

Herzlich Willkommen

**bei uns im Gasthof Krone,
es begrüßt und bewirbt 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 ofenfrischen 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

19,80 €

j,

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 unter 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,i,j,} 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
Petersilienkartoffen ^{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 <u>oder</u> Kartoffelsalat <small>11,a1,c,g,i,j,r</small>	16,80 €
Schweinefilet im Blätterteigmantel, mit Sauce Bernaise dazu marinierte 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 <u>oder</u> Kartoffelsalat <small>11,a1,c,g,i,j,r</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 €
Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“ dazu Bandnudeln von den Altmühltaler Teigwaren und Salat <small>11,13,3,a1,c,g,i,j,f,0</small>	26,80 €
Pfeffersteak von der Rinderlende mit Sauce Bernaise an grüne Speckböhnen und Bratkartoffeln <small>11,13,8,2a,a1,c,g,i,j,f,0</small>	29,80 €
Kalbsrückenstein-rosa gebraten- in pikanter Morchelrahmsauce, mit Kartoffelkroketten und Brokkoligemüse <small>11,a1,c,g,i,j,f</small>	28,50 €

Unsere Weinempfehlung

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

<u>Zusatzstoffe</u>	<u>Allergene</u>
(1) mit Farbstoff	(a1) enthält Weizen
(2) mit Konservierungsstoff	(a2) enthält Gerste
(2a) mit Nitritpökelsalz	(a3) enthält Roggen
(3) mit Antioxidationsmittel	(a4) enthält Hafer
(4) mit Geschmacksverstärker	(a5) enthält Dinkel
(5) geschwefelt	(a6) enthält Kamut
(6) geschwärzt	(a7) enthält Mais
(7) gewachst	(b) enthält Krebstiere
(8) mit Phosphat	(c) enthält Eier
(9) koffeinhaltig	(d) enthält Erdnüsse
(10) chininhaltig	(e) enthält Fisch
(11) jodiertes Speisesalz	(f) enthält Soja
(12) Süßungsmittel	(g) enthält Milch und Laktose
(13) mit Rauch	(h1) enthält Mandeln
(20) enthält Gerstenmalz	(h2) enthält Haselnüsse
(21) enthält Weizenmalz	(h3) enthält Walnüsse
(22) enthält Phenylalaninquelle	(i) enthält Sellerie
(23) Säuerungsmittel	(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 <u>oder</u> Kartoffelsalat <small>11,a1, c,g,i,j,p</small>	16,80 €
Sauerbraten „Fränkische Art“ mit hausgemachten Eierspätzle und Blaukraut <small>11,a^1,c,g,i,j,0,</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 Wurtsalat 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 unter Salatgarnitur <small>11, a1,c,g,i,j,</small>	18,80 €
Frische Champignons in Kräuter angeschwenkt , auf Salaten der Saison – fein marinert, Baguette <small>2,8,11,a1,c,g,i,j,f</small>	20,80 €
Bayerischer Wurtsalat mit Zwiebeln und Gurke , dazu Bauernbrot <small>3,8,11,13,a1,c,g,i,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>8,111,13,a1,c,g,i,j,0,f</small>	16,80 €
Portion Obazda -garniert, mit Brot und Butter <small>114,a1,c,g,i,j,0,f,</small>	16,80 €