



Hotel Krone

Aperitif

Krone – Cocktail: Riesling- Sekt, Maracuja & Grenadine	10 cl	€ 3,50
Dirkers Ingwer – Apfelschaumwein	10 cl	€ 3,90
Oppmann Riesling - Sekt aufgefüllt mit Apfelstrudellikör	10 cl	€ 4,80
Kulmbacher Kellerbier naturtrüb & dunkel im Henkelglas	30 cl	€ 2,50
Domina - Glühwein mit Orange	20 cl	€ 3,-

Frisch gefüllte Weine aus eigenem Anbau : 0,2 l

2016 Riesling trocken	€ 4,50	2016 Müller – Thurgau trocken	€ 4,-
2014 Kerner trocken	€ 4,50	2014 Bacchus halbtrocken	€ 4,50

Eine große Auswahl an Glas- und Flaschenweinen finden Sie in der Weinkarte!

Vorspeisen

Knackiger Feldsalat in Apfel –Ingwer-Vinaigrette & Croutons	€ 8,90
Saftiges Kürbis- Risotto mit eingemachten Kirschtomaten	€ 9,80
Berghof – Ziegenkäse mit Thymianhonig & Feigen gratiniert	€ 10,80
Entenleber –Creme brûlée mit Quitten-Chutney & Brioche	€ 12,50
Carpaccio & Tartar vom Weideochsen mit Limonen–Mayonnaise	€ 13,90

Suppen

Maronensüppchen mit Crôutons	€ 5,80
Scharfes Meerrettichsüppchen	€ 5,80
Kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel, Grießnockerl und Flädle	€ 5,80

Fleisch und Wild aus der Region

Kalbsfrikadelle auf Karotten-Erbsengemüse mit Kartoffelstampf	€ 12,80
Hirschragout mit Pilzen, Serviettenknödel, Preiselbeeren und kleinem Salat	€ 15,50
Saftig gefüllte Rinderroulade auf Kartoffelpüree mit Wurzelgemüse und Specksoße	€ 17,80
Wasserloser Schnitzel – paniert mit süßem Senf und scharfem Meerrettich- auf Bratkartoffeln mit kleinem Salat	€ 18,90
Wasserloser Pfännchen – gegrilltes Filet vom Landschwein mit Rahmpilzen, Speck, Cafe de Paris–Butter, Spätzle & glasiertem Gemüse	€ 18,90
<u>Unser Klassiker:</u> Ofenfrisches Rehschäufel in kräftiger Jus mit Pfifferlingen, Rahmwirsing und Spätzle	€ 21,80
Rumpsteak unter der Zwiebel-Senfkruste mit Herbstgemüse, Schalottenreduktion und Pommes frites	€ 24,80
<u>Unser Traditionsgericht seit 1863:</u> Filetsteak Hotel Krone: 250 g-Filet vom fränkischen Weideochsen mit pochiertem Ei, Ofentomate, Sauce Bernaise und Rösti	€ 34,80



Gänse-Menü

Sautierte Gänseleber mit Kartoffel-Röstzwiebel- Püree
und karamellisiertem Apfel (a la carte € 9,80)

Portion ofenfrische Bauerngans an Orangensoße mit Apfelrotkohl,
geschmälztem Kartoffelknödel und Backapfel (€ 24,80)

Walnußeis mit winterlichem Zwetschgenragout (€ 7,50)

Menüpreis € 39.-

Fisch

Saftig gefülltes Lachs-Zanderröllchen auf Kartoffel-Spinattörtchen € 16,80

Medaillons vom Seeteufel auf Ratatouille und Kartoffel-NamPrikpüree € 24,80

Vespergerichte

Krone-Brotzeit: Hausmacher Wurst vom Dorfmetzger,
Obazda, Schinken & Käse mit Bauernbrot € 12,50

Jägertoast: zwei Steaks vom Schwein mit Pilzen & Bergkäse gratiniert € 13,50

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsoße und Reibekuchen € 14,50

Vegetarisch

Tagliatelle mit schwarzen Herbsttrüffeln & Parmesan € 16,00 VSP / € 22 HG

Schwammerlragout mit Semmelknödeln und kleinem Salat € 13,50

Dessert

Kugel hausgemachtes Vanilleeis mit steirischen Kürbiskernöl € 4,50

Zweierlei Mousse au chocolat im Glas € 7,90

Schokoladenparfait im Spekulatiusmantel
mit eingelegten Gewürzorange und dessen Praline € 8,50

Karamellierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis € 12,50
(Zubereitungszeit ca. 20 min.)

Krone – Gedeck : Kugel hausgemachtes Salzkaramell – Eis |
2 cl hauseigener Rieslingbrand | Espresso € 11

Hausgemachte Eis- und Sorbetsorten, frisch aufgeschlagen
aus dem Paco-Jet: Preis pro Kugel € 3.-
Bitte fragen Sie sich nach tagesaktueller Auswahl ☺

Unser Allergen- und Zusatzstoffeordner kann am Buffet eingesehen

NEUIGKEITEN

- **Sonntagsbuffet: jeden Sonntag von 12 Uhr bis 14 Uhr: € 24 p. P.**
- **Täglich wechselndes Gericht des Tages: 2-Gänge € 15,50!**
- **Unser leckeres Gänseschmalz zum Mitnehmen: ca. 200 g im Glas Glas – 2 €**

Sind Sie mit uns zufrieden?

Dann freuen wir uns wenn Sie Ihre Erfahrungen teilen!

