

---

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 – 23 Uhr  
durchgehend warme Küche 11 – 21 Uhr  
Dienstag Ruhetag

 [krone.eichstaett](#)

 WLAN: Gasthof Krone Gast  
Passwort: hofmuehl2015!

---

## ZUM APERITIF EMPFEHLEN WIR

### „Beschwipster Pfirsich im Glas“

Fruchtige Pfirsichstückchen aufgegossen mit Sekt,  
Zitronenlimonade, verfeinert mit Cointreau,  
einem Schuss Pfirsichsirup und Eiswürfel  
(0,1 l Glas)

7,80 €

### „Peach on ice“

Fruchtige Pfirsichstückchen aufgegossen  
mit alkoholfreiem Sekt, Zitronenlimonade,  
verfeinert mit Pfirsichsirup und Eiswürfel  
(0,1 l Glas)

6,80 €

---

## VORSPEISEN

### „Surf ohne Turf“

zwei gebratene Garnelen auf Duett von marinierten  
Avocado-Gurkentartar, dazu Baguette <sup>(11,2,a1,c,g,i,j,m,b,f)</sup> 18,80 €

### Gemischte Vorspeisenvariation – ab 2 Personen

kalte und warme Köstlichkeiten aus unserer Küche ,  
dazu Baguette <sup>(11,12,13,a1,c,g,e,b,o,a7,f,2)</sup> 25,50 €

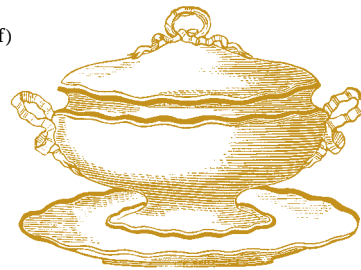
für jede weitere Person je 13,50 €

---

## SUPPEN

**Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel** <sup>(4,8,11,a1,c,g,i,j,f)</sup> 6,80 €

**Aufgeschmolzene Brezensuppe** mit frischem  
Schnittlauch, Zwiebeln und Speck <sup>(a2, a1,11,c,f)</sup> 6,80 €



---

## HEIMISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN

**Ein Paar Weißwürste** in der Terrine, mit Breze und  
süßem Händlmaier Senf <sup>(8,11,a1,c,g,i,j,f)</sup>  
(nur von Montag bis Samstag, 11 – 14 Uhr) 9,80 €

**Zwei Stück fränkische Bratwürste** mit Sauerkraut, Bauernbrot  
und mittelscharfem Senf <sup>(8,3,11,13,i)</sup> 12,90 €

**Zwei Stück fränkische Bratwürste** mit hausgemachtem Kartoffelsalat  
und mittelscharfem Senf <sup>(8,3,11,13,i)</sup> 12,90 €

**Currywurst** mit pikanter Sauce und Pommes frites <sup>(a2,8,11,a1,c,g,i,j,f)</sup> 13,80 €

jede weitere Weiß- oder fränkische Bratwurst – ohne Beilage 3,60 €

---

## SALATE FRISCH VON UNSEREM WOCHENMARKT

- „Bayerischer Brezensalat“** – bunte Salate aus der Region,  
Rettich, Radieschen, abgeschmolzene Brezenstückchen,  
rösche Speckkrustel mit Hausdressing mariniert <sup>(11,2a,4,8,13,a1,c,g,i,j,f)</sup> 17,80 €
- „Krone-Bowl“** – verschiedene Salate der Saison, frische Früchte,  
Avocadostückchen und gebratene Streifen der zarten Hühnerbrust  
im Cornflakesmantel, dazu Baguette <sup>(11,13,a1,c,g,i,j,a7)</sup> 25,80 €
- Panierte Scheiben vom Ziegenkäse** auf mariniertem Saisonsalat,  
garniert mit Preiselbeeren, dazu Baguette <sup>(11,12,a1,c,g,i,j,f,2)</sup> 18,80 €
- Gebratene Putenstreifen** auf knackigen Salaten,  
fein mariniert, dazu Baguette <sup>(11,a1,c,g,f)</sup> 20,80 €

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

Auf Wunsch:

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



---

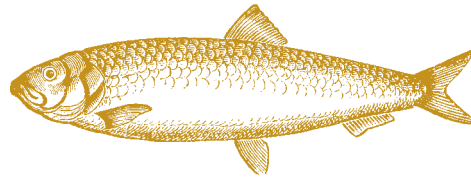
## FLEISCHLOSE GERICHTE – VEGETARISCH

- Hausgemachte Käsespätzle** mit Zwiebeln und Rahm,  
mit Röstzwiebeln garniert, dazu kleiner Saisonsalat <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup> 16,80 €
- VEGANER Teller** – frisches Marktgemüse, mit Olivenöl angeschwenkt,  
dazu Scheiben von der Süßkartoffel (vegan) <sup>(11,p)</sup> 18,80 €
- Ofenfrischer Gemüsestrudel**, mit Sauce béarnaise überzogen,  
an marinierter Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup> 18,80 €
- Warme Süßkartoffel**, mit Guacamole Classic und pflanzlichem  
Fetakäse, an Salatgarnitur, garniert mit Granatapfelkernen  
(vegan) <sup>(11,c,g,i,j,f)</sup> 19,80 €
- Geröstetes Bauernbrot** mit Tomaten-Frischkäsecreme bestrichen,  
angeschwenktes Pfannengemüse und Burrata aus Büffelmilch,  
an Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j,f,2,2a,a5)</sup> 20,80 €

---

## FISCHGERICHTE

- Junge, zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“**  
mit Zwiebeln, Gurken, Äpfeln in Sauerrahm, dazu  
Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur <sup>(3,11,13,c,d,g,i,j,e)</sup> 19,80 €
- Paniertes Seelachsfilet gebacken** mit Remouladensauce,  
an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur <sup>(11,12,a1,c,d,g,i,e,f)</sup> 17,80 €
- Medaillons vom Zanderfilet im Parmesanmantel gebraten**  
mit Sauce béarnaise, an Petersilienkartoffeln  
und Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,e,f,i,j)</sup> 25,80 €
- Altmühltaler Forellenfilet geräuchert** (lauwarm), auf mediterranem  
Pfannengemüse, Bauernrösti und mariniertes Salatgarnitur <sup>(11,13,a1,c,g,e,i,j)</sup> 24,90 €
- Filets von der frischen Forelle aus dem Altmühltal – „Müllerin Art“**  
mit Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur <sup>(11,c,g,i,j,f,a1,e)</sup> 27,80 €



---

## UNSERE WILDGERICHTE

- Hausgemachte Rehfleischpflanzerl** – aus der eigenen Jagd –  
mit gebratenen Kartoffelcroûtons, an Salatgarnitur <sup>(11,13,a1,c,g,i,j,f)</sup> 19,80 €
- Zarte Medaillons vom Hirschrücken** in der Mandelpanade gebraten,  
auf feiner Wildpreiselbeersauce, an Kartoffelkroketten  
und angeschwenktem Brokkoligemüse <sup>(11,12,a1,c,g,i,j,o)</sup> 35,80 €



---

## HAUPTGERICHTE

<b>Hausgemachtes Fleischpflanzerl</b> mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>(11,8,a1,c,g,i,j,f)</sup>	16,80 €
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> aus der Butterpfanne, wahlweise mit Pommes frites <b>oder</b> hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>(11,a1,c,i,j,f)</sup>	16,80 €
<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> in Hofmühl-Biersauce, dazu Kartoffelknödel und Salate der Saison <sup>(1,3,11,a1,c,g,i,j,o)</sup>	17,80 €
<b>Jägerbraten</b> auf hausgemachten Eierspätzle mit feiner Pilzrahmsauce an Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j,o)</sup>	19,80 €
<b>Ofenfrisches Schweineschäufelr</b> in Hofmühl-Biersauce, dazu Kartoffelknödel und Salate der Saison <sup>(1,3,11,a1,i,g,j,o)</sup>	26,80 €
<b>„Eichstätter Prälatenplatte“</b> – Medaillons vom Schweinefilet auf hausgemachten Eierspätzle, mit feiner Pilzrahmsauce überzogen und Röstzwiebeln garniert, an Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup>	26,80 €
<b>Wiener Backhendl</b> – vom Brustfilet – auf hausgemachtem Kartoffel- Gurkensalat <sup>(11,13,a1,c,g,i,j,f)</sup>	19,80 €
<b>Putenschnitzel „Wiener Art“</b> aus der Butterpfanne, wahlweise mit Pommes frites <b>oder</b> hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>(11,a1,c,i,j,f)</sup>	19,80 €
<b>Zarter, magerer Tafelspitz</b> in feiner Meerrettichsahnesauce, mit Wurzelgemüwestreifen garniert, an Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <sup>(11,12,a1,c,g,i,j,o)</sup>	26,80 €
<b>Pfeffersteak von der Rinderlende</b> mit Sauce béarnaise überzogen, an grünen Speckböhnchen und Bratkartoffeln, mit Speck und Zwiebeln <sup>(11,a1,c,g,i,j,2a,8,13)</sup>	29,80 €
<b>Rinderlendensteak</b> vom Grill mit Kräuterbutter, an mariniertem Saisonsalat ( <b>glutenfrei</b> ) <sup>(11,c,g,i,j)</sup>	29,80 €

---

## KALTE GERICHTE

<b>Bayerischer Wurstsalat</b> mit Gewürzgurken, Zwiebeln und Brot <sup>(3,8,11,13,a1,a3,f)</sup>	12,90 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Käse, Gewürzgurken, Zwiebeln und Brot <sup>(3,8,11,13,a1,a3,g,f)</sup>	14,90 €
<b>Hausgemachte Bratensülze</b> mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, an Salatgarnitur <sup>(8,11,13,a1,c,g,i,j)</sup>	16,80 €
<b>Portion Obazda</b> – reichlich garniert, mit Brot und Butter <sup>(11,4,a1,c,g,i,j,f)</sup>	16,80 €

---

## EXTRAS

<b>Portion Eierspätzle / Kartoffeln / drei Bauernrösti</b>	5,00 €
<b>Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</b> <sup>(2a,8,13)</sup>	5,50 €
<b>Portion Pommes frites mit Ketchup</b>	6,00 €
<b>Ein Knödel ohne Sauce</b> <sup>(1,11,a1,c,g)</sup>	2,20 €
<b>Zwei Knödel ohne Sauce</b> <sup>(1,11,a1,c,g)</sup>	4,50 €
<b>Portion Mischgemüse</b> <sup>(11,g)</sup>	6,80 €
<b>Portion Grillgemüse – mit Paprika</b> <sup>(11,g,p)</sup>	7,80 €
<b>Portion Sauerkraut</b> <sup>(11,o)</sup>	5,00 €
<b>Mischpilzsauce</b>	5,50 €
<b>Sauce béarnaise</b>	3,00 €
<b>Portion Senf süß oder mittelscharf / Mayonnaise</b>	1,00 €
<b>Portion Ketchup</b>	0,50 €
<b>Portion Preiselbeeren</b>	1,90 €
<b>Baguette extra / 2 Scheiben Mischbrot</b>	1,90 €
<b>3 Scheiben Knoblauchbaguette</b>	3,50 €
<b>1 kleiner Salat als Beilage mit Hausdressing mariniert</b>	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.

\*Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte

---

## ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

<b>1 Kugel Eis*</b> ohne Sahne	2,90 €
<b>Gemischtes Eis</b> – 3 Kugeln nach Wahl*, ohne Sahne	7,50 €
<b>Eiskaffee</b> oder <b>Eisschokolade</b> , 1 Kugel Vanilleeis und Sahnehaube <sup>(12,g,c,a1)</sup>	6,90 €
<b>„Nussiger Espresso“</b> Schokotasse gefüllt mit Schokoladeneis und einem Espresso aufgegossen <sup>(12,a1,c,g,f)</sup>	8,80 €
<b>Klassiker: „Heiße Himbeeren“</b> – 2 Kugeln cremiges Vanilleeis mit Sahne garniert, dazu warme Himbeeren <sup>(12,a1,c,g)</sup>	10,80 €
<b>„Eis Harmonie“</b> – 1 Kugel Schokoladen-, Joghurt- und Amarena Cream Eis mit Pfirsichstückchen, Sahne und Schokoladensauce verfeinert <sup>(2,12,a1,c,g,h1)</sup>	9,80 €
<b>„Eis Luzifer“</b> je 1 Kugel Vanille-, Schokoladen- und Amarena Cream Eis mit gesüßten Waldbeeren und Sahne garniert <sup>(12,a1,c,g)</sup>	10,80 €
<b>„Süße Versuchung“</b> – für 2 Personen je 1 Kugel Vanille- und Amarena Cream Eis, Mango Sorbet, auf Bio-Joghurtspiegel, mit frischen Früchten der Saison und Sahne <sup>(12,a1,c,g)</sup>	15,80 €
<b>Kaiserschmarrn</b> – ohne Rosinen – mit Apfelmus <sup>(12,a1,c,g)</sup>	14,80 €
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> (mit Rosinen und Mandeln) an lauwarmer Vanillesauce <sup>(12,11,a1,c,g,h1,o,1)</sup> mit Vanilleeis und Sahne	5,90 € 6,90 € 7,90 €
<b>Hausgemachter Windbeutel</b> , gefüllt mit warmen Waldfrüchten, mit 1 Kugel Amarena Cream Eis und Sahne <sup>(a1,c,g,12)</sup>	9,90 €

\*Alle Eissorten enthalten keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.

- **Vanilleeis** mit natürlicher Vanille
- **Schokoladeneis**
- **Joghurteis**
- **Amarena Cream Eis**
- **Mango Sorbet** (vegan)



---

## NACHMITTAGSKARTE VON 14.00 UHR – 17.00 UHR

<b>Hausgemachte Rinderkraftbrühe</b> mit Leberknödel <sup>(11,a,1,c,g,f)</sup>	6,80 €
<b>2 Stück fränkische Bratwürste</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>(8,3,11,i)</sup>	12,90 €
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Zwiebeln und Rahm, kleiner Salat <sup>(a1,g,i,j,c)</sup>	16,80 €
<b>Ofenfrischer Gemüsestrudel</b> , mit Sauce béarnaise, an Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup>	18,80 €
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> – aus der Butterpfanne wahlweise mit Pommes frites <b>oder</b> hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>(11,a1,c,i,j,f)</sup>	16,80 €
<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> in Hofmühl-Biersauce mit Kartoffelknödel und kleinem Salat <sup>(1,3,11,a1,c,g,i,j,o)</sup>	17,80 €
<b>Zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“</b> mit Zwiebeln, Äpfeln, Gurken, in Sauerrahm, dazu Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur <sup>(3,11,13,c,g,e,i,j)</sup>	19,80 €
<b>Buntes Salatarrangement</b> – mit Knoblauchbaguette <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup>	14,80 €
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> mit Zwiebeln und Bauernbrot <sup>(3,8,11,13,a1,a3)</sup>	12,90 €



---

## 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