



Aperitif

Glas Michelbacher Rieslingsekt vom Weingut Höfler	10 cl	€ 7,50
White Port Tonic mit Rosmarin & Zitrone	30 cl	€ 8,50
Tegernsee Hell vom Fass	30 cl	€ 3,90/ € 4,90
Waserloser Federweißer vom Bacchus	25 cl	€ 4,90
Haugemachter Pfirsich –Eistee	25 cl	€ 4,90

Vorspeisen

Feldsalat in Vinaigrette mit Speck und Crôutons	€ 14,50
Ziegenkäse vom Schöllkrippener Berghof aus dem Ofen mit Tomaten-Pfirsich-Chutney	€ 16,50
Geräuchertes Saiblingsfilet aus dem Hafenlohtal mit Preiselbeer – Meerrettich und kleinem Salatbouquet	€ 16,50
Carpaccio vom Rind in Limonen-Pfeffervinaigrette mit Parmesan und Kräuterbrot	€ 17,90
Ochsenschwanz – Ravioli in Salbeibutter	€ 17,90

Suppen

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Kaspressknödel und Wurzelgemüse	€ 8,90
Kürbis-Ingwersüppchen mit Kernöl und Crôutons (vegan)	€ 8,90

Vespergerichte bis 22 Uhr

Tafelspitzsülze mit Bratkartoffeln und Frankfurter Grüner Soße	€ 18
Kahlgründer Schöpfkäse mit Sauerrahm und Bauernbrot	€ 16

Vegan

Kürbisknödel mit Ofengemüse und Kürbisschaum	€ 19,80
Linguine mit Pfifferlingen, Kirschtomaten, Babyspinat & Hefeflocken	€ 19,80

Dessert

Schmandeis mit karamellisierten Nüssen & Honig	€ 8,90
Crème brûlée mit Marillenkompott und Vanilleeis	€ 12,50
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	€ 13,50
Krone-Gedeck: Espresso kleine Orangen-Crème brûlée hausgemachter Orangen-Eierlikör	€ 16
Digestif vom Wagen	



Krone – Klassiker

Cordon bleu vom Landschwein auf Bratkartoffeln mit Speck € 19,80

Wasserloser Pfännchen
Medaillons vom Schweinefilet in Pilzrahm, Kräuterbutter, krosser Speck,
Sommergemüse und Spätzle € 25,80

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Bratkartoffeln, Gurkensalat und Cranberries € 29,50

Variation von Edelfischen aus dem Ofen
mit Rahmspinat, Pilafreis und Safranschaum € 32,50

Über Nacht geschmortes Ochsenbäckchen
mit Rahmlauch und Kürbisplätzchen € 32,50

Unser Traditionsgericht seit Jahrzehnten :
Ofenfrisches Spessart-Rehschäufel – 11 Stunden bei 79°C am Knochen gegart-
mit Pilzen, Cranberries und Kürbisplätzchen € 34,50

Steaks vom Grill

Hochwertiges Fleisch aus unserer Region gemäß den Anforderungen der **Initiative Tierwohl**:

Kotelett vom Landschwein	350 g	€ 18,50
Rumpsteak aus dem Rinderrücken	250 g	€ 24,50
Rinderfilet	250 g	€ 38,50
Ribeye	350 g	€ 35,50
Porterhouse – Steak (reicht für 1 – 2 Personen)	850 g	€ 48,50

Soßen je € 4

Pfefferrahm
Pilzrahm
Kräuterbutter € 2,50

Beilagen je € 5,50

Ofenkartoffel | Rösti | Pommes | Beilagensalat
Grillgemüse | Bratkartoffeln



Öffnungszeiten

Frühstück:
täglich von 6:30 Uhr bis 10 Uhr,
samstags von 8 Uhr bis 10 Uhr und sonntags von 8 Uhr bis 11 Uhr.

Restaurant:

Montag bis Mittwoch und Samstag von 17 Uhr bis 23 Uhr (warme Küche bis 21 Uhr)
Sonntags von 12 Uhr bis 15 Uhr, DO + FR Ruhetag.

Partner & Lieferanten:

Bauer Fleisch, Goldbach – regionales Fleisch artgerechter Haltung gemäß der Initiative Tierwohl
Forellenzucht Hochspessart – Forellen & Saiblinge | Bäckereien Christ & Reisert, Alzenau
Erdbeer-Ranch Alzenau – Salate, Äpfel, Apfelsaft | Berghof Schöllkrippen – Ziegenkäse
Kaffee Braun, Mainaschaff – fair gehandelter Kaffee | Metzgerei Streit, Wasserlos – Wurst

Sind Sie mit uns zufrieden? Dann freuen wir uns wenn Sie Ihre Erfahrungen teilen!
Bewerten Sie uns auf Google, Tripadvisor, Facebook & Co.

