



Aperitif

Glühwein vom Wasserloser Domina	20 cl	€ 4,50
Moscow Mule (Wodka, Ginger Beer, Limonensaft)	30 cl	€ 9,80
Wasserloser Traubensaft vom Bacchus aus eigener Ernte	20 cl	€ 3,50
Hausgemachte Ingwerlimonade mit Limone (alkoholfrei)	30 cl	€ 4,50

Kahlgründer Aperitifhäppchen zur Verkürzung der Wartezeit: je € 3,50

Kleines Stück ofenfrischer Zwiebelkuchen
Hausgemachter Schöpfkäse in Rahm

Vorspeisen

Alzenauer Feldsalat in Apfel-Ingwer-Vinaigrette mit eingelegtem Kürbis und gerösteten Nüssen und Kernen	€ 9,80
Rindertartar – handgeschnitten und klassisch angemacht mit gebackenem Kapernapfel, Wachtelspiegelei und Röstbrot	€ 12,80
Sautiertes Kalbsbries auf Kartoffelpüree und Trüffelschaum	€ 14,50
Vorspeisen von der Étagere Gebeizter Lachs auf Schnittlauchröhrei Süppchen Riesengarnele auf Grillgemüse Hühnchencocktail mit Curry	€ 17,50 ab 2 Personen p. P. € 15,00

Suppen

Omas Suppentopf mit Tafelspitz, Leberknödel, Flädle & Wurzelgemüse	€ 7,50
Kürbissüppchen mit Ingwer, Birne & Kernöl	€ 7,50
Petersilienwurzelsüppchen mit Zimtröutons	€ 7,50
Hummerschaumsüppchen mit Einlage	€ 12

Vegetarisch – auch als Vorspeise oder Zwischengericht wählbar (- 5 €)

Hausgemachte Nudeln mit Pilzen, Kirschtomaten & Parmesan	€ 15,80
--	---------

Vespergerichte – bis 22 Uhr

Gebeizter Lachs auf Röstbrot mit Schnittlauch-Röhrei und Restaurationsbrot mit Fleischsalat, Wurst, Käse, Cornichons und Ei	€ 15,80 € 13,80
--	--------------------



Slow Food®
Deutschland e.V.



Krone – Klassiker

Portion ofenfrische Bauernente mit Orangensoße, Rahmwirsing und Serviettenknödeln	€ 17,50
Kalbsnierchen in Cognac-Senfrahm mit Blattspinat und Kartoffelpüree	€ 18,90
Kahlgründer Cordon bleu – mit unserem Schöpfkäse und Schinken gefülltes Schnitzel vom Hällischen Schwein mit Rahmwirsing und Kartoffeln	€ 18,90
Fränkischer Sauerbraten in Gewürzsoße mit Verjus Apfel-Rotkohl und geschmälzten Kartoffelknödeln	€ 19,50
Langsam gegarte Ochsenbäckchen mit herbstlichem Gemüse, sautierten Pilzen und Kartoffelpüree	€ 21,50
Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal Kartoffel-Spinattörtchen & Hummerschaum	€ 21,50
Unser Traditionsgericht seit Jahrzehnten : Ofenfrisches Spessart-Rehschäufel – 11 Stunden bei 79°C am Knochen gegart- mit sautierten Pilzen, wilden Preiselbeeren und Spätzle	€ 28,50
Zwiebelrostbraten vom Boeuf de Hohenlohe rosa gebraten auf Spätzle mit karamellisierten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Kalbsjus und kleinem Salat	€ 29,80

Dessert

Unser Tipp: Schokoladenmousse in der Schwarzkümmel-Hanfhippe mit Himbeersorbet und Beerenfrüchten	€ 9,80
Große Kugel hausgemachtes Schmandeis mit karamellisierten Nüssen & Honig	€ 6,50
Vanilleeis mit Kernöl und Krokant vom Kürbis	€ 6,50
Blaubeer-Pfannkuchen mit Vanilleeis	€ 8,90
Krone-Gedeck: Kugel Nougat-Eis Hausgemachter Orangen-Eierlikör Espresso	€ 12,50

Restaurant - Öffnungszeiten

Montag bis Samstag von 17 Uhr bis 23 Uhr (warme Küche bis 21 Uhr)

Sonntags von 12 Uhr bis 14 Uhr Sonntagsbuffet! (€ 32 p. P.)

Freitags & Sonntagabend Ruhetag.

Partner & Lieferanten:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – Fleisch aus artgerechter Haltung
Forellenzucht Hochspessart – Forellen & Saiblinge | Altstadtbäckerei Christ, Alzenau
Waldhof Fam. Uftring, Hörstein – Spargel | Erdbeer-Ranch Alzenau – Salate, Äpfel, Apfelsaft
Kaffee Braun Mainaschaff -fair gehandelter Kaffee | Erwin Hornung, Schimborn – Kartoffeln
Auhof, Stockstadt – Eier| Bäckerei Reisert, Alzenau – Brötchen | Berghof Schöllkrippen– Ziegenkäse
Metzgerei Englert, Metzgerei Streit Wasserlos – Wurst | Slow Food Deutschland

Sind Sie mit uns zufrieden? Dann freuen wir uns wenn Sie Ihre Erfahrungen teilen!

Bewerten Sie uns auf Google, Tripadvisor, Facebook & Co.





Aperitif

Glühwein vom Wasserloser Domina	20 cl	€ 4,50
Moscow Mule (Wodka, Ginger Beer, Limonensaft)	30 cl	€ 9,80
Wasserloser Traubensaft vom Bacchus aus eigener Ernte	20 cl	€ 3,50
Hausgemachte Ingwerlimonade mit Limone (alkoholfrei)	30 cl	€ 4,50

Kahlgründer Aperitifhäppchen zur Verkürzung der Wartezeit: je € 3,50

Kleines Stück ofenfrischer Zwiebelkuchen
Hausgemachter Schöpfkäse in Rahm

Vorspeisen

Alzenauer Feldsalat in Apfel-Ingwer-Vinaigrette mit eingelegtem Kürbis und gerösteten Nüssen und Kernen	€ 9,80
Rindertartar – handgeschnitten und klassisch angemacht mit gebackenem Kapernapfel, Wachtelspiegelei und Röstbrot	€ 12,80
Sautiertes Kalbsbries auf Kartoffelpüree und Trüffelschaum	€ 14,50
Vorspeisen von der Étagere Gebeizter Lachs auf Schnittlauchrührei Süppchen Riesengarnele auf Grillgemüse Hühnchencocktail mit Curry	€ 17,50 ab 2 Personen p. P. € 15,00

Suppen

Omas Suppentopf mit Tafelspitz, Leberknödel, Flädle & Wurzelgemüse	€ 7,50
Kürbissüppchen mit Ingwer, Birne & Kernöl	€ 7,50
Petersilienwurzelsüppchen mit Zimtröutons	€ 7,50
Hummerschaumsüppchen mit Einlage	€ 12

Vegetarisch – auch als Vorspeise oder Zwischengericht wählbar (- 5 €)

Hausgemachte Nudeln mit Pilzen, Kirschtomaten & Parmesan	€ 15,80
--	---------

Vespergerichte – bis 22 Uhr

Gebeizter Lachs auf Röstbrot mit Schnittlauch-Rührei und Restaurationsbrot mit Fleischsalat, Wurst, Käse, Cornichons und Ei	€ 15,80 € 13,80
--	--------------------





Krone – Klassiker

Portion ofenfrische Bauernente mit Orangensoße, Rahmwirsing und Serviettenknödeln	€ 17,50
Kalbsnierchen in Cognac-Senfrahm mit Blattspinat und Kartoffelpüree	€ 18,90
Kahlgründer Cordon bleu – mit unserem Schöpfkäse und Schinken gefülltes Schnitzel vom Hällischen Schwein mit Rahmwirsing und Kartoffeln	€ 18,90
Fränkischer Sauerbraten in Gewürzsoße mit Verjus Apfel-Rotkohl und geschmälzten Kartoffelknödeln	€ 19,50
Langsam gegarte Ochsenbäckchen mit herbstlichem Gemüse, sautierten Pilzen und Kartoffelpüree	€ 21,50
Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal Kartoffel-Spinattörtchen & Hummerschaum	€ 21,50
Unser Traditionsgericht seit Jahrzehnten : Ofenfrisches Spessart-Rehschäuferl –11 Stunden bei 79°C am Knochen gegart- mit sautierten Pilzen, wilden Preiselbeeren und Spätzle	€ 28,50
Zwiebelrostbraten vom Boeuf de Hohenlohe rosa gebraten auf Spätzle mit karamellisierten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Kalbsjus und kleinem Salat	€ 29,80

Dessert

Unser Tipp: Schokoladenmousse in der Schwarzkümmel-Hanfhippe mit Himbeersorbet und Beerenfrüchten	€ 9,80
Große Kugel hausgemachtes Schmandeis mit karamellisierten Nüssen & Honig	€ 6,50
Vanilleeis mit Kernöl und Krokant vom Kürbis	€ 6,50
Blaubeer-Pfannkuchen mit Vanilleeis	€ 8,90
Krone-Gedeck: Kugel Nougat-Eis Hausgemachter Orangen-Eierlikör Espresso	€ 12,50

Restaurant - Öffnungszeiten

Montag bis Samstag von 17 Uhr bis 23 Uhr (warme Küche bis 21 Uhr)

Sonntags von 12 Uhr bis 14 Uhr Sonntagsbuffet! (€ 32 p. P.)

Freitags & Sonntagabend Ruhetag.

Partner & Lieferanten:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – Fleisch aus artgerechter Haltung
Forellenzucht Hochspessart – Forellen & Saiblinge | Altstadtbäckerei Christ, Alzenau
Waldhof Fam. Uftring, Hörstein – Spargel | Erdbeer-Ranch Alzenau – Salate, Äpfel, Apfelsaft
Kaffee Braun Mainaschaff -fair gehandelter Kaffee | Erwin Hornung, Schimborn – Kartoffeln
Auhof, Stockstadt – Eier| Bäckerei Reisert, Alzenau – Brötchen | Berghof Schöllkrippen– Ziegenkäse
Metzgerei Englert, Metzgerei Streit Wasserlos – Wurst | Slow Food Deutschland

Sind Sie mit uns zufrieden? Dann freuen wir uns wenn Sie Ihre Erfahrungen teilen!

Bewerten Sie uns auf Google, Tripadvisor, Facebook & Co.





Aperitif

Glühwein vom Wasserloser Domina	20 cl	€ 4,50
Moscow Mule (Wodka, Ginger Beer, Limonensaft)	30 cl	€ 9,80
Wasserloser Traubensaft vom Bacchus aus eigener Ernte	20 cl	€ 3,50
Hausgemachte Ingwerlimonade mit Limone (alkoholfrei)	30 cl	€ 4,50

Kahlgründer Aperitifhäppchen zur Verkürzung der Wartezeit: je € 3,50

Kleines Stück ofenfrischer Zwiebelkuchen
Hausgemachter Schöpfkäse in Rahm

Vorspeisen

Alzenauer Feldsalat in Apfel-Ingwer-Vinaigrette mit eingelegtem Kürbis und gerösteten Nüssen und Kernen	€ 9,80
Rindertartar – handgeschnitten und klassisch angemacht mit gebackenem Kapernapfel, Wachtelspiegelei und Röstbrot	€ 12,80
Sautiertes Kalbsbries auf Kartoffelpüree und Trüffelschaum	€ 14,50
Vorspeisen von der Étagere Gebeizter Lachs auf Schnittlauchröhrei Süppchen Riesengarnele auf Grillgemüse Hühnchencocktail mit Curry	€ 17,50 ab 2 Personen p. P. € 15,00

Suppen

Omas Suppentopf mit Tafelspitz, Leberknödel, Flädle & Wurzelgemüse	€ 7,50
Kürbissüppchen mit Ingwer, Birne & Kernöl	€ 7,50
Petersilienwurzelsüppchen mit Zimtröutons	€ 7,50
Hummerschaumsüppchen mit Einlage	€ 12

Vegetarisch – auch als Vorspeise oder Zwischengericht wählbar (- 5 €)

Hausgemachte Nudeln mit Pilzen, Kirschtomaten & Parmesan	€ 15,80
--	---------

Vespergerichte – bis 22 Uhr

Gebeizter Lachs auf Röstbrot mit Schnittlauch-Röhrei und Restaurationsbrot mit Fleischsalat, Wurst, Käse, Cornichons und Ei	€ 15,80 € 13,80
--	--------------------



Slow Food®
Deutschland e.V.



Krone – Klassiker

Portion ofenfrische Bauernente mit Orangensoße, Rahmwirsing und Serviettenknödeln	€ 17,50
Kalbsnierchen in Cognac-Senfrahm mit Blattspinat und Kartoffelpüree	€ 18,90
Kahlgründer Cordon bleu – mit unserem Schöpfkäse und Schinken gefülltes Schnitzel vom Hällischen Schwein mit Rahmwirsing und Kartoffeln	€ 18,90
Fränkischer Sauerbraten in Gewürzsoße mit Verjus Apfel-Rotkohl und geschmälzten Kartoffelknödeln	€ 19,50
Langsam gegarte Ochsenbäckchen mit herbstlichem Gemüse, sautierten Pilzen und Kartoffelpüree	€ 21,50
Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal Kartoffel-Spinattörtchen & Hummerschaum	€ 21,50
Unser Traditionsgericht seit Jahrzehnten : Ofenfrisches Spessart-Rehschäuferl –11 Stunden bei 79°C am Knochen gegart- mit sautierten Pilzen, wilden Preiselbeeren und Spätzle	€ 28,50
Zwiebelrostbraten vom Boeuf de Hohenlohe rosa gebraten auf Spätzle mit karamellisierten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Kalbsjus und kleinem Salat	€ 29,80

Dessert

Unser Tipp: Schokoladenmousse in der Schwarzkümmel-Hanfhippe mit Himbeersorbet und Beerenfrüchten	€ 9,80
Große Kugel hausgemachtes Schmandeis mit karamellisierten Nüssen & Honig	€ 6,50
Vanilleeis mit Kernöl und Krokant vom Kürbis	€ 6,50
Blaubeer-Pfannkuchen mit Vanilleeis	€ 8,90
Krone-Gedeck: Kugel Nougat-Eis Hausgemachter Orangen-Eierlikör Espresso	€ 12,50

Restaurant - Öffnungszeiten

Montag bis Samstag von 17 Uhr bis 23 Uhr (warme Küche bis 21 Uhr)

Sonntags von 12 Uhr bis 14 Uhr Sonntagsbuffet! (€ 32 p. P.)

Freitags & Sonntagabend Ruhetag.

Partner & Lieferanten:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – Fleisch aus artgerechter Haltung
Forellenzucht Hochspessart – Forellen & Saiblinge | Altstadtbäckerei Christ, Alzenau
Waldhof Fam. Uftring, Hörstein – Spargel | Erdbeer-Ranch Alzenau – Salate, Äpfel, Apfelsaft
Kaffee Braun Mainaschaff -fair gehandelter Kaffee | Erwin Hornung, Schimborn – Kartoffeln
Auhof, Stockstadt – Eier| Bäckerei Reisert, Alzenau – Brötchen | Berghof Schöllkrippen– Ziegenkäse
Metzgerei Englert, Metzgerei Streit Wasserlos – Wurst | Slow Food Deutschland

Sind Sie mit uns zufrieden? Dann freuen wir uns wenn Sie Ihre Erfahrungen teilen!

Bewerten Sie uns auf Google, Tripadvisor, Facebook & Co.





Aperitif

Glühwein vom Wasserloser Domina	20 cl	€ 4,50
Moscow Mule (Wodka, Ginger Beer, Limonensaft)	30 cl	€ 9,80
Wasserloser Traubensaft vom Bacchus aus eigener Ernte	20 cl	€ 3,50
Hausgemachte Ingwerlimonade mit Limone (alkoholfrei)	30 cl	€ 4,50

Kahlgründer Aperitifhäppchen zur Verkürzung der Wartezeit: je € 3,50

Kleines Stück ofenfrischer Zwiebelkuchen
Hausgemachter Schöpfkäse in Rahm

Vorspeisen

Alzenauer Feldsalat in Apfel-Ingwer-Vinaigrette mit eingelegtem Kürbis und gerösteten Nüssen und Kernen	€ 9,80
Rindertartar – handgeschnitten und klassisch angemacht mit gebackenem Kapernapfel, Wachtelspiegelei und Röstbrot	€ 12,80
Sautiertes Kalbsbries auf Kartoffelpüree und Trüffelschaum	€ 14,50
Vorspeisen von der Étagere Gebeizter Lachs auf Schnittlauchröhrei Süppchen Riesengarnele auf Grillgemüse Hühnchencocktail mit Curry	€ 17,50 ab 2 Personen p. P. € 15,00

Suppen

Omas Suppentopf mit Tafelspitz, Leberknödel, Flädle & Wurzelgemüse	€ 7,50
Kürbissüppchen mit Ingwer, Birne & Kernöl	€ 7,50
Petersilienwurzelsüppchen mit Zimtröutons	€ 7,50
Hummerschaumsüppchen mit Einlage	€ 12

Vegetarisch – auch als Vorspeise oder Zwischengericht wählbar (- 5 €)

Hausgemachte Nudeln mit Pilzen, Kirschtomaten & Parmesan	€ 15,80
--	---------

Vespergerichte – bis 22 Uhr

Gebeizter Lachs auf Röstbrot mit Schnittlauch-Röhrei und Restaurationsbrot mit Fleischsalat, Wurst, Käse, Cornichons und Ei	€ 15,80 € 13,80
--	--------------------



Slow Food®
Deutschland e.V.



Krone – Klassiker

Portion ofenfrische Bauernente mit Orangensoße, Rahmwirsing und Serviettenknödeln	€ 17,50
Kalbsnierchen in Cognac-Senfrahm mit Blattspinat und Kartoffelpüree	€ 18,90
Kahlgründer Cordon bleu – mit unserem Schöpfkäse und Schinken gefülltes Schnitzel vom Hällischen Schwein mit Rahmwirsing und Kartoffeln	€ 18,90
Fränkischer Sauerbraten in Gewürzsoße mit Verjus Apfel-Rotkohl und geschmälzten Kartoffelknödeln	€ 19,50
Langsam gegarte Ochsenbäckchen mit herbstlichem Gemüse, sautierten Pilzen und Kartoffelpüree	€ 21,50
Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal Kartoffel-Spinattörtchen & Hummerschaum	€ 21,50
Unser Traditionsgericht seit Jahrzehnten : Ofenfrisches Spessart-Rehschäuferl –11 Stunden bei 79°C am Knochen gegart- mit sautierten Pilzen, wilden Preiselbeeren und Spätzle	€ 28,50
Zwiebelrostbraten vom Boeuf de Hohenlohe rosa gebraten auf Spätzle mit karamellisierten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Kalbsjus und kleinem Salat	€ 29,80

Dessert

Unser Tipp: Schokoladenmousse in der Schwarzkümmel-Hanfhippe mit Himbeersorbet und Beerenfrüchten	€ 9,80
Große Kugel hausgemachtes Schmandeis mit karamellisierten Nüssen & Honig	€ 6,50
Vanilleeis mit Kernöl und Krokant vom Kürbis	€ 6,50
Blaubeer-Pfannkuchen mit Vanilleeis	€ 8,90
Krone-Gedeck: Kugel Nougat-Eis Hausgemachter Orangen-Eierlikör Espresso	€ 12,50

Restaurant - Öffnungszeiten

Montag bis Samstag von 17 Uhr bis 23 Uhr (warme Küche bis 21 Uhr)

Sonntags von 12 Uhr bis 14 Uhr Sonntagsbuffet! (€ 32 p. P.)

Freitags & Sonntagabend Ruhetag.

Partner & Lieferanten:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – Fleisch aus artgerechter Haltung
Forellenzucht Hochspessart – Forellen & Saiblinge | Altstadtbäckerei Christ, Alzenau
Waldhof Fam. Uftring, Hörstein – Spargel | Erdbeer-Ranch Alzenau – Salate, Äpfel, Apfelsaft
Kaffee Braun Mainaschaff -fair gehandelter Kaffee | Erwin Hornung, Schimborn – Kartoffeln
Auhof, Stockstadt – Eier| Bäckerei Reisert, Alzenau – Brötchen | Berghof Schöllkrippen– Ziegenkäse
Metzgerei Englert, Metzgerei Streit Wasserlos – Wurst | Slow Food Deutschland

Sind Sie mit uns zufrieden? Dann freuen wir uns wenn Sie Ihre Erfahrungen teilen!

Bewerten Sie uns auf Google, Tripadvisor, Facebook & Co.





Aperitif

Glühwein vom Wasserloser Domina	20 cl	€ 4,50
Moscow Mule (Wodka, Ginger Beer, Limonensaft)	30 cl	€ 9,80
Wasserloser Traubensaft vom Bacchus aus eigener Ernte	20 cl	€ 3,50
Hausgemachte Ingwerlimonade mit Limone (alkoholfrei)	30 cl	€ 4,50

Kahlgründer Aperitifhäppchen zur Verkürzung der Wartezeit: je € 3,50

Kleines Stück ofenfrischer Zwiebelkuchen
Hausgemachter Schöpfkäse in Rahm

Vorspeisen

Alzenauer Feldsalat in Apfel-Ingwer-Vinaigrette mit eingelegtem Kürbis und gerösteten Nüssen und Kernen	€ 9,80
Rindertartar – handgeschnitten und klassisch angemacht mit gebackenem Kapernapfel, Wachtelspiegelei und Röstbrot	€ 12,80
Sautiertes Kalbsbries auf Kartoffelpüree und Trüffelschaum	€ 14,50
Vorspeisen von der Étagere Gebeizter Lachs auf Schnittlauchrührei Süppchen Riesengarnele auf Grillgemüse Hühnchencocktail mit Curry	€ 17,50 ab 2 Personen p. P. € 15,00

Suppen

Omas Suppentopf mit Tafelspitz, Leberknödel, Flädle & Wurzelgemüse	€ 7,50
Kürbissüppchen mit Ingwer, Birne & Kernöl	€ 7,50
Petersilienwurzelsüppchen mit Zimtröutons	€ 7,50
Hummerschaumsüppchen mit Einlage	€ 12

Vegetarisch – auch als Vorspeise oder Zwischengericht wählbar (- 5 €)

Hausgemachte Nudeln mit Pilzen, Kirschtomaten & Parmesan	€ 15,80
--	---------

Vespergerichte – bis 22 Uhr

Gebeizter Lachs auf Röstbrot mit Schnittlauch-Rührei und Restaurationsbrot mit Fleischsalat, Wurst, Käse, Cornichons und Ei	€ 15,80 € 13,80
--	--------------------



Slow Food®
Deutschland e.V.



Krone – Klassiker

Portion ofenfrische Bauernente mit Orangensoße, Rahmwirsing und Serviettenknödeln	€ 17,50
Kalbsnierchen in Cognac-Senfrahm mit Blattspinat und Kartoffelpüree	€ 18,90
Kahlgründer Cordon bleu – mit unserem Schöpfkäse und Schinken gefülltes Schnitzel vom Hällischen Schwein mit Rahmwirsing und Kartoffeln	€ 18,90
Fränkischer Sauerbraten in Gewürzsoße mit Verjus Apfel-Rotkohl und geschmälzten Kartoffelknödeln	€ 19,50
Langsam gegarte Ochsenbäckchen mit herbstlichem Gemüse, sautierten Pilzen und Kartoffelpüree	€ 21,50
Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal Kartoffel-Spinattörtchen & Hummerschaum	€ 21,50
Unser Traditionsgericht seit Jahrzehnten : Ofenfrisches Spessart-Rehschäuferl –11 Stunden bei 79°C am Knochen gegart- mit sautierten Pilzen, wilden Preiselbeeren und Spätzle	€ 28,50
Zwiebelrostbraten vom Boeuf de Hohenlohe rosa gebraten auf Spätzle mit karamellisierten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Kalbsjus und kleinem Salat	€ 29,80

Dessert

Unser Tipp: Schokoladenmousse in der Schwarzkümmel-Hanfhippe mit Himbeersorbet und Beerenfrüchten	€ 9,80
Große Kugel hausgemachtes Schmandeis mit karamellisierten Nüssen & Honig	€ 6,50
Vanilleeis mit Kernöl und Krokant vom Kürbis	€ 6,50
Blaubeer-Pfannkuchen mit Vanilleeis	€ 8,90
Krone-Gedeck: Kugel Nougat-Eis Hausgemachter Orangen-Eierlikör Espresso	€ 12,50

Restaurant - Öffnungszeiten

Montag bis Samstag von 17 Uhr bis 23 Uhr (warme Küche bis 21 Uhr)

Sonntags von 12 Uhr bis 14 Uhr Sonntagsbuffet! (€ 32 p. P.)

Freitags & Sonntagabend Ruhetag.

Partner & Lieferanten:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – Fleisch aus artgerechter Haltung
Forellenzucht Hochspessart – Forellen & Saiblinge | Altstadtbäckerei Christ, Alzenau
Waldhof Fam. Uftring, Hörstein – Spargel | Erdbeer-Ranch Alzenau – Salate, Äpfel, Apfelsaft
Kaffee Braun Mainaschaff -fair gehandelter Kaffee | Erwin Hornung, Schimborn – Kartoffeln
Auhof, Stockstadt – Eier| Bäckerei Reisert, Alzenau – Brötchen | Berghof Schöllkrippen– Ziegenkäse
Metzgerei Englert, Metzgerei Streit Wasserlos – Wurst | Slow Food Deutschland

Sind Sie mit uns zufrieden? Dann freuen wir uns wenn Sie Ihre Erfahrungen teilen!

Bewerten Sie uns auf Google, Tripadvisor, Facebook & Co.





Aperitif

Glühwein vom Wasserloser Domina	20 cl	€ 4,50
Moscow Mule (Wodka, Ginger Beer, Limonensaft)	30 cl	€ 9,80
Wasserloser Traubensaft vom Bacchus aus eigener Ernte	20 cl	€ 3,50
Hausgemachte Ingwerlimonade mit Limone (alkoholfrei)	30 cl	€ 4,50

Kahlgründer Aperitifhäppchen zur Verkürzung der Wartezeit: je € 3,50

Kleines Stück ofenfrischer Zwiebelkuchen
Hausgemachter Schöpfkäse in Rahm

Vorspeisen

Alzenauer Feldsalat in Apfel-Ingwer-Vinaigrette mit eingelegtem Kürbis und gerösteten Nüssen und Kernen	€ 9,80
Rindertartar – handgeschnitten und klassisch angemacht mit gebackenem Kapernapfel, Wachtelspiegelei und Röstbrot	€ 12,80
Sautiertes Kalbsbries auf Kartoffelpüree und Trüffelschaum	€ 14,50
Vorspeisen von der Étagere Gebeizter Lachs auf Schnittlauchröhrei Süppchen Riesengarnele auf Grillgemüse Hühnchencocktail mit Curry	€ 17,50
ab 2 Personen p. P.	€ 15,00

Suppen

Omas Suppentopf mit Tafelspitz, Leberknödel, Flädle & Wurzelgemüse	€ 7,50
Kürbissüppchen mit Ingwer, Birne & Kernöl	€ 7,50
Petersilienwurzelsüppchen mit Zimtröutons	€ 7,50
Hummerschaumsüppchen mit Einlage	€ 12

Vegetarisch – auch als Vorspeise oder Zwischengericht wählbar (- 5 €)

Hausgemachte Nudeln mit Pilzen, Kirschtomaten & Parmesan	€ 15,80
--	---------

Vespergerichte – bis 22 Uhr

Gebeizter Lachs auf Röstbrot mit Schnittlauch-Röhrei und Restaurationsbrot mit Fleischsalat, Wurst, Käse, Cornichons und Ei	€ 15,80
	€ 13,80



Slow Food®
Deutschland e.V.



Krone – Klassiker

Portion ofenfrische Bauernente mit Orangensoße, Rahmwirsing und Serviettenknödeln	€ 17,50
Kalbsnierchen in Cognac-Senfrahm mit Blattspinat und Kartoffelpüree	€ 18,90
Kahlgründer Cordon bleu – mit unserem Schöpfkäse und Schinken gefülltes Schnitzel vom Hällischen Schwein mit Rahmwirsing und Kartoffeln	€ 18,90
Fränkischer Sauerbraten in Gewürzsoße mit Verjus Apfel-Rotkohl und geschmälzten Kartoffelknödeln	€ 19,50
Langsam gegarte Ochsenbäckchen mit herbstlichem Gemüse, sautierten Pilzen und Kartoffelpüree	€ 21,50
Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal Kartoffel-Spinattörtchen & Hummerschaum	€ 21,50
Unser Traditionsgericht seit Jahrzehnten : Ofenfrisches Spessart-Rehschäufel – 11 Stunden bei 79°C am Knochen gegart- mit sautierten Pilzen, wilden Preiselbeeren und Spätzle	€ 28,50
Zwiebelrostbraten vom Boeuf de Hohenlohe rosa gebraten auf Spätzle mit karamellisierten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Kalbsjus und kleinem Salat	€ 29,80

Dessert

Unser Tipp: Schokoladenmousse in der Schwarzkümmel-Hanfhippe mit Himbeersorbet und Beerenfrüchten	€ 9,80
Große Kugel hausgemachtes Schmandeis mit karamellisierten Nüssen & Honig	€ 6,50
Vanilleeis mit Kernöl und Krokant vom Kürbis	€ 6,50
Blaubeer-Pfannkuchen mit Vanilleeis	€ 8,90
Krone-Gedeck: Kugel Nougat-Eis Hausgemachter Orangen-Eierlikör Espresso	€ 12,50

Restaurant - Öffnungszeiten

Montag bis Samstag von 17 Uhr bis 23 Uhr (warme Küche bis 21 Uhr)

Sonntags von 12 Uhr bis 14 Uhr Sonntagsbuffet! (€ 32 p. P.)

Freitags & Sonntagabend Ruhetag.

Partner & Lieferanten:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – Fleisch aus artgerechter Haltung
Forellenzucht Hochspessart – Forellen & Saiblinge | Altstadtbäckerei Christ, Alzenau
Waldhof Fam. Uftring, Hörstein – Spargel | Erdbeer-Ranch Alzenau – Salate, Äpfel, Apfelsaft
Kaffee Braun Mainaschaff -fair gehandelter Kaffee | Erwin Hornung, Schimborn – Kartoffeln
Auhof, Stockstadt – Eier| Bäckerei Reisert, Alzenau – Brötchen | Berghof Schöllkrippen– Ziegenkäse
Metzgerei Englert, Metzgerei Streit Wasserlos – Wurst | Slow Food Deutschland

Sind Sie mit uns zufrieden? Dann freuen wir uns wenn Sie Ihre Erfahrungen teilen!

Bewerten Sie uns auf Google, Tripadvisor, Facebook & Co.





Aperitif

Glühwein vom Wasserloser Domina	20 cl	€ 4,50
Moscow Mule (Wodka, Ginger Beer, Limonensaft)	30 cl	€ 9,80
Wasserloser Traubensaft vom Bacchus aus eigener Ernte	20 cl	€ 3,50
Hausgemachte Ingwerlimonade mit Limone (alkoholfrei)	30 cl	€ 4,50

Kahlgründer Aperitifhäppchen zur Verkürzung der Wartezeit: je € 3,50

Kleines Stück ofenfrischer Zwiebelkuchen
Hausgemachter Schöpfkäse in Rahm

Vorspeisen

Alzenauer Feldsalat in Apfel-Ingwer-Vinaigrette mit eingelegtem Kürbis und gerösteten Nüssen und Kernen	€ 9,80
Rindertartar – handgeschnitten und klassisch angemacht mit gebackenem Kapernapfel, Wachtelspiegelei und Röstbrot	€ 12,80
Sautiertes Kalbsbries auf Kartoffelpüree und Trüffelschaum	€ 14,50
Vorspeisen von der Étagere Gebeizter Lachs auf Schnittlauchröhrei Süppchen Riesengarnele auf Grillgemüse Hühnchencocktail mit Curry	€ 17,50 ab 2 Personen p. P. € 15,00

Suppen

Omas Suppentopf mit Tafelspitz, Leberknödel, Flädle & Wurzelgemüse	€ 7,50
Kürbissüppchen mit Ingwer, Birne & Kernöl	€ 7,50
Petersilienwurzelsüppchen mit Zimtröutons	€ 7,50
Hummerschaumsüppchen mit Einlage	€ 12

Vegetarisch – auch als Vorspeise oder Zwischengericht wählbar (- 5 €)

Hausgemachte Nudeln mit Pilzen, Kirschtomaten & Parmesan	€ 15,80
--	---------

Vespergerichte – bis 22 Uhr

Gebeizter Lachs auf Röstbrot mit Schnittlauch-Röhrei und Restaurationsbrot mit Fleischsalat, Wurst, Käse, Cornichons und Ei	€ 15,80 € 13,80
--	--------------------



Slow Food®
Deutschland e.V.



Krone – Klassiker

Portion ofenfrische Bauernente mit Orangensoße, Rahmwirsing und Serviettenknödeln	€ 17,50
Kalbsnierchen in Cognac-Senfrahm mit Blattspinat und Kartoffelpüree	€ 18,90
Kahlgründer Cordon bleu – mit unserem Schöpfkäse und Schinken gefülltes Schnitzel vom Hällischen Schwein mit Rahmwirsing und Kartoffeln	€ 18,90
Fränkischer Sauerbraten in Gewürzsoße mit Verjus Apfel-Rotkohl und geschmälzten Kartoffelknödeln	€ 19,50
Langsam gegarte Ochsenbäckchen mit herbstlichem Gemüse, sautierten Pilzen und Kartoffelpüree	€ 21,50
Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal Kartoffel-Spinattörtchen & Hummerschaum	€ 21,50
Unser Traditionsgericht seit Jahrzehnten : Ofenfrisches Spessart-Rehschäufel – 11 Stunden bei 79°C am Knochen gegart- mit sautierten Pilzen, wilden Preiselbeeren und Spätzle	€ 28,50
Zwiebelrostbraten vom Boeuf de Hohenlohe rosa gebraten auf Spätzle mit karamellisierten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Kalbsjus und kleinem Salat	€ 29,80

Dessert

Unser Tipp: Schokoladenmousse in der Schwarzkümmel-Hanfhippe mit Himbeersorbet und Beerenfrüchten	€ 9,80
Große Kugel hausgemachtes Schmandeis mit karamellisierten Nüssen & Honig	€ 6,50
Vanilleeis mit Kernöl und Krokant vom Kürbis	€ 6,50
Blaubeer-Pfannkuchen mit Vanilleeis	€ 8,90
Krone-Gedeck: Kugel Nougat-Eis Hausgemachter Orangen-Eierlikör Espresso	€ 12,50

Restaurant - Öffnungszeiten

Montag bis Samstag von 17 Uhr bis 23 Uhr (warme Küche bis 21 Uhr)

Sonntags von 12 Uhr bis 14 Uhr Sonntagsbuffet! (€ 32 p. P.)

Freitags & Sonntagabend Ruhetag.

Partner & Lieferanten:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – Fleisch aus artgerechter Haltung
Forellenzucht Hochspessart – Forellen & Saiblinge | Altstadtbäckerei Christ, Alzenau
Waldhof Fam. Uftring, Hörstein – Spargel | Erdbeer-Ranch Alzenau – Salate, Äpfel, Apfelsaft
Kaffee Braun Mainaschaff -fair gehandelter Kaffee | Erwin Hornung, Schimborn – Kartoffeln
Auhof, Stockstadt – Eier| Bäckerei Reisert, Alzenau – Brötchen | Berghof Schöllkrippen– Ziegenkäse
Metzgerei Englert, Metzgerei Streit Wasserlos – Wurst | Slow Food Deutschland

Sind Sie mit uns zufrieden? Dann freuen wir uns wenn Sie Ihre Erfahrungen teilen!

Bewerten Sie uns auf Google, Tripadvisor, Facebook & Co.





Aperitif

Glühwein vom Wasserloser Domina	20 cl	€ 4,50
Moscow Mule (Wodka, Ginger Beer, Limonensaft)	30 cl	€ 9,80
Wasserloser Traubensaft vom Bacchus aus eigener Ernte	20 cl	€ 3,50
Hausgemachte Ingwerlimonade mit Limone (alkoholfrei)	30 cl	€ 4,50

Kahlgründer Aperitifhäppchen zur Verkürzung der Wartezeit: je € 3,50

Kleines Stück ofenfrischer Zwiebelkuchen
Hausgemachter Schöpfkäse in Rahm

Vorspeisen

Alzenauer Feldsalat in Apfel-Ingwer-Vinaigrette mit eingelegtem Kürbis und gerösteten Nüssen und Kernen	€ 9,80
Rindertartar – handgeschnitten und klassisch angemacht mit gebackenem Kapernapfel, Wachtelspiegelei und Röstbrot	€ 12,80
Sautiertes Kalbsbries auf Kartoffelpüree und Trüffelschaum	€ 14,50
Vorspeisen von der Étagere Gebeizter Lachs auf Schnittlauchrührei Süppchen Riesengarnele auf Grillgemüse Hühnchencocktail mit Curry	€ 17,50 ab 2 Personen p. P. € 15,00

Suppen

Omas Suppentopf mit Tafelspitz, Leberknödel, Flädle & Wurzelgemüse	€ 7,50
Kürbissüppchen mit Ingwer, Birne & Kernöl	€ 7,50
Petersilienwurzelsüppchen mit Zimtröutons	€ 7,50
Hummerschaumsüppchen mit Einlage	€ 12

Vegetarisch – auch als Vorspeise oder Zwischengericht wählbar (- 5 €)

Hausgemachte Nudeln mit Pilzen, Kirschtomaten & Parmesan	€ 15,80
--	---------

Vespergerichte – bis 22 Uhr

Gebeizter Lachs auf Röstbrot mit Schnittlauch-Rührei und Restaurationsbrot mit Fleischsalat, Wurst, Käse, Cornichons und Ei	€ 15,80 € 13,80
--	--------------------





Krone – Klassiker

Portion ofenfrische Bauernente mit Orangensoße, Rahmwirsing und Serviettenknödeln	€ 17,50
Kalbsnierchen in Cognac-Senfrahm mit Blattspinat und Kartoffelpüree	€ 18,90
Kahlgründer Cordon bleu – mit unserem Schöpfkäse und Schinken gefülltes Schnitzel vom Hällischen Schwein mit Rahmwirsing und Kartoffeln	€ 18,90
Fränkischer Sauerbraten in Gewürzsoße mit Verjus Apfel-Rotkohl und geschmälzten Kartoffelknödeln	€ 19,50
Langsam gegarte Ochsenbäckchen mit herbstlichem Gemüse, sautierten Pilzen und Kartoffelpüree	€ 21,50
Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal Kartoffel-Spinattörtchen & Hummerschaum	€ 21,50
Unser Traditionsgericht seit Jahrzehnten : Ofenfrisches Spessart-Rehschäufel – 11 Stunden bei 79°C am Knochen gegart- mit sautierten Pilzen, wilden Preiselbeeren und Spätzle	€ 28,50
Zwiebelrostbraten vom Boeuf de Hohenlohe rosa gebraten auf Spätzle mit karamellisierten Zwiebeln, Röstzwiebeln, Kalbsjus und kleinem Salat	€ 29,80

Dessert

Unser Tipp: Schokoladenmousse in der Schwarzkümmel-Hanfhippe mit Himbeersorbet und Beerenfrüchten	€ 9,80
Große Kugel hausgemachtes Schmandeis mit karamellisierten Nüssen & Honig	€ 6,50
Vanilleeis mit Kernöl und Krokant vom Kürbis	€ 6,50
Blaubeer-Pfannkuchen mit Vanilleeis	€ 8,90
Krone-Gedeck: Kugel Nougat-Eis Hausgemachter Orangen-Eierlikör Espresso	€ 12,50

Restaurant - Öffnungszeiten

Montag bis Samstag von 17 Uhr bis 23 Uhr (warme Küche bis 21 Uhr)

Sonntags von 12 Uhr bis 14 Uhr Sonntagsbuffet! (€ 32 p. P.)

Freitags & Sonntagabend Ruhetag.

Partner & Lieferanten:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – Fleisch aus artgerechter Haltung
Forellenzucht Hochspessart – Forellen & Saiblinge | Altstadtbäckerei Christ, Alzenau
Waldhof Fam. Uftring, Hörstein – Spargel | Erdbeer-Ranch Alzenau – Salate, Äpfel, Apfelsaft
Kaffee Braun Mainaschaff -fair gehandelter Kaffee | Erwin Hornung, Schimborn – Kartoffeln
Auhof, Stockstadt – Eier| Bäckerei Reisert, Alzenau – Brötchen | Berghof Schöllkrippen– Ziegenkäse
Metzgerei Englert, Metzgerei Streit Wasserlos – Wurst | Slow Food Deutschland

Sind Sie mit uns zufrieden? Dann freuen wir uns wenn Sie Ihre Erfahrungen teilen!

Bewerten Sie uns auf Google, Tripadvisor, Facebook & Co.

