



Aperitif

Glas Michelbacher Rieslingsekt vom Weingut Höfler	€ 7,50
Tegernsee Hell vom Fass 0,3l/ 0,5l	€ 3,90/ € 5,20
Haugemachter Glühwein weiß oder rot	€ 5,50
Unser Tipp:	
Sanddorn Spritz (Sanddornlikör, Maracuja, Sekt, Soda)	€ 8,50

Vorspeisen

Feldsalat in Vinaigrette mit Speck & Croutons	€ 13,50
Geräuchertes Saiblingsfilet aus dem Hafenlohtal mit Sahnemeerrettich und kleinem Salatbouquet	€ 15,50
Ziegenkäse vom Schöllkrippener Berghof aus dem Ofen mit süß-saurem Kürbis-Apfel-Chutney	€ 15,50
Tartar vom Rinderfilet mit Creme fraîche und Kräuterbrot	€ 18,50

Suppen

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

Vegetarisch

Linguine mit Pilzen, Babyspinat & Parmesan	€ 19,80
--	---------

Vegan

Kürbisknödel mit Ofengemüse und Kürbisschaum	€ 19,80
--	---------

Dessert

Schmandeis mit karamellisierten Nüssen & Honig	€ 8,90
Orangen – Creme brûlée	€ 8,90
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	€ 12,50
Krone-Gedeck: Espresso kleine Orangen-Crème brûlée eisgekühlter Orangen Eierlikör	€ 16

Digestif vom Wagen (siehe Digestifkarte)



Vespergerichte bis 22 Uhr

- Gebackener Kalbskopf mit Remouladensoße & Salzkartoffeln € 19
- Kahlgründer Schöpfkäse mit Sauerrahm und Bauernbrot € 15

Krone – Klassiker

- Kahlgründer Cordon bleu vom Landschwein
gefüllt mit Schöpfkäse & Kochschinken,
Rahmwirsing und Salzkartoffeln € 19,80
- Wasserloser Pfännchen
Medaillons vom Schweinefilet in Pilzrahm,
Cafe- de-Paris-Butter, krosser Speck, Wintergemüse & Spätzle € 25,80
- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Petersilienkartoffeln, Gurkensalat und Cranberries € 29,50
- Kabeljaufilet aus dem Ofen
mit Senfsoße, Salzkartoffeln und Gurkensalat € 29,80
- Über Nacht geschmortes Ochsenbäckchen
mit Rahmlauch und Kartoffelstampf € 29,80
- Unser Traditionsgericht seit Jahrzehnten:
Ofenfrisches Rehschäuferl
–11 Stunden bei 79°C am Knochen gegart-
mit Pilzen, Preiselbeeren und Kürbisplätzchen € 34,50
- Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind
mit Spätzle und kleinem Salat € 34,50
- Pariser Pfeffersteak vom Rinderfilet (250g)
in pikantem Cognac-Pfefferrahm mit Rösti und kleinem Salat € 46,50

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 22 Uhr (warme Küche bis 21 Uhr)
Sonntags von 12 Uhr bis 15 Uhr, DO + FR Ruhetag.

Partner & Lieferanten:

- Bauer Fleisch, Goldbach – regionales Fleisch aus artgerechter Haltung gemäß der Initiative Tierwohl
- Forellenzucht Hochspessart – Forellen & Saiblinge |
- Bäckereien Christ, Alzenau, Brot & Brötchen
- Erdbeer-Ranch Alzenau – Salate, Äpfel, Apfelsaft |
- Berghof Schöllkrippen– Ziegenkäse
- Metzgerei Streit, Wasserlos – Wurstwaren

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

