
HERZLICH WILLKOMMEN

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

ÖFFNUNGSZEITEN

täglich von 10 – 24 Uhr, kein Ruhetag,
durchgehend warme Küche 11 – 21 Uhr

ZUM APERITIF EMPFEHLEN WIR

Krone-Sommercocktail – „Pfirsich trifft Sekt“

Prickelnder Sekt oder alkoholfreier Sekt mit Schweppes White Peach aufgegossen, mit fruchtigen Pfirsichspalten, Eiswürfeln und einem Spritzer Blue Curacao Sirup (0,2 ltr. Glas)

7,80 €

„Hofmühl-Cocktail“

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

5,30 €

„Wilder Vodka“

Vodka Vosé – Rosé mit Schweppes Wild Berry aufgegossen, Eiswürfel, frische Himbeeren und Minze – erfrischend!

8,80 €

VORSPEISEN

Salate aus der Region – fein mariniert, dazu geröstetes Knoblauchbaguette ^(11,12,a1,c,g,i,j)	11,50 €
Duett von Avocado & Mango mit mariniertem Mozzarella an Salatgarnitur, dazu Baguette ^(11,a1,c,g,i,j)	16,50 €
Ausgewählte Antipasti in mariniertem Salatnestchen, dazu Rosette von Parmaschinken und Baguette ^(2a,6,13,11,a1,c,g,i,j,l)	18,50 €
Trilogie von pikanten Fischsalaten an Salatbukett, dazu Baguette ^(1,2,11,12,13,23,a1,c,g,e,i,j,h1)	18,50 €
Altmühltaler Forellenfilet geräuchert – lauwarm an gegrilltem Pfannengemüse, Salatgarnitur, Bauernrösti, dazu Preiselbeer-Meerrettich-Dip ^(11,13,a1,c,g,e,i,j)	23,80 €

SUPPEN

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel ^(4,8,11,a1,c,g,i,j)	6,00 €
Aufgeschmolzene Brezensuppe mit frischem Schnittlauch mit Zwiebeln und Speck ^(a2,a1,11,c)	6,00 €



HEIMISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN

Ein Paar Weißwürste in der Terrine mit Breze und süßem Händlmaier Senf ^(8,11,a1,c,g,i,j)	7,80 €
Zwei Stück Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot, Senf ^(8,3,11,13,j)	10,80 €
Zwei Stück Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Senf ^(8,3,11,13,j)	10,80 €
jede weitere Weiß- oder Bratwurst – ohne Beilage	3,00 €
4 Stück Lambratwürste vom Altmühltaler Lamm auf würzigem Sauerkraut, dazu Bauernbrot ^(8,11,13,a1,3,c,g,i)	16,20 €

SALATE FRISCH VON UNSEREM WOCHENMARKT

- Fitness-Salat** – verschiedene Salate der Saison, bunte Früchte, Avocadostücke, Sonnenblumenkerne, mit Hausdressing mariniert, dazu Weißbrot ^(11,a1,a7,c,g,i,j) 19,50 €
- Frische Wiesenchampignons, in Kräutern angeschwenkt,** auf knackigen Salaten der Saison, Weißbrot ^(2,8,11,a1,c,g,i,j) 18,80 €
- Gebratene Putenstreifen** auf knackigen Salaten, Weißbrot ^(11,a1,c,g) 19,80 €
- Französischer Ziegenfrischkäse,** gratiniert, an Bauernrösti und Salatgarnitur ^(1,a1,c,g,i,j) 21,50 €

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

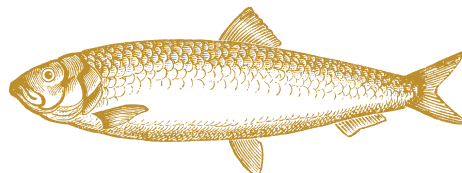


FLEISCHLOSE GERICHTE – VEGETARISCH

- Hausgemachte Käsespätzle** mit Zwiebeln und Rahm, mit Röstzwiebeln garniert, dazu kleiner Saisonsalat ^(11,a1,c,g,i,j) 14,80 €
- VEGANER Teller** – frisches Marktgemüse, mit Olivenöl angeschwenkt, dazu Petersilienkartoffeln ^(11,p) 16,80 €
- Gegrilltes Marktgemüse mit gratiniertem Fetakäse,** dazu Baguette ^(11,p,g,a1,c) 18,50 €
- Warme Süßkartoffel** mit Kichererbsen-Belugalinsen-Salat – an Salatgarnitur mit Balsamico-Senf-Dressing (VEGAN) ^(11,p) 19,50 €
- Ofenfrischer Gemüsestrudel,** mit Sauce béarnaise überzogen, an mariniertes Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j) 16,80 €
- Scheiben vom frischen Gartenkohlraabi,** gefüllt mit Edamer, paniert, goldbraun gebraten, mit Sauce béarnaise, an Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j) 16,80 €

FISCHGERICHTE

- Junge, zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“** mit Zwiebeln, Gurken, Äpfeln in Sauerrahm, dazu Petersilienkartoffeln ^(3,11,13,c,d,g,i) 18,80 €
- Paniertes Seelachsfilet gebacken** mit Remouladensauce, an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur ^(11,12,a1,c,d,g,i) 14,80 €
- Gebratenes Zanderfilet** an hausgemachtem Gemüserisotto, mit feiner Tomatensauce überzogen ^(11,a1,c,d,g,i,j) 19,80 €
- Frische Forelle aus Regelmannsbrunn – „Müllerin Art“** mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln ^(11,a1,c,e,g) 22,80 €
- Filet vom heimischen Bachsaibling**, gebraten, auf mediterranem Pfannengemüse, Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter ^(e,a1,g,i,j) 26,80 €



ETWAS BESONDERES

- Lauwarme, geräucherte Lachsforelle** – aus Regelmannsbrunn an gegrilltem Pfannengemüse, Salatgarnitur, ofenfrische Bauernrösti, dazu Preiselbeer- Meerrettich-Dip ^(11,13,a1,c,d,g,i,j) 1 Person 39,90 €

UNSERE KRONE SCHMANKERL

- Ofenfrischer Schweinebraten** in Hofmühl-Biersauce,
dazu Kartoffelknödel und Salate der Saison ^(1,3,11,a1,c,g,i,j,o) 14,80 €
- Ofenfrisches Schweineschäufel** in Hofmühl-Biersauce,
dazu Kartoffelknödel und Salate der Saison ^(1,3,11,a1,i,g,j,o) 22,80 €
- Wiener Backhendl** – vom Brustfilet
auf hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat ^(11,13,a1,c,g,i,j) 17,80 €
- „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) 20,80 €
- „Eichstätter Prälatenplatte“** – Medaillons vom Schweinefilet auf
hausgemachten Eierspätzle, mit feiner Pilzrahmsauce überzogen,
an Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j) 24,80 €
- Zarter, magerer Tafelspitz**, mit Wurzelgemüwestreifen garniert,
mit feiner Meerrettichsahnesauce überzogen, Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren ^(11,13,2,a1,g,i,j) 20,80 €



UNSERE HIGHLIGHTS

- Zartes Hirschschnitzel**, in der Mandelpanade gebraten,
mit feiner Wildpreiselbeersauce überzogen,
an Kartoffelkroketten und buntem Mischgemüse ^(11,12,a1,c,g,i,j,h1) 27,80 €
- Medaillons vom Rehrücken** – aus heimischen Wäldern à la minute gebraten,
an geschwenkten Waldpilzen, feiner Wildrahmsauce, dazu Schupfnudeln,
Bauernrösti und buntes Mischgemüse ^(11,12,a1,c,g,i,j,o) 42,80 €

HAUPTGERICHTE

Hausgemachtes Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat ^(11,8,a1,c,g,i,j)	14,80 €
Riesen-Currywurst mit pikanter Sauce und Pommes frites ^(a2,8,11,c,g,i,j)	13,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ aus der Butterpfanne, wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^(11,a1,c,i,j)	14,80 €
Deftiges Krone-Steak – Schweinerückensteak auf Bauernrösti, mit Spiegelei, feiner Zwiebelsauce, garniert mit Röstzwiebeln und Salatgarnitur ^(11,8,a1,c,g,i,j)	18,80 €
Jägerbraten auf hausgemachten Eierspätzle, mit feiner Pilzrahmsauce überzogen, an Salatgarnitur ^(11,8,a1,c,g,i,j,o)	17,80 €
Schweinefiletmedaillons mit Senfkruste auf jungem, angeschwenktem Blattspinat und gebratene Scheiben von der Süßkartoffel ^(11,a1,c,g,i,j,o)	23,80 €
Putenschnitzel „Wiener Art“ aus der Butterpfanne, wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^(11,a1,c,i,j)	17,20 €
Putengeschnetzeltes in bunter Paprikasauce mit gebratenen Schupfnudeln, an Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j,o)	18,80 €
Bunter Grillteller – dreierlei Filet, gebratener Bauchspeck, Grilltomate, Speckbohnen, Bauernrösti und Sauce béarnaise ^(11,4,8,11,13,a1,c,g,i,j)	24,80 €
Pfeffersteak von der Rinderlende – mit Sauce béarnaise überzogen, an grünen Speckböhnchen und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^(11,a1,c,g,i,j,2a,8,13)	24,80 €
Rinderlende – rosa gebraten – mit feiner Pilzkruste gratiniert, dazu Gemüserisotto, an mariniertes Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j,o)	25,50 €
Gegrillte Lammkoteletts auf grünen Speckböhnchen, mit Kräuterbutter, dazu Bauernrösti ^(2a,8,11,13,a1,c,g,i,j)	23,80 €

KALTE GERICHTE

Bayerischer Wurstsalat mit Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Brot ^(5,8,11,13,a1,a3)	11,50 €
Schweizer Wurstsalat , mit Käse, Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Brot ^(5,8,11,13,a1,a3,g)	12,50 €
Mozzarella und Tomate – fein mariniert, an Salatgarnitur, dazu Weißbrot ^(11,a1,c,g,i,j)	13,80 €
Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, an Salatgarnitur ^(8,11,13,a1,c,g,i,j)	14,80 €
Kalter Braten – reichlich garniert, dazu Brot und Butter ^(11,1,3,a1,c,g,i,h,0)	14,80 €
Portion Obazda – reichlich garniert, mit Brot und Butter ^(11,4,a1,c,g,i,j)	14,80 €



EXTRAS

Portion Eierspätzle, Pommes frites oder Kartoffeln	4,50 €
Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^(2a,8,13)	5,00 €
Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	5,00 €
Drei Bauernrösti	5,00 €
Zwei Knödel ohne Sauce ^(1,11,a1,c,g)	4,00 €
Portion Gemüse ^(11, g)	6,00 €
Portion Sauerkraut	4,50 €
Mischpilzsauce	5,00 €
Portion Senf süß oder mittelscharf / Mayonnaise	1,00 €
Portion Preiselbeeren	1,50 €
Baguette extra / 2 Scheiben Misch- oder Vollkornbrot	1,50 €
3 Scheiben Knoblauchbaguette	4,00 €
1 kleiner Salat als Beilage, mit Hausdressing mariniert	6,00 €

HINWEIS:

Bratkartoffeln im Tausch zu einer anderen Beilage berechnen wir mit einem Aufpreis von 2,50 €.

Süßkartoffel-Pommes frites 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

Eiskaffee oder Eisschokolade 1 Kugel Vanilleeis und Sahnehaube ^(12,g,c,a1)	6,50 €
Hausgemachte Waldfruchtcreme , mit verschiedenen frischen Beeren umlegt und mit Sahne garniert ^(12,g,c,a1)	9,80 €
Bananensplit „mal anders“ – je 1 Kugel Vanille-, Schokoladen- und Stracciatella-Eis, mit Bananenstückchen umlegt, mit Sahne und Schokoladensauce garniert ^(12,g,c,a1,h2)	10,50 €
„Südfrucht küsst Italien“ 2 Kugeln cremiges Stracciatella-Chocolat-Eis auf Bio-Joghurtspiegel an Fächer von frischer Mango ^(12,g,c,a1,h2)	8,50 €
Lauwarmes Schokoladensoufflé auf Vanillesauce 1 Kugel Vanilleeis, mit Waldfrüchten und Sahne garniert ^(12,g,c,a1,h2)	10,80 €
Kaiserschmarrn – ohne Rosinen – mit Apfelmus ^(12,a1,c,g)	12,80 €
Hausgemachter Apfelstrudel (mit Rosinen und Mandeln) an lauwarmer Vanillesauce ^(12,11,a1,c,g,h1o,1) mit Vanilleeis und Sahne	4,80 € 5,80 € 6,80 €
Hausgemachter Windbeutel , gefüllt mit warmen Waldfrüchten, mit 1 Kugel cremigem Vanilleeis und Sahne ^(a1,c,g,12)	9,50 €
1 Kugel Eis* ohne Sahne	2,90 €
Gemischtes Eis – 3 Kugeln nach Wahl*, ohne Sahne	6,50 €
„Eis des Jahres“ – 2 Kugeln Pfirsich-Johannisbeersorbet, umlegt mit frischen Früchten der Saison, mit Sahne garniert ^(12,a1,c,g,h2)	9,50 €

*Alle Eissorten enthalten keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.

- **Vanilleeis** mit natürlicher Vanille
- **Schokoladeneis**
- Eis des Jahres von Mövenpick: **Pfirsich-Johannisbeere** – fruchtiges Pfirsicheis mit schwarzem Johannisbeersorbet
- Stracciatella-Chocolat-Eis mit Schokostückchen – Spuren von Haselnuss
- VEGAN – Cassis-Sorbet

NACHMITTAGSKARTE VON 14:00 UHR – 17:00 UHR

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel ^(11,a,1,c,g)	6,00 €
2 Stück Fränkische Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^(8,3,11,i)	10,80 €
Hausgemachtes Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat ^(11,a1,g,c,i,j)	14,80 €
Currywurst mit pikanter Sauce und Pommes frites ^(a2,8,11,c,i,j)	13,80 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Rahm, kleiner Salat ^(a1,g,i,j,c)	14,80 €
VEGANER Teller – frisches Marktgemüse mit Olivenöl, dazu Kartoffeln ^(11,p)	16,80 €
Ofenfrischer Gemüsestrudel mit Sauce béarnaise an Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j)	16,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ – aus der Butterpfanne wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^(11,a1,c,i,j)	14,80 €
Wiener Backhendl – vom Brustfilet auf hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat ^(11,13,a1,c,g,i,j)	17,80 €
Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl-Biersauce mit Knödel und kleinem Salat ^(1,3,11,a1,c,g,i,j,o)	14,80 €
Ofenfrisches Schweineschäufelr in Hofmühl-Biersauce mit Knödel und kleinem Salat ^(1,3,11,a1,i,g,i,j,o)	22,80 €
Paniertes Seelachsfilet gebacken, mit Remouladensauce, an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur ^(11,12,a1,c,d,g,j)	14,80 €
Junge, zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln, Gurken, Äpfeln in Sauerrahm, dazu Petersilienkartoffeln ^(3,11,13,c,d,g,i)	18,80 €
Salate der Saison, mit Hausdressing mariniert und mit gebratenen Putenstreifen, dazu Weißbrot ^(11,a1,c,g,i,j,i)	19,80 €
Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Bauernbrot ^(3,8,11,13,a1,a5)	11,50 €

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

Eichstätter Edelbrennerei Gustav Mayer – verschiedene Schnäpse

Altmühltaler Teigwaren GmbH – Thalmässing

Frische Teigwaren und frische Eier für die 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