

Herzlich Willkommen

**bei uns im Gasthof Krone,
es begrüßt und bewirtet Sie Familie Groh
und das gesamte Krone-Team.**

**Wir wünschen eine besinnliche Weihnachtszeit und
einen guten Start ins neue Jahr.**

**Genießen Sie die weihnachtliche Atmosphäre
in unserem Haus.**

**Zur festlichen Einstimmung und
um Ihnen die Wartezeit
zu verkürzen empfehlen wir Ihnen**

„Weihnachtszauber-Cocktail“

**prickelnder Sekt oder alkoholfreier Sekt,
mit Apfelsaft, Waldmeistersirup, Granatapfelkerne
und Eiswürfel mit Glitzerstaub dekoriert**

0,1 ltr. 8,80 €



VORSPEISEN

Carpaccio von Rote Bete mit Meerrettichsahne

an gebackenem Ziegenkäse, dazu Baguette ^{11,a1,c,g,i,j,} 17,80 €

Tartar von verschiedenen Räucherfischen

auf offenfrischen Bauernrösti, an
marinierten Feldsalatröschen ^{11,2,13,a1,c,g,i,j,e,,} 18,50 €

Rosette vom mageren Tafelspitz „Vinaigrette“ an

Kichererbsen-Belugalinsensalat, dazu Baguette ^{11,2,a1,,c,g,i,j,} 19,80 €

SUPPEN

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Suppennudeln,

Streifen vom mageren Tafelspitz, Gemüse Brunoise
und frischem Schnittlauch ^{11,a1,c,g,i,j,,} 6,80 €

Hausgemachtes Maronensüppchen mit Croutons ^{11,a1,c,g,i,j,} 7,80 €

FLEISCHLOSE GERICHTE

Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Rahm,

mit Röstzwiebeln garniert, dazu kleiner Salat ^{a1,g,i,,11, c,i,j} 16,80 €

Veganer Teller- frisches Marktgemüse mit Olivenöl

angeschwenkt, dazu Petersilienkartoffen ^{11,p} 19,80 €

Hausgemachte Spinatknödel in feiner

Champignonrahmsauce ^{11,,a1,c,g,i,j,} 18,80 €

Hausgemachter Gemüsestrudel, mit Sauce Bernaise

an bunter Salatgarnitur ^{11, a1,c,g,i,j,} 18,80 €

kleiner gemischter Salat mit Hausdressing mariniert 7,00 €

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

FISCHGERICHTE

Paniertes Seelachsfilet gebacken mit Sauce Remoulade,
an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur ^{11,a1,c,e,g,f,i,j,} 17,80 €

Gebratene Streifen vom frischen Lachs mit Bandnudeln von
den Altmühltaler Teigwaren in feiner Dillsahnesauce ^{11,a1,c,e,f,g,jj,} 25,80 €

Filet vom Zackenbarsch „Florentin“ - mit frischem,
angeschwenktem Blattspinat, Sauce Hollandaise gratiniert,
dazu Petersilienkartoffeln, gebratene Cherrytomaten ^{11,a1,c,e,f,g,i,j,} 25,80 €

Filets von der frischen Forelle aus dem Altmühltal
„Müllerin Art“ auf mediterranem Pfannengemüse und
Petersilienkartoffeln ^{11,13,e,a1,c,g,i,j,o} 28,80 €

Unser Weihnachts- Klassiker

1/4 Ofenfrische Bauernente in der Natursauce
mit Kartoffelknödel und Blaukraut ^{11,a1o,i,} 28,50 €

1/2 Ofenfrische Bauernente- in der Natursauce
mit Kartoffelknödel und Blaukraut ^{11,a1,g,i,j,o} 36,50 €

Tranchen von der rosa gebratenen Gänsebrust in der
Natursauce mit Kartoffelknödel, Blaukraut und
kleinen Bratapfel ^{11,a1,g,i,j,o} 38,80 €

Wildgericht

Medaillons vom Hirschrücken in Cranberrysauce, dazu
dazu Semmelknödel und Blaukraut ^{11,12,a1,c,g,i,j,o,f} 32,80 €

HAUPTGERICHTE

Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl- Biersauce, dazu Knödel und kleinen Salat <small>11,3,11,a1,c,g,i,j,o</small>	17,80 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" - aus der Butterpfanne- wahlweise mit Pommes frites oder Kartoffelsalat <small>11,a1,c,g,i,j,p</small>	16,80 €
Schweinefilet im Blätterteigmantel, mit Sauce Bernaise dazu mariniere Salatgarnitur <small>11,13,8,2a,a1,c,g,i,j,o</small>	26,80 €
Putenschnitzel "Wiener Art" -aus der Butterpfanne - wahlweise mit Pommes frites oder Kartoffelsalat <small>11,a1,c,g,i,j</small>	19,80 €
Putensteak natur gebraten- vom Grill- mit Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Spinatknödel und marinierte Feldsalatröschen <small>11,a1,c,g,i,j,f</small>	23,50 €
Zarter Kalbsrahmbraten in eigener Sauce, dazu Semmelknödel und Wirsinggemüse <small>11,a1,c,g,i,j,o</small>	25,80 €
Sauerbraten „Fränkische Art“ mit hausgemachten Eierspätzle und Blaukraut <small>11,a*1,c,g,i,j,o</small>	26,80 €
Rinderfiletgeschnetztes „Stroganoff“ dazu Bandnudeln von den Altmühltaler Teigwaren und Salat <small>11,13,3,a1,c,g,i,j,f,o</small>	26,80 €
Pfeffersteak von der Rinderlende mit Sauce Bernaise an grüne Speckböhnchen und Bratkartoffeln <small>11,13,8,2a,a1,c,g,i,j,o,f</small>	29,80 €
Kalbsrückensteak-rosa gebraten- in pikanter Morchelrahmsauce, mit Kartoffelkroketten und Brokkoligemüse <small>11,a1,c,g,i,j,o,f</small>	28,50 €

Unsere Weinempfehlung

2024er Thüngersheimer Ravensburg Silvaner	0,20 ltr.	6,50 €
Franken- Abf. Gebr. Geiger <small>RZ 5,4 S 5,1</small>	1,00 ltr.	29,50 €
2023er Lemberger QbA. – trocken Württemberg	0,2 ltr.	7,40 €
Weingärtner Cleebrohn Güglingen	1,0 ltr.	33,00 €

ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

„Nussiger Espresso“ -Schokotasse gefüllt mit 1 Kugel
weißem Nougateis, mit Espresso aufgegossen ^{12,a1,c,g,h1,h2,h3,d,f,a7,9,4} 8,80 €

1 Kugel cremiges Vanilleeis mit warmen Glühwein-Kirschen
mit Sahne garniert ^{a1,c,g,o,h2} , 8,50 €

Gefüllte Profiterol an warmen Pfirsichspalten mit
Amaretto Likör verfeinert und Sahne garniert 10,50 €

Crêpe gefüllt mit 1 Kugel cremigem Vanilleeis, an ^{11,12,a1,c,g,0h1,h2}
warmen Sauerkirschen und Marzipansauce verfeinert 12,80 €

Kaiserschmarrn – ohne Rosinen- mit Apfelmus ^{11,13,a1,c,g,} 14,80 €

Hausgemachter Windbeutel gefüllt –
mit warmen Waldbeeren,
1 Kugel cremigem Vanilleeis und Sahne ^{a1,c, g, 12,11,} 9,90 €

Hausgemachter Apfelstrudel (mit Rosinen und Mandeln) 5,80 €
an lauwarmer Vanillesauce **oder** Sahne **oder** Eis 6,80 €
mit Eis und Sahne ^{12,11,a1,c,g,h1o,1,} 7,80 €
mit Vanillesauce, Eis und Sahne 8,80 €

1 Kugel Eis ohne Sahne 2,90 €

Portion Sahne 1,00 €

Gemischtes Eis – 3 Kugeln nach Wahl- ohne Sahne 7,50 €

Eissorten: Vanille/ Schokolade / weißes Nougateis,
Rum-Rosineneis- (mit Alkohol 11%)
Mango-Sorbet -vegan-

**Edelbrände von der Brennerei Psenner aus Südtirol
oder von der Brennerei Prinz vom Bodensee**

Extras

1 Portion Eierspätzle / Kartoffeln/ Kroketten	5,00 €
1 Portion Pommes frites mit Ketchup	6,00 €
1 Knödel ohne Sauce ^{extra}	2,20 €
Portion Gemüse	6,80 €
Grillgemüse – mit Paprika	7,80 €

Hinweis:

Gerichte die als kleinere Portion serviert, werden	./. 1,00 €
Zusatzgedeck für Erwachsene	2,00 €
Mitnahmebox	1,50 €

Zusatzstoffe

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (2a) mit Nitritpökelsalz
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat
- (9) koffeinhaltig
- (10) chininhaltig
- (11) jodiertes Speisesalz
- (12) 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 Laktose
- (h1) enthält Mandeln
- (h2) enthält Haselnüsse
- (h3) enthält Walnüsse
- (i) enthält Sellerie
- (j) enthält Senf
- (l) enthält Sulfite
- (o) enthält Alkohol
- (p) enthält Oliven

Nachmittagskarte von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Zwei Stück Fränkische Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Senf <small>8,3,11,13,a1,c,g,i,j,</small>	12,90 €
Riesen-Currywurst mit pikanter Sauce, Pommes frites <small>a2,11,8,c,g,i,j,</small>	13,80 €
1/4 Ofenfrische Bauernente in der Natursauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut <small>11,a10,i,</small>	28,50 €
1/2 Ofenfrische Bauernente- in der Natursauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut <small>11,a1,g,i,j,o</small>	36,50 €
Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl- Biersauce, dazu Knödel und kleinen Salat <small>11,3,11,a1,c,g,i,j,o</small>	17,80 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" - aus der Butterpfanne- wahlweise mit Pommes frites oder Kartoffelsalat <small>11,a1,c,,g,i,j,*</small>	16,80 €
Sauerbraten „Fränkische Art“ mit hausgemachten Eierspätzle und Blaukraut <small>11,a*1,c,g,i,j,o,</small>	26,80 €
Hausgemachter Gemüsestrudel, mit Sauce Bernaise an bunter Salatgarnitur <small>11,a1,c,g,i,j,</small>	18,80 €
Paniertes Seelachsfilet gebacken, mit Remouladensauce an hausgemachtem Kartoffelsalat, Salatgarnitur <small>11,12,a1,c,g,i,j,e</small>	17,80 €
Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurke , dazu Bauernbrot <small>3,8,11,13,a1,c,g,i,j,</small>	12,80 €

Zusätzliche Gerichte ab 17:00 Uhr bis 20:30 Uhr
siehe nächste Seite

Zusätzliche Gerichte ab 17:00 Uhr bis 20:30 Uhr

Zwei Stück Fränkische Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Senf <small>8,3,11,13,a1,c,g,i,j,</small>	12,90 €
Riesen-Currywurst mit pikanter Sauce, Pommes frites <small>a2,11,8,c,g,i,j,</small>	13,80 €
„Suppentopf“ in der Terrine Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Suppennudeln, Streifen vom mageren Tafelspitz, Gemüse Brunoise und frischem Schnittlauch <small>11,a1,c,g,i,j,,</small>	10,80 €
Hausgemachter Gemüsestrudel , mit Sauce Bernaise an bunter Salatgarnitur <small>11,a1,c,g,i,j,</small>	18,80 €
Frische Champignons in Kräuter angeschwenkt , auf Salaten der Saison – fein mariniert, Baguette <small>2,8,11,a1,c,g,i,j,f</small>	20,80 €
Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurke , dazu Bauernbrot <small>3,8,11,13,a1,c,g,l,j,</small>	12,80 €
Mozzarella mit Tomate mariniert an Salatgarnitur dazu Baguette <small>11,a1,c,g,i,j,f</small>	14,80 €
Hausgemachte Bratensülze – mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln an marinierter Salatgarnitur <small>8,11,13,a1,c,g,i,j,0,f</small>	16,80 €
Portion Obazda -garniert, mit Brot und Butter <small>11,4,a1,c,g,i,j,0,f,</small>	16,80 €