

Gasthof Die Krone

Wir begrüßen Sie zu unseren Spezialitäten im Frühling und Sommer.

Wenn unsere guten Bauleute und das Wetter mitspielen, bieten wir Ihnen ab Juni im hauseigenen „Krone Garten“ im Hof des Hauses besondere Köstlichkeiten und Schmankerl der Biergartenkultur an.

Unsere Terrasse wird Platz für ca. 50 Personen bieten und von 12.00 Uhr bis 22.00 Uhr (Ausschankschluss ca. 21.00Uhr) bei angenehmen Wetter geöffnet sein.

Wir freuen uns bereits jetzt auf Ihren Besuch!

SUPPEN ZUM EINSTIEG

<i>Kräftige Tafelspitzbrühe mit Kräuterflädle</i>	6,50
<i>Gartenkräutersüppchen mit Lachsmedaillon</i>	7,50

VORSPEISEN UND SALATE SCHNELL UND GESUND

<i>Marinierter Rindstafelspitz Sauce Vinigrette, Preiselbeeren- Meerrettichschaum und Stangenbrot</i>	11,80
---	-------

<i>Gerauchtes Forellenfilet -lauwarm serviert - mit Gartenkräuterschaum und Pellkartoffeln</i>	10,80
--	-------

<i>Unsere „Vital und Fit“ Salate mit Balsamico Dressing und gebratenen Hähnchenbruststreifen Sweet Chili Soße und Früchten</i>	12,50
<i>luftgetrocknetem Bauernschinken und Honigmelone</i>	12,50
<i>gegrillten Knoblauch Riesengarnelen, Olivenöl</i>	13,80



HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH

*2 Stück geschmälzte Maultaschen mit Speck und Zwiebeln
an hausgemachtem Kartoffelsalat* 10,90

*Unser Krone Filet Töpfler Medaillons vom Rind und Schwein
mit gebratenen Pilzen hausgemachten Spätzle, Rahmsauce
und Salate vom Buffet*

Kleine Portion 19,00

Hauptgericht 24,50

*Hüftsteak vom Black Angus Rind 220gr. Kräuterbutter
gebackenen Kartoffelecken, Sour Cream* 21,00

*Schwäbischer Sauerbraten vom Hohenloher Weiderind mit Semmelknödel
und Salat vom Buffet*

Kleine Portion 14,80

Hauptgericht 17,80

*Kesselfrischer Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren
Bratkartoffeln und Salate vom Buffet*

Kleine Portion 14,80

Hauptgericht 17,80

*Fränkisches Sahneschnitzel von der Putenbrust mit Kräuter-Schupfnudeln
und Salat vom Buffet*

Kleine Portion 15,50

Hauptgericht 18,50

*Braumeistersteak vom Schweinenacken mit Grillspeck, und Röstzwiebeln
dazu Bratkartoffeln und Salate vom Buffet* 18,50

*Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Fränkischen Färsenrind
mit Maultäschle und Haller Trambele*

Kleine Portion 19,80

Hauptgericht 23,80



FISCH

*Zanderfilet in Butter gebraten mit Speck und Kapern
Petersilienkartoffeln und Salate vom Buffet* 23,80

*Medaillon vom Norweger Fjordlachs, Proseccosauce
bunte Bandnudeln und Brokkoliröschen* 24,00

VEGETARISCH

*Käsespätzle mit Rahm und Bergkäse überbacken, Röstzwiebeln
Salate vom Buffet* 13,80

*Frühlings-Gemüseragout mit Pilzen, Laugenbrezel-Souffle
und Gartenkräuterschaum* 15,50

Salate vom Buffet
 Kleine Portion 4,90
 Hauptgericht 8,50

KALTE GERICHTE & VESPER

Bauernbrot aus dem Steinofen mit

Griebenschmalz, Rettich, Leberwurst und Schnittlauch 5,90

Obazda und pikanten Käsesorten 5,90

*Pikanter Wurstsalat mit Käse, Gewürzgurken und Zwiebelringe
Butter und Brot*

Kleine Portion 8,00

Hauptgericht 9,90

*Gemischter Schinken-Wurst-Käseteller mit Leckerem vom Hohenloher Land,
Griebenschmalz und Brot* 12,00



EIS-DESSERTS UND NACHTISCH „EBBES SÜSSES“

<i>Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne</i>	6,80
<i>Rahmeisknödel mit Eierlikörschaum und Früchten</i>	6,80
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	6,80
<i>Gemischtes Eis</i>	
<i>mit Sahne</i>	4,50
<i>ohne Sahne</i>	3,90
<i>Eine Solo Kugel Eis nach Angebot</i>	2,30
<i>Eine Solo Kugel Sorbet nach Angebot</i>	2,60
<i>Kaltes Rhabarber Erdbeer Süppchen mit geeistem Vollmilch Joghurt</i>	7,50
<i>Unsere süßen 4-erlei Mini`s</i>	
<i>Crème Brûlée, Passionsfruchtsorbet, Schokoladenschaum, Tiramisu</i>	8,50

*Liebe Gäste,
Allergiker und Menschen mit Lebensmittelunverträglichkeiten wenden sich bitte an unser
geschultes Servicepersonal.
Vielen Dank.*

