
HERZLICH WILLKOMMEN

Im Gasthof Krone, dem Traditionswirtshaus in Eichstätt, begrüßt und bewirbt Sie Familie Groh. Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit!

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich von 10 – 24 Uhr, kein Ruhetag
durchgehend warme Küche 11 – 21.00 Uhr



krone.eichstaett



WLAN: Gasthof Krone Gast
Passwort: hofmuehl2015!

ZUM APERITIF EMPFEHLEN WIR

„Krone Sommer-Cocktail“

Prickelnder Sekt oder alkoholfreier Sekt
mit Schweppes Pomegranate mit Granatapfel aufgegossen,
Eiswürfel, Zitronen- und Limettenstückchen und frische Minze
(0,2 l Glas)

8,80 €

Zitronen-Spritz

fruchtiger Roséwein, Aperol, Zitronensaft,
Zitronen- und Limettenstückchen, Eiswürfel
(0,2 l Glas)

8,80 €

VORSPEISEN

Zwei ofenfrische Reibekuchen

mit Kräuterquark bestrichen, belegt mit feinem Räucherlachs,
an marinierter Salatgarnitur ^(11,12,13,a1,c,g,e,i,j)

20,80 €

Hausgemachter Flusskrebs-Salat

in süß-pikanter Currysauce mit Orangenstückchen,
dazu Baguette ^(11,12,a1,c,g,i,j,b)

18,50 €

Ausgewählte Antipasti

in mariniertem Salatnestchen, dazu Rosette von Parmaschinken
und Baguette ^(2a,6,13,11, a1,c,g,i,j)

19,80 €

„Trilogie von der Tomate“ – kleine Tasse Tomatensuppe, Mozzarella und
Tomate mariniert, Bruschetta mit Tomate ^(11, a1,c,g,i,j,o)

16,80 €

SUPPEN

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel ^(4,8,11,a1,c,g,i,j)

6,50 €

Aufgeschmolzene Brezensuppe mit frischem Schnittlauch,
Zwiebeln und Speck ^(a2, a1,11,c)

6,50 €

Hausgemachte Cremesuppe

nach Saison, mit Croûtons ^(a1,c,g,i,j,11)

6,50 €



HEIMISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN

Ein Paar Weißwürste in der Terrine, mit Breze und süßem Händlmaier Senf ^(8,11,a1,c,g,i,j)	9,80 €
Zwei Stück fränkische Bratwürste mit Sauerkraut, Bauernbrot, und mittelscharfem Senf ^(8,3,11,13,j)	12,80 €
Zwei Stück fränkische Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat und mittelscharfem Senf ^(8,3,11,13,j)	12,80 €
4 Stück Lambratwürste vom Altmühltaler Lamm auf würzigem Sauerkraut, dazu Bauernbrot und mittelscharfer Senf ^(8,11,13,a1,3,c,g,i)	16,80 €
Jede weitere Weiß- oder fränkische Bratwurst – ohne Beilage	3,50 €

SALATE FRISCH VON UNSEREM WOCHENMARKT

Bayerischer Brezensalat – knackige Salate der Region, Rettich, Radieschen, angeschmolzene Brezenstückchen mit Zwiebel und krossen Speckwürfeln, mit Hausdressing fein mariniert ^(11,13,2a,8,a1,c,g,i,j)	16,80 €
„Krone-Bowl“ – verschiedene Salate der Saison, frische Früchte, Avocadostückchen und gebratene Streifen der zarten Hühnerbrust im Cornflakesmantel, dazu Baguette ^(11,13,a1,c,g,i,j,a7)	24,80 €
Ofenkartoffel mit feinem Kräuterquark und gebratenen Putenstreifen , an marinierter Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j)	20,80 €
Frische Wiesenchampignons , in Kräutern angeschwenkt, auf knackigen Salaten der Saison, fein mariniert, Baguette ^(2,8,11,a1,c,g,i,j)	20,80 €
Gebratene Putenstreifen auf knackigen Salaten, fein mariniert, Baguette ^(11,a1,c,g)	20,80 €
Französischer Ziegenfrischkäse , gratiniert, auf Bauernrösti und marinierter Salatgarnitur ^(1,a1,c,g,i,j)	21,50 €

Alle unsere Salate sind mit unserem Hausdressing mariniert (mit Mayonnaise und Orangensaft).

Auf Wunsch:

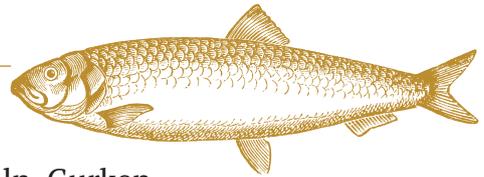
- Vinaigrette-Dressing – mit Zwiebeln und gehacktem Ei
- Balsamico-Senf-Dressing (vegan)
- ohne Dressing, wir servieren Ihnen Essig und Öl extra



FLEISCHLOSE GERICHTE – VEGETARISCH

- Hausgemachte Käsespätzle** mit Zwiebeln und Rahm,
mit Röstzwiebeln garniert, dazu kleiner Saisonsalat ^(11,a1,c,g,i,j) 15,80 €
- VEGANER Teller** – frisches Marktgemüse, mit Olivenöl angeschwenkt,
dazu Petersilienkartoffeln ^(11,p) 18,80 €
- Ofenfrischer Gemüsestrudel**, mit Sauce béarnaise überzogen,
an marinierter Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j) 18,80 €
- Scheiben vom frischen Gartenkohlrabi**, gefüllt mit Edamer, paniert, gebraten,
mit Sauce béarnaise, an Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j) 18,80 €
- Warme Süßkartoffel**, mit Kichererbsen-Belugalinsensalat,
an Salatgarnitur mit Balsamico-Senfdressing (vegan) ^(11,p) 20,80 €
- Gebratene Scheiben von der Süßkartoffel mit Mozzarella gratiniert**,
an angeschwenktem Pfannengemüse ^(11,a1,c,g,i,j) 21,50 €
- Gemischter vegetarischer Teller** – verschiedene Köstlichkeiten
aus der kalten und warmen Küche ^(11,12,a1,c,g,i,j) 19,80 €

FISCHGERICHTE



- Junge, zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“** mit Zwiebeln, Gurken,
Äpfeln in Sauerrahm, dazu Petersilienkartoffeln ^(3,11,13,c,d,g,i,j,e) 18,80 €
- Paniertes Seelachsfilet gebacken** mit Remouladensauce,
an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur ^(11,12,a1,c,d,g,i,j,e) 15,80 €
- Tranchen vom frischen Lachs** – vom Grill – mit Kräuterbutter, auf medi-
terranem Pfannengemüse, dazu geröstetes Knoblauchbaguette ^(11,a1,c,g,e) 26,80 €
- Frische Forelle „Müllerin Art“** – aus Regelmannsbrunn –
mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln ^(11,a1c,g,e) 23,80 €
- Filet vom heimischen Bachsaibling**, gebraten, mit Sauce béarnaise, auf
jungem angeschwenkten Blattspinat und Petersilienkartoffeln ^(11,a1,c,g,i,j,e) 29,80 €

ETWAS BESONDERES

- Lauwarmes geräuchertes Filet vom Bachsaibling** – aus Regelmannsbrunn –
an hausgemachtem Dill-Rahmgurken-Salat, dazu Baguette ^(11,13,a1,c,e,g,i,j) 34,50 €

UNSERE KRONE SCHMANKERL

- Ofenfrischer Schweinebraten** in Hofmühl-Biersauce,
dazu Kartoffelknödel und Salate der Saison ^(1,3,11,a1,c,g,i,j,o) 16,80 €
- Ofenfrisches Schweineschäufelr** in Hofmühl-Biersauce,
dazu Kartoffelknödel und Salate der Saison ^(1,3,11,a1,i,g,j,o) 23,80 €
- Wiener Backhendl** vom Brustfilet,
auf hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat ^(11,13,a1,c,g,i,j) 19,80 €
- „Krone Schnitzel“** – paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit gekochtem
Schinken, Camembert und angeschwenkten Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln mit Speck, an kleiner Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j,8,2a) 23,80 €
- „Eichstätter Prälatenplatte“** – Medaillons vom Schweinefilet auf
hausgemachten Eierspätzle, mit feiner Pilzrahmsauce überzogen,
mit Röstzwiebeln garniert, an Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j) 24,80 €
- Lammkotelettes vom Grill** – auf grünen Speckböhnchen
mit Zwiebeln, Bauernrösti ^(a2,8,11,13,a1,c,g,i,j) 24,80 €



UNSER HIGHLIGHT

- Zarte Medaillons vom Hirschrücken**, gebraten,
auf feiner Waldpilzrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten,
buntes Saisongemüse und Preiselbeeren ^(11,12,a1,c,g,i,j,o) 32,80 €

HAUPTGERICHTE

Hausgemachtes Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat ^(11,8,a1,c,g,i,j)	15,80 €
Riesen-Currywurst mit pikanter Sauce und Pommes frites ^(a2,8,11,c,g,i,j)	13,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ aus der Butterpfanne, wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^(11,a1,c,i,j)	15,80 €
Deftiges Krone-Steak – Schweinerückensteak auf Bauernrösti, mit Spiegelei, feiner Zwiebelsauce, garniert mit Röstzwiebeln und Salatgarnitur ^(11,8,a1,c,g,i,j)	20,80 €
Jägerbraten auf hausgemachten Eierspätzle, mit feiner Pilzrahmsauce überzogen, an Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j,o)	18,80 €
Medaillons vom Schweinefilet auf angeschwenktem Zucchini Gemüse und Scheiben von der gebratenen Süßkartoffel ^(11,a1,c,g,i,j,o)	24,80 €
Putenschnitzel „Wiener Art“ aus der Butterpfanne, wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^(11,a1,c,i,j)	18,80 €
Putensteak „Toskana Art“ mit Mozzarella und Tomate belegt, mit Reibekäse gratiniert, Tomatensauce, an Bauernrösti und mariniertes Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j)	21,80 €
Geschnetzeltes von der Hühnerbrust in bunter Paprikasauce mit Tagliatelle an mariniertes Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j,o)	19,80 €
Geschnetzeltes von der Hühnerbrust auf jungem angeschwenkten Blattspinat mit Parmesan gratiniert, dazu Baguette ^(11,a1,c,g,i,j)	20,50 €
Steak von der Rinderlende vom Grill, an mariniertes Salatgarnitur und Knoblauchbaguette ^(11,a1,c,g,i,j,o)	27,80 €
Pfeffersteak von der Rinderlende mit Sauce béarnaise überzogen, an grünen Speckböhnchen und Bratkartoffeln, mit Speck und Zwiebeln ^(11,a1,c,g,i,j,2a,8,13)	27,80 €
Zartes Rinderfilet vom Grill , rosa gebraten, an Ofenkartoffel mit feinem Kräuterquark-Dip, an mariniertes Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j)	36,50 €

KALTE GERICHTE

Bayerischer Wurstsalat mit Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Brot ^(5,8,11,13,a1,a3)	12,80 €
Schweizer Wurstsalat , mit Käse, Gewürzgurken und Zwiebeln, dazu Brot ^(5,8,11,13,a1,a3,g)	13,80 €
Mozzarella und Tomate – fein mariniert, an Salatgarnitur, dazu Baguette ^(11,a1,c,g,i,j)	14,80 €
Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, an Salatgarnitur ^(8,11,13,a1,c,g,i,j)	16,80 €
Kalter Braten – reichlich garniert, dazu Brot und Butter ^(11,1,3,a1,c,g,i,h,o)	16,80 €
Portion Obazda – reichlich garniert, mit Brot und Butter ^(11,4,a1,c,g,i,j)	16,80 €



EXTRAS

Portion Eierspätzle, Kartoffeln, Pommes frites oder Tagliatelle	5,00 €
Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^(2a,8,13)	5,50 €
Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	5,50 €
Drei Bauernrösti	5,00 €
Zwei Knödel ohne Sauce ^(1,11,a1,c,g)	4,50 €
Portion Gemüse ^(11,g)	6,80 €
Portion Sauerkraut	4,90 €
Mischpilzsauce	5,00 €
Portion Senf süß oder mittelscharf / Mayonnaise	1,00 €
Portion Preiselbeeren	1,50 €
Baguette extra / 2 Scheiben Mischbrot	1,80 €
3 Scheiben Knoblauchbaguette	4,00 €
1 kleiner Salat als Beilage, mit Hausdressing mariniert	7,00 €

HINWEIS:

Bratkartoffeln im Tausch zu einer anderen Beilage berechnen wir mit einem Aufpreis von 3,00 €.
Gerichte, die als kleinere Portion serviert werden, werden mit 1,00 € in Abzug gebracht.



ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

1 Kugel Eis* ohne Sahne	2,90 €
Gemischtes Eis – 3 Kugeln nach Wahl*, ohne Sahne	7,50 €
Eiskaffee oder Eisschokolade , 1 Kugel Vanilleeis und Sahnehaube ^(12,g,c,a1)	6,80 €
„Eis des Jahres“ – 2 Kugeln Heidelbeer-Buttermilcheis auf Bio-Joghurtspiegel, mit frischen Blaubeeren und Sahne garniert ^(a1,c,g)	10,50 €
„Krone-Eisbecher“ – je 1 Kugel Schokoladen-, Vanille- und Rum-Rosineneis, mit Sahne garniert und Eierlikör verfeinert ^(a1,c,g,o)	8,50 €
„Süße Versuchung“ – je 1 Kugel Joghurt-, Kirsch- und Heidelbeereis, mit frischen Früchten, Sahne und Blue Curaçao verfeinert ^(a1,c,g,o)	10,50 €
Bananensplit „mal anders“ – je 1 Kugel Vanille-, Schokoladen- und Rum-Rosineneis, mit Bananenstückchen umlegt, mit Sahne und Schokoladensauce garniert ^(12,a1,c,g,h2)	10,50 €
„Knusprige Erfrischung“ – je 1 Kugel Joghurteis und Kirsch-Sorbet, garniert mit frischen Früchten, knusprigen Cornflakes und Sahne ^(g,12,20,a7)	9,50 €
Hausgemachte Bayerische Creme mit Roter Grütze, Sahne und frischen Früchten garniert ^(12,a1,c,g)	8,50 €
Lauwarmes Schokoküchlein auf Vanillesauce 1 Kugel Vanilleeis, mit Waldfrüchten und Sahne garniert ^(12,g,c,a1,h2)	10,80 €
Kaiserschmarrn – ohne Rosinen – mit Apfelmus ^(12,a1,c,g)	13,80 €
Hausgemachter Apfelstrudel (mit Rosinen und Mandeln) an lauwarmer Vanillesauce ^(12,11,a1,c,g,h1,o,1) mit Vanilleeis und Sahne	5,80 € 6,80 € 7,80 €
Hausgemachter Windbeutel , gefüllt mit warmen Waldfrüchten, mit 1 Kugel cremigem Vanilleeis und Sahne ^(a1,c,g,12)	9,90 €

*Alle Eissorten enthalten keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.

- **Vanilleeis** mit natürlicher Vanille
- **Schokoladeneis**
- **Joghurteis**
- **Rum-Rosinen-Eis** mit Alkohol (11%)
- Eis des Jahres von Mövenpick: **Heidelbeer-Buttermilch**
- **Kirsch-Sorbet** (vegan)

*Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte

NACHMITTAGSKARTE VON 14.00 UHR – 17.00 UHR

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel ^(11,a,1,c,g)	6,50 €
2 Stück fränkische Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^(8,3,11,i)	12,80 €
Riesen-Currywurst mit pikanter Sauce und Pommes frites ^(a2,8,11,c,g,i,j)	13,80 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Rahm, kleiner Salat ^(11,a1,g,i,j,c)	15,80 €
Ofenfrischer Gemüsestrudel , mit Sauce béarnaise, an Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j)	18,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ – aus der Butterpfanne wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^(11,a1,c,i,j)	15,80 €
Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl-Biersauce mit Knödel und kleinem Salat ^(1,3,11,a1,c,g,i,j,o)	16,80 €
Paniertes Seelachsfilet gebacken mit Remouladensauce, an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur ^(11,12,a1,c,d,g,j,e)	15,80 €
Salate der Saison – mit Hausdressing mariniert, dazu Weißbrot ^(11,a1,c,g,i,j)	14,80 €
Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Bauernbrot ^(3,8,11,13,a1,a3)	12,80 €

Desserts und Süßspeisen finden Sie auf der Extraseite.

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

ZUSATZSTOFFE :

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (2a) konserviert mit Nitritpökelsalz / mit Nitrat
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat
- (9) koffeinhaltig
- (10) chininhaltig
- (11) mit jodiertem Speisesalz
- (12) mit Süßungsmittel
- (13) mit Rauch
- (20) enthält Gerstenmalz
- (21) enthält Weizenmalz
- (22) enthält Phenylalaninquelle
- (23) Säuerungsmittel



ALLERGENE :

- (a1) enthält Weizen
- (a2) enthält Gerste
- (a3) enthält Roggen
- (a4) enthält Hafer
- (a5) enthält Dinkel
- (a6) enthält Kamut
- (a7) enthält Mais
- (b) enthält Krebstiere
- (c) enthält Eier
- (d) enthält Erdnüsse
- (e) enthält Fisch
- (f) enthält Soja
- (g) enthält Milch und Erzeugnisse daraus, einschließlich Laktose

- (h1) enthält Mandeln
- (h2) enthält Haselnüsse
- (h3) enthält Walnüsse
- (i) enthält Sellerie
- (j) enthält Senf
- (k) enthält Schwefeldioxid / Sulfite
- (o) enthält Alkohol
- (p) enthält Oliven



Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Speisen können die allergischen Stoffe nicht ausgeschlossen werden.

Dafür übernehmen wir keine Haftung.

HINWEIS: Alle Preise sind inklusive Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

UNSERE LIEFERANTEN AUS DER REGION & DEM ALTMÜHLTAL

Brauerei Hofmühl – Biere und Limonaden

Adelholzener Mineralwasser, Bio-Johannisbeerschorle

Heimische Fruchtsäfte

Eichstätter Edelbrennerei Gustav Mayer – verschiedene Schnäpse

Altmühltaler Teigwaren GmbH – Thalmässing

Frische Teigwaren und frische Eier für die hausgemachten Eierspätzle

Feinkost Engert – liefert Fische aus heimischen Gewässern

Forellenzucht Lang – Regelmannsbrunn

Fangfrische Forellen, geräucherte Forellen, Lachsforellen
und geräucherter Bachsaibling

Kartoffeln, Salate und Gemüse vom **Bauernhof Meilinger**

Gemüse und Früchte von **Händlern aus der Region**

Fleisch – Tiere zu 95 % in Bayern und Deutschland aufgezogen und geschlachtet

Wörlein – Bieswang

Bratwürste und Lammbratwürste

Bäckereien – **Der Lehner-Bäck, Bäckerei Sipl, Bäckerei Schneller**

Gastroservice Lesch – Thalmässing

Rücknahme und Verwertung von Altöl