



Aperitif

Glas Michelbacher Rieslingsekt vom Weingut Höfler		€ 7,50
Riesling – Schorle auf Eis mit gehobeltem Ingwer	0,4 l	€ 7,50
Tegernsee Hell vom Fass 0,3l/ 0,5l		€ 3,90/€ 5,50
Sarti Spritz (Sarti, Secco, Eis, Orange)		€ 9,50
Campari auf Eis mit frisch gepresstem Orangensaft		€ 9,50
Vitamin-Bombe - Smoothie des Tages	0,2 l	€ 6,50

Vorspeisen

Alzenauer Blattsalate in Cremedressing	€ 12,50
Burrata mit Tomatenchutney, Röstbrot und Salaten	€ 15,50
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße, Reibekuchen, Salate	€ 16,50
Jahrgangssardinen mit Crôstini	€ 17,50
Lauwarmer Pfifferlingssalat mit Salatherzen, Tomaten, Parmesan und Crôutons	€ 17,50
Rindertartar „wie früher“	€ 19,50

Suppen

Kräftige Tafelspitzbrühe mit Kaspressknödel und Wurzelgemüse	€ 9,80
Weißes Tomatensüppchen von der Ochsenherztomate	€ 11,50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrôuton	€ 11,50

Vegetarisch

Pappardelle mit Pfifferlingen, Kirschtomaten & Ruccola	€ 19,80
Käsespätzle mit Bergkäse, zweierlei Zwiebeln, kleiner Salat	€ 18,50

Vegan

Gemüse – Lasagne mit Tomaten-Sugo	€ 17,50
-----------------------------------	---------

Dessert

Schmandeis mit karamellisierten Nüssen & Honig	€ 9,80
Sorbet – Variation	€ 12
Erdbeer – Eisbecher	€ 12
Mousse au chocolat mit Erdbeeren	€ 13
Kaiserschmarrn mit Rumtopf Früchten und Vanilleeis	€ 13,50
Krone-Gedeck: Espresso kleine Crème brûlée eisgekühlter Eierlikör	€ 16
Digestif vom Wagen (siehe Digestifkarte)	



Heimatliebe – Menü

Crème brûlée von der Kahlgründer Ziegenmilch vom Berghof mit Kokos, Chili und Rhabarber (€ 18)
Reising Sun 2024 trocken (Wasserloser Cuvée von Riesling & Silvaner)

Kikok – Maishähnchenbrust aus dem Ofen auf Perlgraupen mit Pfifferlingen (€ 32)
2024 Wasserloser Spätburgunder trocken

Mille feuille von frischen Beeren und Mascarpone (€ 12)
2025 Michelbacher Rieslaner Kabinett, Weingut Höfler

Menüpreis € 49 | Weinbegleitung 3 x 0,1 l € 15

Vespergerichte bis 22 Uhr

Kahlgründer Schöpfkäse mit Sauerrahm und Bauernbrot € 16,50

Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot € 16,50

Krone – Klassiker

Kahlgründer Cordon bleu vom Landschwein gefüllt mit Schöpfkäse & Kochschinken, Bratkartoffeln & Salat € 24,80

Wasserloser Pfännchen – Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmpilzen, Café-de-Paris-Butter, Sommergemüse, Spätzle € 27,80

Kalbsnierchen in Pommerysenfsoße, Blattspinat und Kartoffelstampf € 27,50

Lachsforellenfilet aus dem Hafenlohrthal, Krustentiersoße, Perlgraupenrisotto € 29,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Petersilienkartoffeln, Salatherzen in Sauerrahmdressing € 29,80

Rumpsteak mit Pfifferlingen, kleinem Salat und Rösti € 37,50

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken zweierlei Zwiebeln, Kalbsjus und Spätzle € 37,50

Unser Traditionsgericht seit Jahrzehnten:

Über Nacht geschmortes Rehschäufel mit Pilzen, Preiselbeeren und Spätzle € 36,80

Nächste Events:

Sonntagsbuffet-Termine: jeder 1. Sonntag im Monat: 05.07.2026 etc.

Krimi Dinner | Testament á la carte | 11.07.2026

Sommernachtsfest am 25.07.2026

Entenfest mit Live – Musik (Roman Trageser) am 30.08.2026

Wirtshaussingen mit dem Frohsinn Alzenau e. V. am 26.09.2026

Betriebsferien im Restaurant vom 26.07.2026 bis zum 16.08.2026

Gutscheine ab 50 €, gerne auch zum Selbstausdrucken über unseren Gutschein-Shop!

Öffnungszeiten

Frühstück: täglich von 6:30 Uhr bis 10 Uhr, samstags von 8 Uhr bis 10 Uhr (€ 19,80) und sonntags von 8 Uhr bis 11 Uhr (€ 24,80)

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.