

Vorspeisen

- Salat von grünem und weißen Spargel** mit Garnelen, Granatapfelkernen und fruchtig-säuerlichem Dressing mariniert, dazu Baguette 19,80 €
- Sommerliches Salatarrangement** mit bunten Antipasti Spießchen mit Balsamico-Senfdressing mariniert, Baguette 14,80 €
- Carpaccio vom mageren Tafelspitz** auf Wildkräutersalat mit Vinaigrette mariniert, dazu Baguette 18,80 €

Suppe

- Hausgemachte Spargelcremesuppe** mit Croutons 6,80 €
- Hausgemachte Rinderkraftbrühe** mit Pfannkuchenstreifen, 6,80 €

Fleischlos und Salatgerichte

- Hausgemachte Käsespätzle** mit Zwiebeln und Rahm, mit Röstzwiebeln garniert, dazu kleinen Salat 15,80 €
- Ofenfrischer Gemüsestrudel** , Sauce Bernaise, an Salatgarnitur 18,80 €
- Burrata**-aus Büffelmilch-auf angeschwenktem Pfannengemüse 22,50 €
- VEGANER-Teller**- frisches Marktgemüse in Olivenöl angeschwenkt dazu Petersilienkartoffeln 18,80 €
- Gebratene Putenstreifen** auf Salaten der Saison, Baguette 20,80 €
- ## Aus der Wurstküche
- 2 Fränkische Bratwürste** auf Sauerkraut und Bauernbrot 12,90 €
- Riesencurrywurst** mit pikanter Sauce und Pommes frites 13,80 €

Fischgerichte

- Filet vom heimischen Bachsaibling**, gebraten, auf mediterranem Pfannengemüse, Petersilienkartoffeln , Kräuterbutter 29,80 €
- Altmühltaler Forellenfilet- geräuchert-** lauwarm- mit angeschwenktem Pfannengemüse, Bauernrösti und Salat 23,90 €
- ## Hauptgerichte
- Crunchiger Stangenspargel** -auf Salat, dazu Bozener Sauce 20,80 €
- Rösti „Prinzess“** Putensteak natur gebraten , belegt mit Stangenspargel, mit Sauce Hollandaise gratiniert, an Salat 26,80 €
- Frischer Stangenspargel mit Schweineschnitzel „Wiener Art“** 27,80 €
- Frischer Stangenspargel mit Kalbsrückensteak – vom Grill** 36,80 €
zu den Spargelgerichten servieren wir Petersilienkartoffeln
- Zanderfilet natur gebraten auf frischem Spargel & Belugalinsen** dazu Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur 28,80 €
- Zarte Hühnerbrust gebraten**, überzogen mit Duett von roter & gelber Paprikasauce, an Tagliatellen und Salat 23,80 €
- Schweineschnitzel "Wiener Art"** aus der Butterpfanne- mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites 15,80 €
- Ofenfrischer Schweinebraten** in der Hofmühlbiersauce, mit Knödel und kleinen Saisonsalat 16,80 €
- Ofenfrisches Schweineschäufel - mit Kruste-** in der Hofmühlbiersauce, mit Knödel und Salat 24,80 €

Rückseite beachten !

„Eichstätter Prälatenplatte“ Medaillons vom Schweinefilet
Mischpilzsauce überzogen, an hausgemachten Eierspätzle,
garniert mit Röstzwiebeln und Salatgarnitur 24,80 €

Pfeffersteak von der Rinderlende- mit Sauce Bernaise an
grüne Speckböhnchen und Bratkartoffeln 28,80 €

Wiener Backhuhn- vom Brustfilet- mit hausgemachtem
Kartoffel- Gurkensalat, Preiselbeeren 19,80 €

Rinderfiletgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Tagliatellen
und Salat im Glas 28,50 €

Dessert

„Nussiger Espresso“ Schokotasse gefüllt mit 1 Kugel weißem
Schokoladeneis und einem Espresso aufgegossen 8,80 €

2 Kugel Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne 8,80 €

Lauwarmes Schokoküchlein an Vanillesauce, 1 Kugel Vanilleeis
und warmen Waldbeeren garniert 10,80 €

Kaiserschmarrn- ohne Rosinen- mit Apfelmus 13,80 €

Gasthof Krone
Domplatz 3
85072 Eichstätt
Telefon 08421 4406
info@krone-eichstaett.de

Speisekarte

für den Muttertag 2025



Zum Aperitif empfehlen wir

„Krone- Sommer-Cocktail“

Prickelnder Sekt **oder** alkoholfreier Sekt
ein Schuss Mineralwasser,
Himbeer-Hibiskus- Sirup, Eiswürfel
und frische Minze
0,2 ltr. 8.80 €

„Limoncello-Spritz“

Eiswürfel, Minze
0,2 ltr. 9,80 €