

---

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

ÖFFNUNGSZEITEN  
von 10 bis 23 Uhr  
durchgehend warme Küche 11 bis 21 Uhr  
von November bis März: Dienstag Ruhetag  
Änderungen vorbehalten!

---

## ZUM APERITIF EMPFEHLEN WIR

### „Südtiroler Apfelspritzer“

Prickelnder Sekt oder alkoholfreier Sekt mit Apfelsaft aufgegossen,  
fruchtige Apfelstückchen, Eiswürfel und einem Spritzer Grenadinesirup  
(0,1 ltr. Glas)

7,80 €

### „Hofmühl-Cocktail“

Weizen, prickelnder Sekt und ein Schuss Grenadinesirup  
(0,1 ltr. Glas)

5,30 €

### „Vodka meets Rosé“

Vodka Vosé - Rosé mit Schweppes Lemon & Mint aufgegossen,  
einem Spritzer Grenadinesirup, Eiswürfel, mit Grapefruitspalte  
verziert

8,80 €

---

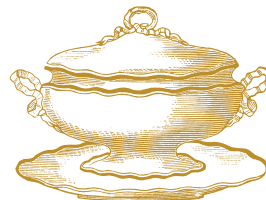
## VORSPEISEN

<b>Salate aus der Region – fein mariniert,</b> dazu geröstetes Knoblauchbaguette <sup>(11,12,a1,c,g,i,j)</sup>	11,50 €
<b>Bruschetta mit gebratenen Waldpilzen,</b> feiner Kräuterquark-Dip an marinierter Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup>	14,80 €
<b>2 ofenfrische Reibekuchen</b> mit Kräuterquark bestrichen, belegt mit feinem Räucherlachs an marinierter Salatgarnitur <sup>(11,12,13,a1,c,g,e,i,j)</sup>	18,80 €
<b>„Lukas“ – Carpaccio von der Birne</b> auf mariniertem Wildkräutersalat, mit Walnüsse, Gorgonzolawürfeln, dazu Weißbrot <sup>(11,12,a1,c,g,i,j,h3)</sup>	19,00 €

---

## SUPPEN

<b>Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel</b> <sup>(4,8,11,a1,c,g,i,j)</sup>	6,00 €
<b>„Klassischer Krone-Suppentopf“</b> Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Suppennudeln, mageren Rindfleischstreifen und Gemüsejuliennen <sup>(4,8,11,a1,c,g,i,j)</sup>	10,80 €
<b>Hausgemachte Cremesuppe</b> nach Saison – mit Croutons <sup>(a1,g,11)</sup>	6,00 €



---

## HEIMISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN

<b>Zwei Stück Bratwürste</b> mit Sauerkraut und Bauernbrot, Senf <sup>(8,3,11,13,i)</sup>	10,80 €
<b>Zwei Stück Bratwürste</b> mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Senf <sup>(8,3,11,13,i)</sup>	10,80 €
jede weitere Bratwurst – ohne Beilage	3,00 €
<b>4 Stück Lambratwürste vom Altmühltaler Lamm</b> auf würzigem Sauerkraut, dazu Bauernbrot <sup>(8,11,13,a1,3,c,g,i)</sup>	16,20 €

---

## SALATE FRISCH VON UNSEREM WOCHENMARKT

<b>Gebratene Putenstreifen</b> auf knackigen Salaten, Weißbrot <sup>(11,a1,c,g)</sup>	18,80 €
<b>Französischer Ziegenfrischkäse</b> gratiniert an Bauernrösti und Salatgarnitur <sup>(1,a1,c,g,i,j)</sup>	21,50 €

Alle unsere Salate sind mit unserem Hausdressing mariniert  
(mit Mayonnaise und Orangensaft)

Auf Wunsch:

- Balsamico-Senf-Dressing VEGAN
- ohne Dressing, wir servieren Ihnen Essig und Öl extra



---

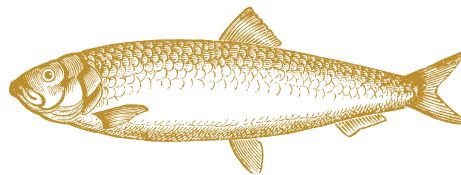
## FLEISCHLOSE GERICHTE – VEGETARISCH

<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> mit Zwiebeln und Rahm, mit Röstzwiebeln garniert, dazu kleiner Saisonsalat <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup>	14,80 €
<b>VEGANER Teller</b> – frisches Marktgemüse mit Olivenöl angeschwenkt, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(11,p)</sup>	16,80 €
<b>Scheiben vom frischen Gartenkohlrabi</b> gefüllt mit Edamer, paniert, goldbraun gebraten, mit Sauce béarnaise an Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup>	16,80 €
<b>Hausgemachte Gemüse-Schupfnudeln</b> mit feiner Tomatensoße <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup>	14,80 €
<b>Warme Ofenkartoffel</b> gefüllt mit Blattspinat und frischen Champignons in Olivenöl angeschwenkt, mit veganem Käse gratiniert <sup>(11,p,g)</sup>	18,80 €
<b>Hausgemachtes Kräuteromlette</b> gefüllt mit feinem Räucherlachs an marinierter Salatgarnitur <sup>(11,13,a1,c,g,i,j,e)</sup>	20,50 €

---

## FISCHGERICHTE

- Paniertes Seelachsfilet gebacken** mit Remouladensoße,  
an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur <sup>(11,12,a1,c,d,g,i)</sup> 14,80 €
- Zanderfilet „König Ludwig“** – Zanderfilet gebraten auf feinem Pfefferrahmkraut,  
mit Selleriestroh garniert, an Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,d,e,g,i,j)</sup> 22,80 €
- Frische Forelle aus dem Altmühltal „Müllerin Art“**  
mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln <sup>(11,a1,e,g)</sup> 20,80 €
- Altmühltaler Forellenfilet geräuchert – lauwarm**  
an gegrilltem Pfannengemüse, Salatgarnitur, Bauernrösti,  
dazu Preiselbeer-Meerrettich-Dip <sup>(11,13,a1,c,d,g,i,j)</sup> 22,50 €
- Filet vom heimischen Bachsaibling**, gebraten, auf mediterranem  
Pfannengemüse, Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter <sup>(e,a1,g,i,j)</sup> 26,80 €



---

## WILDGERICHTE

- Hausgemachtes Hirschgulasch „Försterin Art“**  
mit verschiedenen Waldpilzen, dazu Semmelknödel  
und Preiselbeeren <sup>(a1,c,g,o,i,j)</sup> 20,80 €
- Hausgemachter Rehbraten in Wildpreiselbeersauce**  
dazu Serviettenknödel und Blaukraut <sup>(11,13,o,a1,c,g,i,j)</sup> 24,80 €
- Zartes Hirschsteak à la minute gebraten** mit feiner Waldpilzsoße,  
dazu Semmelknödel und buntes Mischgemüse <sup>(11,a1,c,g,i,j,o)</sup> 26,80 €

---

## UNSERE KRONE SCHMANKERL

<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> in Hofmühl-Biersoße, dazu Kartoffelknödel und Salate der Saison <sup>(1,3,11,a1,c,g,i,j,o)</sup>	14,80 €
<b>Ofenfrisches Schweineschäufelr</b> in Hofmühl-Biersoße, dazu Kartoffelknödel und Salate der Saison <sup>(1,3,11,a1,i,g,j,o)</sup>	20,80 €
<b>„Krone Schnitzel“</b> – paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit gekochtem Schinken, Camembert und angeschwenkten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck, an kleiner Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j,8,2a)</sup>	20,80 €
<b>„Eichstätter Prälatenplatte“</b> – Medaillons vom Schweinefilet auf hausgemachten Eierspätzle, mit feiner Pilzrahmsoße überzogen an Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup>	22,80 €
<b>Zarter, magerer Tafelspitz</b> mit Wurzelgemüwestreifen garniert und feiner Meerrettichsahnesoße überzogen, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <sup>(11,c,g,i,j,12)</sup>	18,80 €
<b>Sauerbraten „Fränkische Art“</b> mit hausgemachten Serviettenknödel und Blaukraut <sup>(11,a1,c,g,i,j,o)</sup>	18,80 €
<b>1/4 Ofenfrische Bauernente in der Natursoße</b> mit Kartoffelknödel und Blaukraut <sup>(11,a1,c,g,i,j,o)</sup>	24,50 €
<b>1/2 Ofenfrische Bauernente in der Natursoße</b> mit Kartoffelknödel und Blaukraut <sup>(11,a1,c,g,i,j,o)</sup>	29,50 €



---

## HAUPTGERICHTE

<b>Hausgemachtes Fleischpflanzerl</b> mit Oma's Rahmkarottengemüse und Petersilienkartoffeln <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup>	14,80 €
<b>Bayerischer Leberkäse abgebräunt</b> mit 1 Spiegelei an Kartoffel-Gurkensalat <sup>(11,8,a1,c,g,i,j)</sup>	12,80 €
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> – aus der Butterpfanne, wahlweise mit Pommes frites <b>oder</b> hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>(11,a1,c,i,j)</sup>	14,80 €
<b>Schweinerückensteak</b> natur gebraten, an Bauernrösti und hausgemachtem Bayrisch Kraut (süß-sauer) mit Speck <sup>(1,11,2a,8,13,a1,c,g,i,j)</sup>	18,80 €
<b>Schweinefiletmedaillons</b> natur mit Schinken-Hollandaise gratiniert an Brokkoligemüse und Petersilienkartoffeln <sup>(11,2a,4,8,a1,c,g,i,j,h1)</sup>	22,80 €
<b>Jägerbraten</b> auf hausgemachten Eierspätzle, mit feiner Pilzrahmsoße überzogen, an Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j,o)</sup>	17,80 €
<b>Putenschnitzel „Wiener Art“</b> aus der Butterpfanne, wahlweise mit Pommes frites <b>oder</b> hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>(11,a1,c,i,j)</sup>	17,20 €
<b>Putengeschnetzeltes „Züricher Art“</b> mit Champignonsoße, Bauernrösti an Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j,o)</sup>	18,80 €
<b>Putensteak „Bombay“</b> gebratene Früchte und feiner Currysoße an Butterreis <sup>(11,1,2,12,a1,c,g,i,j)</sup>	19,80 €
<b>Rostbraten „Schwäbische Art“</b> von der Rinderlende – auf hausgemachten Eierspätzle mit Zwiebelsoße überzogen, mit Röstzwiebeln garniert an Salatgarnitur <sup>(11,a1,c,g,i,j)</sup>	24,80 €
<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>	24,80 €

---

## KALTE GERICHTE

<b>Bayerischer Wurstsalat</b> mit Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Brot <sup>(5,8,11,13,a1,a3)</sup>	10,50 €
<b>Kalter Braten</b> – reichlich garniert, mit Brot und Butter <sup>(1,3,11,a1,c,g,i,j,o)</sup>	14,80 €
<b>Portion Obazda</b> – reichlich garniert mit Brot und Butter <sup>(11,4,a1,c,g,i,j)</sup>	14,80 €



---

## EXTRAS

<b>Portion Eierspätzle, Pommes frites oder Kartoffeln</b>	4,50 €
<b>Portion Bratkartoffeln</b> mit Speck und Zwiebeln <sup>(2a,8,13)</sup>	5,00 €
<b>Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise</b>	5,00 €
<b>Drei Bauernrösti</b>	5,00 €
<b>Zwei Knödel ohne Soße</b> <sup>(1,11,a1,c,g)</sup>	4,00 €
<b>Portion Gemüse</b> <sup>(11,g)</sup>	6,00 €
<b>Portion Sauerkraut oder Blaukraut</b>	4,50 €
<b>Mischpilzsoße</b>	5,00 €
<b>Portion Senf süß oder mittelscharf / Mayonnaise</b>	1,00 €
<b>Portion Preiselbeeren</b>	1,50 €
<b>Baguette extra / 2 Scheiben Misch- oder Vollkornbrot</b>	1,50 €
<b>3 Scheiben Knoblauchbaguette</b>	4,00 €

### HINWEIS:

Bratkartoffeln im Tausch zu einer anderen Beilage berechnen wir mit einem Aufpreis von 2,50 €.  
Gerichte, die als kleinere Portion serviert werden, werden mit 1,00 € in Abzug gebracht.

---

## ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

<b>1 Kugel Eis*</b> ohne Sahne	2,80 €
<b>Gemischtes Eis</b> – 3 Kugeln nach Wahl*, ohne Sahne	6,80 €
<b>Hausgemachte Vanillecreme an warmen Glühweinkirschen</b> mit Sahne garniert <sup>(12,a1,c,g,o)</sup>	8,50 €
<b>Lauwarmes Schokoladensoufflé auf Vanillesoße</b> mit 1 Kugel Vanilleeis mit Waldfrüchten garniert <sup>(a1,12,c,g,i,j)</sup>	10,80 €
<b>„Wintergenuss“</b> 2 Kugeln Marc de Champagne Trüffeleis mit warmen Bananenstückchen mit Moccakör mariniert, Schokoladensauce und Sahne verfeinert <sup>(a1,c,g,o)</sup>	10,80 €
<b>Hausgemachter Apfelfannkuchen</b> mit 1 Kugel cremigem Vanilleeis	8,50 €
<b>Kaiserschmarrn</b> – ohne Rosinen – mit Apfelmus <sup>(12,a1,c,g)</sup>	12,80 €
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> (mit Rosinen und Mandeln) an lauwarmer Vanillesoße <sup>(12,11,a1,c,g,h1,o,1)</sup> mit Vanilleeis und Sahne	4,80 € 5,80 € 6,80 €
<b>Hausgemachter Windbeutel</b> gefüllt mit warmen Waldfrüchten, 1 Kugel cremigem Vanilleeis und Sahne <sup>(a1,c,g,12)</sup>	9,50 €

\*Alle Eissorten enthalten keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe

- \*Vanilleeis mit natürlicher Vanille
- \*Schokoladeneis
- \*Erdbeereis
- Marc de Champagne Trüffeleis <sup>(12,g,h2,h3,h6,23)</sup>



\*Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Speisekarte