



### Aperitif

Sanddorn Spritz	20cl	€ 4
Hausgemachter Wasserloser Glühwein	20cl	€ 4
Sanbitter mit Orangensaft (alkoholfrei)	20 cl	€ 5
Riesling-Sekt brut   Volker Raumland (6 Jahre auf der Hefe gelagert)	10 cl	€ 7
Tegernsee Hell	30 cl	€ 3

### Vorspeisen

Feldsalat in Apfel-Ingwerdressing mit Speck & Croutons	€ 9
Hausgemachte Ravioli mit Kahlgründer Ziegenkäse in Salbei-Feigenbutter	€ 12
Tartar vom Boeuf de Hohenlohe mit Kartoffelrösti, Wachtelspiegelei und Senfcreme	€ 14
Krone-Klassikerteller „1863“ Rösti mit Kahlgründer Ziegenkäse und Parmaschinken   Tafelspitz in Frankfurter Grüner Soße   Hummersüppchen   Riesengarnele	€ 16

### Suppen

Kräftige Tafelspitzbouillon mit Leberknödel & Flädle	€ 6
Kürbissüppchen mit Ingwer, Birne & Kernöl	€ 7
Hummerschaumsüppchen	€ 12

### Fleisch und Wild aus der Region

Kohlroulade in Specksoße mit Kartoffel-Röstzwiebelpüree & Salat	€ 15
Langsam geschmorter Sauerbraten vom Rind mit Quitten-Rotkohl, Apfelkompott und geschmälzten Kartoffelknödeln	€ 18
Filet vom Hällischen Landschwein mit Pilzrahm, Herbstgemüse und Spätzle	€ 22
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, wilden Preiselbeeren und Gurkensalat	€ 24
Unser Klassiker: Ofenfrisches Rehschäufelr – 11 Stunden bei 79°C am Knochen gegart - mit Pilzen, Herbstgemüse, wilden Preiselbeeren und Serviettenknödel	€ 26
Rumpsteak (250g) vom Boeuf de Hohenlohe mit Pfeffersoße, Herbstgemüse und knusprigem Rösti	€ 28
Rosa gebratener Rehrücken mit Pilzen, Herbstgemüse, wilden Preiselbeeren und Spätzle	€ 34

### Fisch

Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal mit Gemüserisotto und Hummerschaum	€ 19
--	------



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL



### Gänsemenü

**Feldsalat in Vinaigrette mit sautierter Gänseleber** (€ 12)  
*2014 Bacchus feinherb, aus eigenem Anbau 0,1l*

**Ofenfrische Bauerngans in Orangensoße mit  
 Quitten-Rotkohl und geschmälzten Kartoffelknödeln** (€ 28)  
*2017 Domina trocken, aus eigenem Anbau 0,1l*

**Walnußeis  
 mit warmen Rotweinzwetschgen** (€ 9)  
*2003 Gemischter Satz edelsüß, aus eigenem Anbau 0,1l*

Menüpreis € 46 | Weinbegleitung 3 x 0,1l € 9,50

**Die Menügänge können gerne auch einzeln á la carte ausgewählt werden!**

**Beachten Sie auch unsere täglich wechselnde Empfehlung:  
 2 Gänge - 18 €!**

### Vespergerichte

Gebackener Kalbskopf mit Kartoffel-Gurkensalat und  
 Frankfurter Grüner Soße € 15

Reibekuchen mit hausgebeiztem Lachs, Senf-Dillsoße und Salaten € 14

### Dessert

**Unser Tipp:** New York Cheesecake im Glas mit Himbeermark € 7

Großes Kugel hausgemachtes Schmandeis  
 mit karamellisierten Nüssen & Honig € 5

Orangen- Creme brûlée € 6

Warmer Schokoladenkuchen mit Zimteis € 8

Krone-Gedeck: Espresso | Hauseigener Rieslingbrand | Kugel Zimteis € 10

Gänseschmalz mit Grieben, Äpfeln & Zwiebeln zum Mitnehmen: € 5 (Glas, ca. 400g)

Küchenzeiten täglich von 12 Uhr bis 13:30 Uhr und von 18 Uhr bis 21 Uhr.  
 Freitags und sonntagabends geschlossen.

### Partner & Lieferanten:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – Fleisch aus artgerechter Haltung  
 Forellenzucht Hochspessart, Hafenlohrtal – Forellen & Saiblinge  
 Altstadtbäckerei Christ, Alzenau – Bauernbrot & Baguette  
 Erdbeer-Ranch Alzenau – Salate, Äpfel, Apfelsaft, Spargel  
 Kaffee Braun Mainaschaff - fair gehandelter Kaffee  
 Familie Uftring, Waldhof Hörstein – Spargel  
 Erwin Hornung, Schimborn – Kartoffeln  
 Auhof Jutta Herzog, Stockstadt – Eier  
 Bäckerei Reisert, Alzenau – Brötchen  
 Berghof Schöllkrippen – Ziegenkäse  
 Metzgerei Englert, Wasserlos  
 Hahnenkammhof, Alzenau  
 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.**

