
HERZLICH WILLKOMMEN

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

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich von 10 – 22.30 Uhr

warme Küche von 11 – 20.30 Uhr

Montag bis Mittwoch

von 15 – 17 Uhr **keine Küche**

von 14. Oktober bis März: Dienstag Ruhetag



krone.eichstaett



WLAN: Gasthof Krone Gast
Passwort: hofmuehl2015!

VORSPEISEN

Herbst-Winterkomposition

Rosette vom mageren Tafelspitz gefüllt mit feinem Rucola-Pesto
an warmen angebratenen Kartoffelcroutons ^(11,12,a1,c,g,i,j,o,p) 19,80 €

Salatarrangement mit Salaten der Saison – fein mariniert

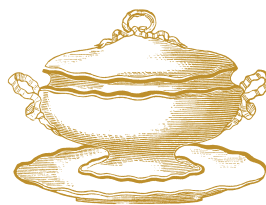
mit Datteln im Speckmantel gebraten, dazu Baguette ^(2,3,6,8,11,12,13,a1,c,g,i,j) 18,50 €

SUPPEN

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel ^(4,8,11,a1,c,g,i,j) 6,80 €

Hausgemachte Cremesuppe

nach Saison mit Croutons ^(a1,g,11)



6,80 €

HEIMISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN

2 Stück Bratwürste

mit Sauerkraut und Bauernbrot, Senf ^(8,3,11,13,j) 12,90 €

2 Stück Bratwürste

mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Senf ^(8,3,11,13,j) 12,90 €

jede weitere Bratwurst – ohne Beilage 3,60 €

4 Stück Lammbatwürste vom Altmühltaler Lamm

auf würzigem Sauerkraut, dazu Bauernbrot ^(8,11,13,a1,3,c,g,i) 18,50 €

SALATE FRISCH VON UNSEREM WOCHENMARKT

Kleiner Salat – knackige Salate der Saison ^(11,a1,c,g,i,j) 7,00 €

„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) 25,80 €

Rote-Bete-Türmchen an Ziegenkäse mit Honig gratiniert an marinierter Salatgarnitur, dazu Baguette ^(11,a1,c,g,i,j,p) 22,50 €

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) 16,80 €

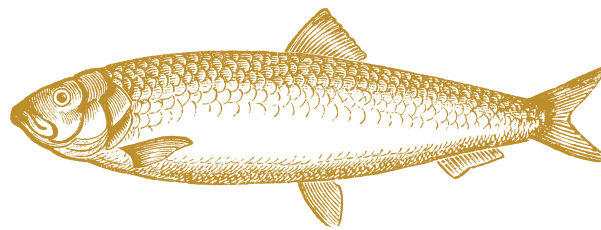
VEGANER Teller – frisches Marktgemüse, mit Olivenöl angeschwenkt, dazu Petersilienkartoffeln ^(11,p) 18,80 €

Scheiben vom frischen Gartenkohlraabi, gefüllt mit Edamer, paniert, gebraten, mit Sauce béarnaise, an Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j,f) 19,80 €

Gebratene Scheiben von der Süßkartoffel mit Mozzarella, Rucola-Pesto und gebratenen Cherrytomaten ^(11,a1,c,g,i,j,o,p) 19,80 €

FISCHGERICHTE

- Zwei offenfrische Bauernrösti** mit feinem Kräuterquark bestrichen,
belegt mit Räucherlachs an Salatgarnitur ^(11,13,a1,c,g,i,j,e,f) 21,80 €
- Paniertes Seelachsfilet gebacken** mit Remouladensauce,
an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur ^(11,12,a1,c,d,g,i) 17,80 €
- Zanderfilet natur**
gebraten auf angeschwenktem Brokkoligemüse mit
Belugalinsen verfeinert, dazu Petersilienkartoffeln ^(11,a1,c,d,e,g,i,j) 25,80 €
- Filets von der frischen Forelle aus dem Altmühltal – „Müllerin Art“**
auf mediterranem Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln ^(11,a1,e,g,i,j) 27,80 €
- Filet vom heimischen Bachsaibling**, gebraten, auf mediterranem
Pfannengemüse, Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter ^(e,a1,g,i,j) 29,80 €



WILDGERICHTE

- Hausgemachte Rehfleischpflanzerl** – aus der eigenen Jagd –
mit Kartoffelschnee und Speckrosenkohl ^(11,13,8,2a,a1,c,g,i,j,f,o) 19,80 €
- Hausgemachtes Hirschgulasch**
mit verschiedenen Waldpilzen, dazu Semmelknödel
und Preiselbeeren ^(a1,c,g,o,i,j) 28,50 €
- Medaillons vom Wildschweinrücken** – aus den Wäldern der Region –
in der Senf-Kräuterkruste gebraten, dazu Kartoffelkroketten
und Blaukraut ^(11,12,13,a1,c,g,i,j,o,f) 35,50 €





Ofenfrischer Schweinebraten

in Hofmühl-Biersauce, dazu Kartoffelknödel
und Salate der Saison ^(1,3,11,a1,c,g,i,j,o)

17,80 €

Jägerbraten auf hausgemachten Eierspätzle

mit feiner Pilzrahmsauce an Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j,o)

19,80 €

Ofenfrisches Schweineschäufel

in Hofmühl-Biersauce, dazu Kartoffelknödel
und Salate der Saison ^(1,3,11,a1,i,g,j,o)

26,80 €

„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)

26,80 €

„Eichstätter Prälatenplatte“ – Medaillons vom Schweinefilet auf
hausgemachten Eierspätzle, mit feiner Pilzrahmsauce überzogen,
mit Röstzwiebeln garniert, an Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j)

26,80 €

Zarter, magerer Tafelspitz

in feiner Meerrettichsahnesauce, dazu hausgemachtes
Wirsinggemüse und Petersilienkartoffeln ^(11,13,2,a1,g,i,j)

26,80 €

Sauerbraten „Fränkische Art“,

mit hausgemachten Eierspätzle und Blaukraut ^(11,a1,c,g,i,j,o)

25,80 €

GLUTENFREIE GERICHTE

Altmühltaler Forellenfilet geräuchert – lauwarm –

auf angeschwenktem Rotkohl-Gemüse und Scheiben
von der gebratenen Süßkartoffel ^(11,13,e,f,g,p)

24,80 €

Tranchen von der gebratenen Hühnerbrust

auf hausgemachtem Lauch-Paprikagemüse,
dazu Scheiben von der gebratenen Süßkartoffel ^(11,f,g,p)

24,80 €

HAUPTGERICHTE

Hausgemachtes Fleischpflanzerl

mit Bratensauce, an angeschwenktem Wirsinggemüse
und Petersilienkartoffeln ^(11,a1,c,g,i,j,o) 15,80 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ aus der Butterpfanne, wahlweise
mit Pommes frites **oder** hausgemachtem Kartoffelsalat ^(11,a1,c,i,j) 15,80 €

„Südtiroler Bauernschnitzel“ – zwei Schweinerückensteak, natur gebraten –
auf Kartoffel-Speckpüree mit pikanter Bratensauce überzogen,
mit Röstzwiebeln garniert ^(11,13,2,8,a1,c,g,i,j,o) 24,80 €

Medaillons vom Schweinefilet – natur gebraten –
an Bratensauce, mit Schinken-Hollandaise garniert,
Bauernrösti und Salatgarnitur ^(11,2a,8,13,a1,c,g,i,j,o) 26,80 €

Putenschnitzel „Wiener Art“ aus der Butterpfanne, wahlweise mit
Pommes frites **oder** hausgemachtem Kartoffelsalat ^(11,a1,c,i,j) 19,80 €

Rumpsteak „Strindberg“ – mit Zwiebel-Senfkruste –
am grüne Speckböhnchen und Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln ^(11,8,2,13,6,a1,c,g,i,j) 29,80 €

Lammkotelettes vom Grill
auf grüne Speckböhnchen mit Zwiebeln,
dazu Bauernrösti ^(a2,8,11,13,a1,c,g,i,j) 29,80 €

KALTE GERICHTE

Bayerischer Wurstsalat
mit Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Brot ^(3,8,11,13,a1,a3) 12,80 €

Schweizer Wurstsalat mit Käse
mit Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Brot ^(3,8,11,13,a1,a3) 14,80 €

Portion Obazda – reichlich garniert, mit Brot und Butter ^(11,4,a1,c,g,i,j) 16,80 €

EXTRAS

Portion Eierspätzle / Pommes frites / drei Bauernrösti / Kartoffeln	5,00 €
Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^(2a,8,13)	5,50 €
Portion gebratene Scheiben von der Süßkartoffel	5,50 €
Portion Pommes frites mit Ketchup	6,00 €
Ein Knödel ohne Sauce ^(1,11,a1,c,g)	2,20 €
Zwei Knödel ohne Sauce ^(1,11,a1,c,g)	4,20 €
Portion Gemüse ^(11,g)	6,80 €
Portion Grillgemüse – mit Paprika ^(11,g,p)	7,80 €
Portion Sauerkraut oder Blaukraut ^(11,o)	5,00 €
Mischpilzsauce	5,50 €
Sauce béarnaise	3,00 €
Portion Senf süß oder mittelscharf / Mayonnaise	1,00 €
Portion Ketchup	0,50 €
Portion Preiselbeeren	1,90 €
Baguette extra / 2 Scheiben Mischbrot	1,90 €
3 Scheiben Knoblauchbaguette	3,50 €

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.

Für eine Mitnahmebox berechnen wir je 1,50 €.



ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Bayerische Creme „mal anders“ – mit roter Grütze, Sahne und Früchten garniert ^(12,a1,c,g,o)	8,50 €
„Nussiger Espresso“ Schokotasse gefüllt mit weißem Nougateis und einem Espresso aufgegossen ^(12,a1,c,g,h1,h2,h3,d,f,a7,9,4)	8,80 €
„Knusprige Himbeere“ 1 Kugel cremiges Vanilleeis in Cornflakes gewälzt an warmen Himbeeren und mit Sahne garniert ^(12,a1,a7,c,g)	10,80 €
„Wintertraum“ 1 Kugel Rum-Rosinen-Eis- und 1 Kugel Schokoladeneis, mit warmen, karamellisierten Apfelspalten, Sahne und Schokoladensauce ^(12,a1,c,g,o,h3)	12,50 €
„Süße Versuchung“ – je 1 Kugel weißes Nougateis und Rum-Rosinen-Eis mit warmen Pfirsichspalten mit Amaretto Likör verfeinert und Sahne garniert ^(a1,c,g,o,12,2,f)	12,50 €
Lauwarmes Schokoladenküchlein auf Vanillesauce mit 1 Kugel Vanilleeis und warmem Waldfrüchten garniert ^(a1,12,c,g,i,j)	10,80 €
Kaiserschmarrn – ohne Rosinen – mit Apfelmus ^(12,a1,c,g)	14,80 €
Hausgemachter Apfelstrudel (mit Rosinen und Mandeln) an lauwarmer Vanillesauce ^(12,11,a1,c,g,h1,o,l) oder 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 €
1 Kugel Eis* ohne Sahne	2,90 €
Gemischtes Eis – 3 Kugeln nach Wahl*, ohne Sahne	7,50 €

*Alle Eissorten enthalten keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.

- **Vanilleeis** mit natürlicher Vanille
- **Schokoladeneis**
- **Weißes Nougateis**
- **Rum-Rosinen-Eis** mit 11 % Alkohol
- **Mango Sorbet** (vegan)



*Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte

NACHMITTAGSKARTE VON 14.00 – 17.00 UHR
(Donnerstag – Sonntag)

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel ^(11,a,1,c,g)	6,80 €
Hausgemachte Cremesuppe nach Saison mit Croutons ^(a1,g,11)	6,80 €
2 Stück Fränkische Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^(8,3,11,i)	12,90 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Rahm, kleiner Salat ^(a1,g,i,j,c)	16,80 €
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)	17,80 €
Sauerbraten „Fränkische Art“ mit hausgemachten Eierspätzle und Blaukraut ^(11,a1,c,g,i,j,o)	25,80 €
Paniertes Seelachsfilet gebacken mit Remouladensauce, an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur ^(11,12,a1,c,d,g,i)	17,80 €
Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Brot ^(3,8,11,13,a1,a5)	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
- (l) 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

Altmühltaler Teigwaren GmbH – Thalmässing

FrISChe Teigwaren und frISChe Eier für unsere hausgemachten Eierspätzle

Feinkost Engert – liefert Fische aus heimischen Gewässern

Forellenzucht Lang – Regelmannsbrunn

FangfrISChe Forellen, geräucherte Forellen und Lachsforellen

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

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

Fleisch 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