über strahlend blauen Allgäu-Himmel. Die Krone ist mitten in diesem Winterparadies ein idealer Ausgangspunkt für Ihre schönsten Winter-Unternehmungen!



4
KM STRECKE
1,3
STD DAUER
89
M AUFSTIEG

1 **WINTERWANDERUNG**

ZUR SIEDELALPE & JUGETALPE

Es gibt nicht viele Alpen, die auch in den Wintermonaten bewirtschaftet sind und uns mit köstlichen Käsebroten oder Kuchen verwöhnen. Unsere Winterwanderung führt deshalb oberhalb des Großen Alpsees zur Siedelalpe und zur Jugetalpe (beide an Wochenenden & Feiertagen geöffnet). Startpunkt ist am Schlettermoos-Parkplatz an der Staatsstraße Immenstadt – Missen. Hier geht es durch schneebedeckte Nadelbäume und über das eine oder andere moorige Rinnsal hinweg (auch rodelgeeignet). Nach dem Moor gelangen wir an eine Fahrstraße und halten uns rechts (wer ohne Rodel unterwegs ist, kann hier auch den Trampelpfad geradeaus weiter bergan wählen) und laufen weiter, bis wir an die Abzweigung zur Siedel-Alpe gelangen. Dort können wir gemütlich und lecker einkehren. Anschließend nehmen wir die Spur hinauf zum Gipfelkreuz des Köpfle. Es folgt eine Abfahrt hinunter in Richtung Juget-Alpe, wo wir am Wochenende & Feiertagen eine weitere Möglichkeit zur Einkehr haben. Nach einer lauschigen Stunde am warmen Schwedenofen machen wir uns wieder auf den Rückweg, sparen uns den Abstecher übers Gipfelkreuz und laufen direkt auf der Fahrstraße wieder bis zum Abzweig Schlettermoos.



2 **FEINE PISTEN GANZ NAH**

SKIGEBIET OFTERSCHWANG-GUNZESRIED

18 Pistenkilometer, die zu über 90 Prozent beschneibar sind, machen das Skifahren oft schon früh in der Saison & bis Ende März möglich. Unser Tipp: Direkt an der Familienabfahrt nach Ofterschwang liegt die Hochbichl-Hütte, die sog. „Sofahütte“ – mit vielen gemütlichen Canapés auf der Terrasse. Planen Sie hier auf jeden Fall eine sonnige Mittagspause ein! Wenn Sie eine Mehrtageskarte der „Hörnerbahnen“ kaufen, können Sie tags darauf auch in Bolsterlang oder Balderschwang auf die Piste. Achtung: Am Wochenende kann es gerade in Ofterschwang schon früh recht voll werden, so dass sich die Werkstage für einen Besuch dort besonders anbieten!

Anfahrt: Sie fahren via Immenstadt und Blaichach bis nach Gunzesried und parken dort an der Talstation der Ossi-Reichert-Bahn!

Infos: www.go-ofterschwang.de | Telefon +49 8321 670333





SCHNEESICHER & SCHNELL ZU ERREICHEN

SKIGEBIET OBERJOCH

In Oberjoch fahren seit 2016 drei neue Sesselbahnen hinauf zu den Pisten auf der Nordseite des Iselers. Der schroffe Gipfel grüßt von oben – und unten erstrecken sich die 32 Pistenkilometer der Bergbahnen Hindelang-Oberjoch. Dank der nordseitigen Lage und moderner Beschneiungsanlagen ist Oberjoch sehr schneesicher. Unser Mittagessen-Einkehrtripp ist die Wiedhag-Alpe knapp unterhalb der Bergstation des Sechser-Sessellifts: Martina und Andreas Hindelang freuen sich auf Ihren Besuch, probieren Sie unbedingt den Kaiserschmarrn, den Strammen Max oder seinen „großen Bruder“, den „Super Max“!

Anfahrt: Sie fahren via Untermaiselstein, Rettenberg, Kranzegg nach Wertach und dort rechts weiter nach Unterjoch und Oberjoch. Parkplätze gibt es an der Iselerbahn, der Wiedhagbahn und an der Grenzwiesbahn.

Infos: www.bergbahnen-hindelang-oberjoch.de | Telefon +49 8324 933990



DAS HÖCHSTE & DAS GRÖSSTE SKIGEBIET

FELLHORN-KANZELWAND

Im Skigebiet Fellhorn-Kanzelwand können Sie sogar grenzüberschreitend skifahren. Das größte zusammenhängende Skigebiet Deutschlands reicht bis hinüber ins Kleinwalsertal. 14 Bergbahnen und –lifte sind im Betrieb, die Panoramablicke reichen weit in die Allgäuer Hochalpen und die Walser Bergwelt. Genügend Einkehrmöglichkeiten bieten zahlreiche Hütten und Bergrestaurants, einen kurzen Abstecher lohnt die „Bergschau 2037“ an der Fellhorn-Gipfelstation. Wer zum Ende der Saison noch skifahren will, kann dies bis zum 1. Mai am Nebelhorn tun – im zweiten Oberstdorfer Skigebiet. Bitte beachten Sie bei beiden Skigebieten: Früh aufstehen lohnt sich, um dem Verkehrsstau bei der Zufahrt nach Oberstdorf und Wartezeiten beim Einstieg in die Skigebiete zu vermeiden! Glücklicherweise gibt's das leckere Krone-Frühstück bereits ab 7 Uhr!

Anfahrt: Sie fahren auf der B19 bis zum Kreisverkehr vor Oberstdorf und folgen dort rechts der Beschilderung in Richtung Fellhornbahn.

Infos: www.ok-bergbahnen.com | Telefon +49 8322 9600-0



GÖTTLICH AM GOTTESACKER-PLATEAU

IFENBAHN KLEINWALSERTAL

Bisher eher ein Geheimtipp in Sachen Skifahren, wurde das Skigebiet am Ifen dank zweier neuer Bergbahnen jetzt wiederbelebt. Direkt unterhalb des markant schrägen Gottesackerplateaus starten nunmehr eine moderne Sessel- und eine Gondelbahn vom Talparkplatz zur Bergfahrt – die einstigen Wartezeiten gehören der Vergangenheit an!

Es sind spektakuläre Felsen und das eindrucksvolle Gottesackerplateau, die das Skigebiet am Ifen zu einem besonderen Erlebnis machen. Übrigens ist diese beeindruckende Naturlandschaft auch auf einer Winterwanderoute zu erleben! Auch hier gilt: früh starten, der Parkplatz an der Talstation ist oft schon um 9 Uhr belegt.

Anfahrt: Sie fahren auf der B19 bis zum Kreisverkehr vor Oberstdorf und folgen dort rechts der Beschilderung in Richtung Kleinwalsertal. Hinter Riezlern der Beschilderung zur Ifenbahn folgen.

Infos: www.ok-bergbahnen.com/bergbahnen/ifenbahn/ | Telefon +49 8322 / 9600-0



LANGLAUFEN IM GUNZESRIEDER TAL

IM GUNZESRIEDER TAL

Im Gunzesrieder Tal steigen Sie nach 15-minütiger Autofahrt in die Loipe Gunzesried ein. Der Parcours ist mittelschwer. Grundkenntnisse im Langlaufen sollten Sie also mitbringen (oder einige Einsteigerstunden mit Trainer buchen, Infos gibt's bei uns an der Rezeption!). Warum, das erfahren Sie gleich beim ersten sanften Anstieg, der vom Gunzesrieder Talkessel hinauf auf das Sonnenplateau bei Halden und Kühberg führt. Schon sind Sie mittendrin im Panorama-Langlauf, die Strecke wird von Minute zu Minute aussichtreicher: Der markante Grünten grüßt von gegenüber, unten liegt das Illertal mit Sonthofen und Blaichach – und droben thront die imposante Nagelfluhkette. Nun liegt es an Ihnen, ob Sie das Panorama und die Stille genießen oder die Runde(n) im Skatingstil Schwung für Schwung in die Loipe ziehen.



LANGLAUFPARADIESE

KNOTTENRIED-DIEPOLZ (A)

Das Langlauf-Paradies Diepolz-Knotenried bietet 36 Langlauf-Kilometer und ist in knapp 10 Minuten von der Krone aus zu erreichen. Das Langlaufgebiet im Bergstättgebiet oberhalb von Immenstadt ist dank seiner Höhenlage meist sehr schneesicher. Die Loipen sind untereinander verbunden, bei idealen Schneeverhältnissen bestehen gespurte Verbindungen bis nach Niederonthofen & Missen. Einstieg zwischen Knotenried und Diepolz am großen Langlauf-Parkplatz.

LANGLAUFARENA OBERSTDORF (B)

Wer das Langlaufen wie die Profis angehen möchte, besucht auf den Spuren der nordischen Ski-Weltmeister die Langlauf-Arena in Oberstdorf mit WM-Loipen, Nachtloipe und künstlicher Beschneiung auf 10 km (35 Minuten mit dem Auto).

AB
119,50 EUR

pro Person, inklusive
Frühstücksbuffet

MEHR EXKLUSIVITÄT
KÖNNEN
SIE NICHT HABEN!

Sie ist groß und hat eine besondere Atmosphäre. Unsere Krone-Suite ist Ihr Urlaubsdomizil mit einer Vielzahl an raffinierten Details, die Sie zum Wohlfühlen einladen. Die freistehende Badewanne ist ein Blickfang und Highlight, ebenso wie das exquisite Ambiente und der große offene Raum über zwei Etagen.

KRONE
SUITE

Nichtraucherbereich ✓ gemütlicher Wohnbereich mit Sofaecke, Effektfeuer
✓ Sitzzecke mit großem Tisch ✓ Lese- und Chillgalerie ✓ freistehende
Badewanne ✓ Boxspringbett mit Leseleuchten ✓ Flat-TV mit Radio im
Schlaf- & Wohnbereich ✓ Schreibtisch, Telefon, Minibar ✓ Safe
✓ kostenfreies WLAN und LAN-Anschluss ✓ Mineralwasser
✓ Badezimmer mit Doppelwaschbecken/Dusche/Föhn/Kos-
metikspiegel/Radio ✓ separates WC ✓ SPA-Tasche mit Sau-
naslippers & Handtüchern ✓ kuscheliger Bademantel
✓ großer Südbalkon ✓ Nespresso-Maschine





Am Ende eines perfekten Wintertags: Krone-SPA

Wenn es draußen kalt ist, beginnt drinnen unsere SPA-Zeit. Mit unserem Krone-SPA bieten wir Ihnen eine angenehme Alternative zu Schmuttelwetter und dunklen Winterabenden. Nach einem aufregenden Tag beim Winterwandern oder Langlaufen oder nach einem Tag auf der Piste ist ein Besuch im Krone-SPA genau das richtige erholende Kontrastprogramm. Gönnen Sie sich einen heißen Aufenthalt in der Finnischen Sauna mit Temperaturen zwischen 85 und 95°C, nutzen Sie die Bio-Sauna mit Farblichteffekten zur Anregung oder Entspannung oder genießen Sie das Relaxen beim Tiefenwärmebad auf unseren Infrarot-Wärmeliegen. Ein Ruheraum mit Liegen und den markanten Hängesesseln rundet unser Angebot im SPA ab. Außerdem steht Ihnen unser Fitnessbereich mit den neuesten Cardiogeräten kostenfrei zur Verfügung.

Das Mineralwasser, das bei uns auf den Tisch kommt, hat einen weiten Weg hinter sich und ist doch direkt in der Nachbarschaft entsprungen. Das Allgäuer Alpenwasser durchläuft in einer jahrzehntelangen Reise die Gesteinsschichten unterhalb der Nagelfluhkette und wird in Wiedemannsdorf gleich auf der anderen Seite des Großen Alpsees abgefüllt. Von dort sind es nur wenige Kilometer bis zum Genuss bei uns in der Krone.

Derjenige, der bei uns für den Neubau des Krone-SPA und die architektonische Umgestaltung zur „neuen“ Krone verantwortlich war, hat übrigens auch dafür gesorgt, dass es das Allgäuer Alpenwasser noch gibt. Und das kam so: Felix Schädler, der Geschäftsführer von Alpstein Architektur, hat uns gemeinsam mit Armin Tittel beim Umbau der Krone als Ideengeber und Planer begeistert. Doch Schädler ist nicht nur Architekt, sondern auch ein typischer Allgäuer „Mächler“ in Sachen Tourismus und hat so beeindruckende Gastro-Projekte wie „Das Hochgrat“, „Die Speisekammer“ und das Dorfhaus in Thalkirchdorf möglich gemacht. Wie viele Einwohner im „Thal“ bei Oberstaufen war auch er sehr unglücklich darüber, dass das Traditionsunternehmen Allgäuer Alpenwasser zehn Jahre nach der Übernahme durch Franken Brunnen geschlossen werden sollte. Nach einigen Verhandlungen kaufte Schädler den Betrieb zum symbolischen Preis und investierte inzwischen 4,5 Millionen Euro in den Betrieb, der mit neuen Mineralwassersorten und einer neuen Süß-Linie inzwischen wieder auf der Erfolgsspur ist. So wurde aus unserem Architekten über Nacht am 1. Januar 2015 der Chef vom Allgäuer Alpenwasser.

Und seither gibt's auch bei uns Allgäuer Alpenwasser – das vielleicht beste Wasser, das die Allgäuer Alpen zu bieten haben!



ALPENWASSER
: AN DER
GUTEN
JAHRE

Beim Check-In erhalten Sie von uns auch ein 28-seitiges Büchlein, das Ihren Aufenthalt erklärt. Das Wichtigste von der Anreise bis zum Zimmerschlüssel erfahren Sie genauso wie die schönsten Ausflugstipps.

Freilich müssen Sie nicht alle 28 Seiten studieren, um sich bei uns unbeschwert wohl zu fühlen. Aber wenn Sie zum Beispiel den WLAN-Code, die Telefonnummer eines Arztes oder die Gebrauchshinweise für unsere Feuermeldeanlage suchen, werden sie in der Broschüre fündig. Die wichtigsten Infos von A-Z finden Sie dort übrigens genauso wie eine Zusammenstellung der schönsten Ausflugstipps, die Sie unter anderem zum Schloss Neuschwanstein oder nach Oberstdorf bringen. Neben einigen Tagesausflügen haben wir für Sie auch Panorama-Autotouren zu bieten, ebenso Tipps für Ausflüge mit dem Zug.

Gerne dürfen Sie das Büchlein übrigens mit nach Hause nehmen – als bleibende Urlaubserinnerung oder als Mini-Allgäu-Reiseführer.

DIE
KRONE
VON A-Z



TAG
UNG
MIT
GEN
USS

Ihre Firmenveranstaltung im Hotel Krone.

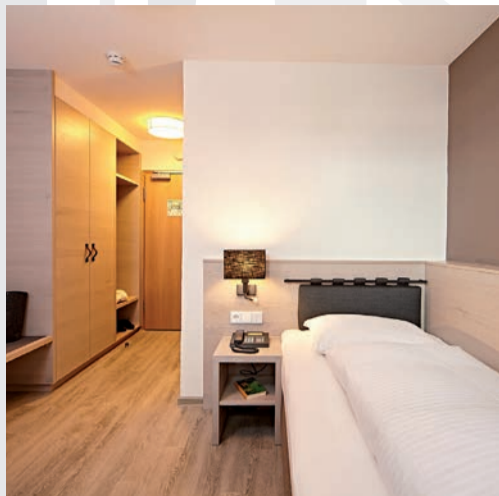
Warum nicht einmal die Arbeit mit dem Vergnügen in wunderschöner winterlicher Umgebung verbinden? Oder ganz puristisch arbeitsame Tagungsatmosphäre mit einem leckeren Tagesausklang im Krone-Restaurant? Wir offerieren einen ansprechenden Rahmen für Ihre Tagung, Ihr Seminar oder Ihren Workshop. Das Allgäu bietet eine attraktive Kulisse für Ihre Veranstaltung, die Krone die passenden Tagungs-Räumlichkeiten in verschiedenen Größen, mit und ohne Tageslicht und mit verschiedenen Bestuhlungsvarianten.

Wir bewirten Ihre Gäste gerne nach individuellen Wünschen, ob mit einem Vital-Frühstück als Muntermacher, einem leckeren selbstgemachten Apfelstrudel auf der Terrasse oder einer reichen Menüfolge zum Tagesabschluss. Wenn Sie noch nach einer Idee für ein attraktives Rahmenprogramm suchen: Wir organisieren für Ihre Gäste spannende Erlebnisse vom Klettergarten bis hin zur Fahrt auf Deutschlands längster Sommerrodelbahn. Rufen Sie uns an, gerne sprechen wir mit Ihnen über Ihre maßgeschneiderte Businessveranstaltung!

ZIMMER & PREISE

KONTAKT

Tel +49 8323 96610
info@hotel-krone-stein.de



EINZELZIMMER CLASSIC

Einzelzimmer mit Dusche & WC, Flat-TV, Radio, Telefon, Fön, Kosmetikspiegel, W-Lan & Frühstücksbuffet

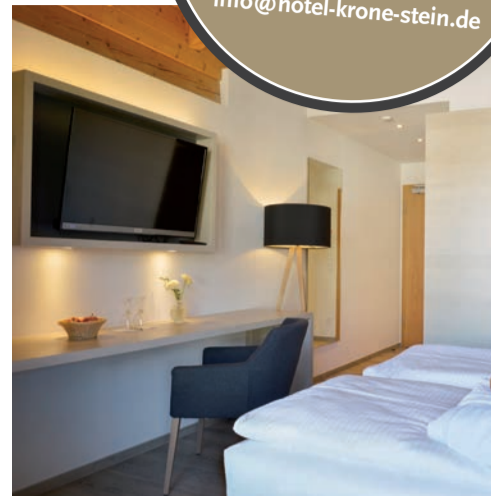
ab 46,- EUR



EINZELZIMMER KOMFORT

Einzelzimmer mit Dusche & WC, Boxspringbett, Flat-TV, Radio, Telefon, Fön, Kosmetikspiegel, W-Lan & Frühstücksbuffet

ab 71,- EUR



EINZELZIMMER PREMIUM

Einzelzimmer mit Dusche & WC, Boxspringbett, Leseleuchten, Flat-TV, Radio, Telefon, Fön, Kosmetikspiegel, W-Lan & Frühstücksbuffet

ab 77,- EUR



DOPPELZIMMER CLASSIC

Doppelzimmer mit Dusche & WC, Boxspringbett, Flat-TV, Radio, Telefon, Fön, Kosmetikspiegel, W-Lan & Frühstücksbuffet

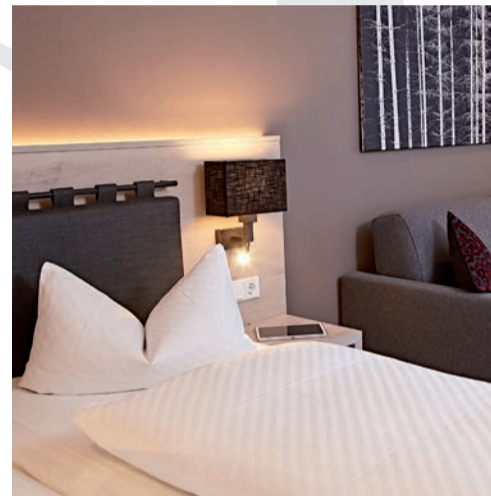
ab 47,- EUR/ PERSON



DOPPELZIMMER KOMFORT

Doppelzimmer mit Dusche & WC, Flat-TV, Radio, Telefon, Fön, Kosmetikspiegel, W-Lan & Frühstücksbuffet

ab 57,- EUR/ PERSON



DOPPELZIMMER PREMIUM

Doppelzimmer mit Dusche & WC, Boxspringbett, Flat-TV, Radio, Telefon, Fön, Kosmetikspiegel, mit Balkon, W-Lan & Frühstücksbuffet

ab 62,- EUR/ PERSON



DOPPELZIMMER DELUXE

Doppelzimmer mit Dusche & WC, Boxspringbett, Leseleuchten, Flat-TV, Radio, Telefon, Fön, Safe, Kosmetikspiegel, mit Südbalkon, W-Lan & Frühstücksbuffet

ab 74,- EUR/ PERSON



DOPPELZIMMER EXQUISIT

Doppelzimmer mit Dusche & WC, Boxspringbett, Leseleuchten, Flat-TV, Radio, Telefon, Fön, Safe, Nespresso-Maschine, W-Lan & Frühstücksbuffet

ab 84,- EUR/ PERSON

TIPP!

Einzelne Zimmer sind bereits ab 46,- EUR pro Person buchbar.

Für Gruppen erstellen wir gerne ein individuelles Angebot. Gerne begrüßen wir Sie auch als Gäste nur für eine Nacht oder für einen Kurzaufenthalt! Alle Preise verstehen sich zzgl. Kurbeitrag. Erw. 1,50 EUR und Jugendliche 6 bis 15 Jahre 0,75 EUR p.P./ÜN. Inklusivleistungen: Nutzung des Krone-SPA und aller Einrichtungen des Hauses. Auf Wunsch vegetarische, vegane, gluten- und laktosefreie Ernährung.



SUITE

Suite mit Dusche & WC, freistehender Badewanne, Boxspringbett, Leseleuchte, Flat-TV, Radio, Les- & Chillgalerie, Effektfeuer, Telefon, Fön, Safe, Kosmetikspiegel, Südbalkon, Nespresso-Maschine, W-Lan & Frühstücksbuffet

ab 119,50 EUR/ PERSON



BOARDING-SERVICED-APPARTEMENTS

„Ein Zuhause auf Zeit“, Dusche & WC, Boxspringbett, Leseleuchten, Flat-TV, Radio, Telefon, Fön, Safe und Einbauküche, W-Lan & Frühstücksbuffet

ab 40,- EUR

1 - 4 Nächte ab 67,- EUR
5 - 12 Nächte ab 63,- EUR
13 - 21 Nächte ab 51,- EUR
22 - 30 Nächte ab 46,- EUR
ab 31 Nächte ab 40,- EUR



WINTERZAUBER 5 = 4

120 zauberhafte Stunden in der Krone!
5 Nächte bleiben und nur 4 Nächte zahlen.

Sie schlafen in einem komfortablen Doppelzimmer „Premium“ mit Balkon, genießen unser ausgiebiges Frühstück, entspannen in unserem Wellnessbereich und erleben zum Beispiel bei einer Schlittenfahrt, einem Spaziergang oder auf der Langlaufloipe unsere herrliche Allgäuer Winterlandschaft. Das Angebot gilt nur in einem Doppelzimmer der Kategorie „Premium“ für Anreise am Sonntag und Abreise am Freitag im Zeitraum vom 06. Januar bis 29. März 2019.

5 Nächte zum Preis von 248,- EUR/ PERSON im DZ

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

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



Redaktion:
Thilo Kreier, www.outdoor-edition.de

Fotos:
Hotel Krone | Studio 27, www.studio-hoch-27.de | Bergbahnen Ofterschwang-Gunzesried + Pro Vision Media | Oberstdorf · Kleinwalsertal Bergbahnen | Allgäuer Alpenwasser GmbH | Envato Market

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.

