



## Aperitif

### Kleine Probe unserer Weißweine des Jahres 2021:

Riesling   Weißburgunder   Müller-Thurgau   Bacchus	á 5 cl	€ 8/ á 0,1l	€ 15
White Port Tonic mit Rosmarin & Zitrone	30 cl	€ 8,50	
Tegernsee Hell vom Fass	30 cl	€ 3,90/4,90	
Hausgemachte Holunderblütenlimonade	30 cl	€ 4,50	

## Vorspeisen

Herbstlicher Salat in Cremedressing mit Tomaten-Crôstini	€ 12,50
Kahlgründer Ziegenkäse aus dem Ofen mit Grillgemüse & geschmortem Kürbis	€ 13,80
Hausgebeizter Sommerlachs mit Senf-Dillsoße, Rösti und Salatbouquet	€ 14,80
Carpaccio vom Rinderfilet in Limonenvinaigrette mit grünem Pfeffer und Parmesan	€ 16,50
Meeresfrüchte-Töpfchen Riesengarnele, Pulpo & Jakobsmuschel mit Knoblauch, Peperoni, pikanter Aioli und Kräuterbrot	€ 18,90

## Suppen

Kürbissüppchen mit Ingwer & Birne	€ 8,50
Hummerschaumsüppchen mit Einlage	€ 16

## Vegetarisch & vegan (auch als Vorspeise)

Kürbis – Gnocchi mit Grillgemüse, Babyspinat und Parmesan	€ 18
Linguine mit Sommertrüffeln (vegan)	€ 24

## 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	€ 22,50
Rinderfilet	250 g	€ 35,50
Ribeye	350 g	€ 35,50
Porterhouse – Steak (reicht für 1 – 2 Personen)	850 g	€ 44,50

### Soßen je € 4

Pfefferrahm  
Pilzrahm  
Kräuterbutter € 2,50

### Beilagen je € 5,50

Ofenkartoffel | Rösti | Pommes | Beilagensalat  
Grillgemüse | Bratkartoffeln





## Krone – Klassiker

### Cordon bleu

saftig gefüllter Rücken vom Landschwein mit Schinken und Bergkäse, Bratkartoffeln mit Speck € 19,80

### Wasserloser Pfännchen

Filet vom Landschwein mit Pilzrahm, Kräuterbutter, Sommergemüse und Spätzle € 24,50

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat und Cranberries € 28,50

Fischvariation auf Kürbisrisotto mit Hummerschaum € 29,80

### Unser Traditionsgericht seit Jahrzehnten :

Ofenfrisches Spessart-Rehschäufel – 11 Stunden bei 79°C am Knochen gegart – mit Pilzen, Cranberries und Spätzle € 32,50

## Vespergerichte

Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln € 16

Paar Bratwürste von der Metzgerei Streit mit Kartoffel-Gurkensalat € 16

## Dessert

Große Kugel Schmandeis mit karamellisierten Nüssen & Honig € 7,50

### Ab 2 Personen:

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis € 9,80p. P.

### Unsere Empfehlung:

Hannahs veganer Cheesecake mit Beeren und Himbeersorbet € 9,80

Tiramisu € 8,90

Variation feiner Desserts € 14,50

### Krone-Gedeck:

Espresso | Salzkaramell-Eis | eiskalter hausgemachter Orangen-Eierlikör € 14

Digestif vom Wagen

### Öffnungszeiten:

Frühstück: täglich von 6:30 Uhr bis 10 Uhr, wochenends von 8 Uhr bis 10 Uhr.  
Restaurant: Samstag bis Mittwoch von 17 Uhr bis 23 Uhr, warme Küche bis 21 Uhr  
Sonntags von 12 Uhr bis 14 Uhr

### Partner & Lieferanten:

Bauer Fleisch, Goldbach – regionales Fleisch artgerechter Haltung gemäß der Initiative Tierwohl  
Forellenzucht Hochspessart – Forellen & Saiblinge | Bäckereiein 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.**

