
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 – 23 Uhr, kein Ruhetag
durchgehend warme Küche 11 – 21.00 Uhr
14 bis 17 Uhr Nachmittagskarte

 [krone.eichstaett](#)

 WLAN: Gasthof Krone Gast
Passwort: hofmuehl2015!

ZUM APERITIF EMPFEHLEN WIR

„Krone Sommer-Cocktail“

Prickelnder Sekt **oder** alkoholfreier Sekt
ein Schuss Mineralwasser, mit Himbeer- Hibiskus- Sirup,
Eiswürfel und frische Minze
(0,2 l Glas)

8,80 €

Maracuja-Minze -Sprizz

Prickelnder Sekt **oder** alkoholfreier Sekt,
ein Schuss Mineralwasser, mit Maracuja-Minze-Sirup,
Eiswürfel, frische Minze
(0,2 l Glas)

8,80 €

VORSPEISEN

Marinierter Mozzarella

und Cherrytomaten auf geröstetem Graubrot,
an kleiner Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j,f)

14,80 €

„Streichquartett“

Avocado-Dip, Obazda, Kräuterquark und
Frischkäse mit Brotauswahl ^(11,8,13,4,i,j,a1,c,g,o,f)

15,80 €

Gemischte Vorspeisenvariation – ab 2 Personen

kalte und warme Köstlichkeiten aus unserer Küche ,
dazu Baguette ^(11,12,13,a1,c,g,e,b,o,a7,2,f)

20,80 €

Für jede weitere Person

je 9,80 €

SUPPEN

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

6,80 €

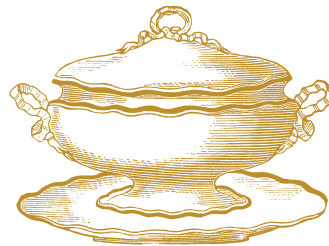
Aufgeschmolzene Brezensuppe mit frischem Schnittlauch,
Zwiebeln und Speck ^(a2,a1,11,c,f)

6,80 €

Hausgemachte Cremesuppe

nach Saison, mit Croûtons ^(a1,c,g,i,j,11,f)

6,80 €



HEIMISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN

Ein Paar Weißwürste in der Terrine, mit Breze und süßem Händlmaier Senf ^(8,11,a1,c,g,i,j,f)	9,80 €
Rösti „Fränkisch“ Zwei Stück fränkische Bratwürste auf Rösti, mit Sauerkraut, und mittelscharfem Senf ^(8,3,11,13, j)	12,90 €
Zwei Stück Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot, mittelscharfem Senf oder mit hausgemachtem Kartoffelsalat und mittelscharfem Senf ^(8,3,11,13,i)	12,90 €
4 Stück Lambratwürste vom Altmühltaler Lamm auf würzigem Sauerkraut, dazu Bauernbrot und mittelscharfer Senf ^(8,11,13,a1,3,c,g,i,f)	16,90 €
Riesen Currywurst mit pikanter Sauce und Pommes frites ^(a2,8,11,a1,c,g,i,j,f)	13,80 €
Jede weitere Weiß- oder fränkische Bratwurst – ohne Beilage	3,50 €

SALATE FRISCH VON UNSEREM WOCHENMARKT

Sommerliches Salatarrangement – mit veganem Balsamico-Senfdressing und bunten Antipasti Spießchen, dazu Baguette ^(11,a1,c,g,i,j,f)	14,80 €
„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 €
Duett von Avocado & Mango mit mariniertem Mozzarella, auf Salatgarnitur, dazu Baguette ^(11,a1,c,g,i,j)	16,80 €
Ofenkartoffel mit feinem Kräuterquark an Rosette von Räucherlachs, an marinierter Salatgarnitur ^(11, a1,c,g,i,j,e,f)	20,80 €
Frische Wiesenchampignons, in Kräutern angeschwenkt, auf knackigen Salaten der Saison, fein mariniert, Baguette ^(2,8,11,a1,c,g,i,j,f)	20,80 €
Gebratene Putenstreifen auf knackigen Salaten, fein mariniert, Baguette ^(11,a1,c,g,f)	20,80 €

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

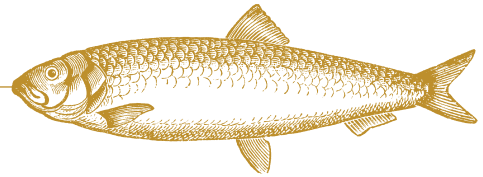
Auf Wunsch:

- 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)	15,80 €
VEGANER Teller – frisches Marktgemüse, mit Olivenöl angeschwenkt, dazu Petersilienkartoffeln ^(11,p)	18,80 €
Ofenfrischer Gemüsestrudel , mit Sauce béarnaise überzogen, an marinierter Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j)	18,80 €
Scheiben vom frischen Gartenkohlrabi , gefüllt mit Edamer, paniert, gebraten, mit Sauce béarnaise, an Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j)	18,80 €
Warme Süßkartoffel , mit Kichererbsen-Belugalinsensalat, an Salatgarnitur mit Balsamico-Senfdressing (vegan) ^(11,p,i,j,f)	20,80 €
Burrata – aus Büffelmilch (nach Mozzarella-Art) auf geschwenktem, mediterranem Pfannengemüse, dazu Baguette ^(11,g,i,j,f)	22,50 €
Gemischter vegetarischer Teller – verschiedene kalte und warme Köstlichkeiten aus der Küche ^(11,12,a1,c,g,i,j,f)	21,80 €



FISCHGERICHTE

Junge, zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln, Gurken, Äpfeln in Sauerrahm, dazu Petersilienkartoffeln ^(3,11,13,c,d,g,i,j,e)	19,80 €
Zwei ofenfrische Bauernrösti mit feinem Kräuterquark bestrichen, belegt mit Räucherlachs an marinierter Salatgarnitur ^(11,13,a1,c,g,i,j,e,f)	20,80 €
Hausgemachtes Kräuteromelette gefüllt mit feinem Räucherlachs, an marinierter Salatgarnitur ^(11,13,a1,c,g,i,j,e)	21,80 €
Paniertes Seelachsfilet gebacken mit Remouladensauce, an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur ^(11,12,a1,c,d,g,j,e,f)	15,80 €
Altmühltaler Forellenfilet geräuchert (lauwarm), auf mediterranem Pfannengemüse, Bauernrösti und marinierter Salatgarnitur ^(11,13,a1,c,g,e,i,j)	23,90 €
Filet vom heimischen Bachsaibling , gebraten, mit Kräuterbutter, auf mediterranem Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln ^(11,a1,c,g,i,j,e)	29,80 €
Medaillons vom Zanderfilet „Mediterrane Art“ natur gebraten, mit Tomatenpesto und Rucola-Salat, dazu Knoblauchbaguette ^(11,a1,c,g,i,j,p,e,f)	25,80 €

UNSERE KRONE SCHMANKERL

- Ofenfrischer Schweinebraten** in Hofmühl-Biersauce,
dazu Kartoffelknödel und Salate der Saison ^(1,3,11,a1,c,g,i,j,o) 16,80 €
- Jägerbraten** auf hausgemachten Eierspätzle mit feiner Pilzrahmsauce
an Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j,o) 18,80 €
- Ofenfrisches Schweineschäufelr** in Hofmühl-Biersauce,
dazu Kartoffelknödel und Salate der Saison ^(1,3,11,a1,i,g,j,o) 24,80 €
- „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,f) 24,80 €
- „Eichstätter Prälatenplatte“** – Medaillons vom Schweinefilet auf
hausgemachten Eierspätzle, mit feiner Pilzrahmsauce überzogen,
mit Röstzwiebeln garniert, an Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j) 24,80 €
- Wiener Backendl** vom Brustfilet,
auf hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat ^(11,13,a1,c,g,i,j,f) 19,80 €
- Zarter, magerer Tafelspitz**, mit Wurzelgemüwestreifen garniert,
mit feiner Meerrettichsahnesauce überzogen,
an Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ^(11,12,a1,c,g,i,j,o) 24,80 €
- Lammkotelettes vom Grill** – auf grünen Speckböhnchen
mit Zwiebeln und Bauernrösti ^(a2,8,11,13,a1,c,g,i,j) 26,80 €



UNSERE WILDGERICHTE

- Hausgemachte Rehfleischpflanzerl** – aus der eigenen Jagd –
mit Kartoffelschnee und Blumenkohlgemüse ^(11,13,a1,c,g,i,j,f) 18,80 €
- Zarte Medaillons vom Hirschrücken**, gebraten,
auf feiner Wild-Sauerkirsch-Sauce, an gebratene Schupfnudeln
und angeschwenktem Brokkoligemüse ^(11,12,a1,c,g,i,j,o) 33,80 €

HAUPTGERICHTE

Hausgemachtes Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat ^(11,8,a1,c,g,i,j,f)	15,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ aus der Butterpfanne, wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^(11,a1,c,i,j,f)	15,80 €
Deftiges Krone-Steak – Schweinerückensteak auf Bauernrösti, mit Spiegelei, feiner Zwiebelsauce, garniert mit Röstzwiebeln, an Salatgarnitur ^(11,8,a1,c,g,i,j)	22,50 €
Medaillons vom Schweinefilet , natur gebraten, auf Blumenkohl-Brokkoli mit Reibekäse gratiniert, dazu Kroketten ^(11,a1,c,g,i,j,p)	25,80 €
Putenschnitzel „Wiener Art“ aus der Butterpfanne, wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^(11,a1,c,i,j,f)	18,80 €
Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ in Champignonrahmsauce, an Rösti und Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j,o)	21,80 €
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)	28,80 €
Kalbsrückensteak , rosa gebraten – naturell – vom Grill mit Kräutersauce dazu angeschwenktes Kohlrabigemüse und gebratene Schupfnudeln ^(11,a1,c,g,i,j,p)	33,80 €

GLUTENFREIE GERICHTE

Rinderlendensteak vom Grill mit Kräuterbutter, dazu Süßkartoffel-Pommes und bunte Salatgarnitur mit veganem Balsamico-Senfdressing mariniert ^(11,c,i,j)	29,80 €
Zanderfilet in Olivenöl gebraten an Scheiben von gebratener Süßkartoffel und mediterranem Grillgemüse ^(11,p,e)	26,80 €

KALTE GERICHTE

- Bayerischer Wurstsalat** mit Gewürzgurken und Zwiebeln,
dazu Brot ^(5,8,11,13,a1,a3,f) 12,80 €
- Schweizer Wurstsalat**, mit Käse, Gewürzgurken und Zwiebeln,
dazu Brot ^(5,8,11,13,a1,a3,g,f) 14,80 €
- Saftige Melonen-Schiffchen** an Schinkenvariation,
dazu Baguette ^(11,13,8,6,a1,c,g,i,j,f) 16,80 €
- Hausgemachte Bratensülze** mit Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln, an Salatgarnitur ^(8,11,13,a1,c,g,i,j) 16,80 €
- Portion Obazda** – reichlich garniert, mit Brot und Butter ^(11,4,a1,c,g,i,j,f) 16,80 €



EXTRAS

Portion Eierspätzle, Kartoffeln, Pommes frites oder Tagliatelle	5,00 €
Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^(2a,8,13)	5,50 €
Portion Pommes frites mit Ketchup	5,50 €
Drei kleine Bauernrösti oder ein großer Rösti	5,00 €
Ein Knödel ohne Sauce ^(1,11,a1,c,g)	2,20 €
Zwei Knödel ohne Sauce ^(1,11,a1,c,g)	4,50 €
Portion Gemüse ^(11,g)	6,50 €
Portion Grillgemüse – mit Paprika	7,90 €
Portion Sauerkraut	4,90 €
Mischpilzsauce	5,00 €
Portion Senf süß oder mittelscharf / Mayonnaise	1,00 €
Portion Preiselbeeren	1,50 €
Baguette extra / 2 Scheiben Mischbrot ^(f)	1,80 €
Drei Scheiben Knoblauchbaguette ^(f)	4,00 €
1 kleiner Salat als Beilage, mit Hausdressing mariniert	7,00 €

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.



ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

1 Kugel Eis* ohne Sahne	2,90 €
Gemischtes Eis – 3 Kugeln nach Wahl*, ohne Sahne	7,50 €
Eiskaffee oder Eisschokolade , 1 Kugel Vanilleeis und Sahnehaube ^(12,g,c,a1)	6,90 €
„Nussiger Espresso“ Schokotasse gefüllt mit weißem Schokoladeneis und einem Espresso aufgegossen ^(12,a1,c,g,f,h1,h2,h3)	8,80 €
„Der süße Aperol“ – 2 Kugeln cremiges Vanilleeis mit fruchtigen Orangenscheiben, mit Sahne garniert, frische Minze und hausgemachtem Aperol-Sirup verfeinert ^(1,12,a1,c,g,o)	10,80 €
„Gefüllte Kokosnuss“ – 1 Kugel Kokosnusseis mit frischen Früchten der Saison, Sahne und Kokosnus raspeln verziert ^(a1,12,g)	9,80 €
„Himmel & Hölle“ – je 1 Kugel weißes & dunkles Schokoladeneis mit hellen & dunklen Früchten und Sahne ^(a1,12,c,g,o)	12,50 €
„Süße Versuchung“ – je 1 Kugel Erdbeereis und Mango Sorbet, auf Bio-Joghurtspiegel umlegt mit fruchtigen Mango- und Erdbeerstückchen (ohne Sahne) ^(12,a1,c,g)	10,50 €
Blaubeeren-Bananensplit – 2 Bananenhälften mit Skyr-Joghurt, frischen Blaubeeren und Granola-Knuspermüsli ^(12,a1,c,g,h1,h2,h3,f)	10,50 €
„Feinste Schoko-Versuchung“ je 1 Kugel weißes & dunkles Schokoladeneis an lauwarmen Sauerkirschen mit Sahne, Schokoladensauce und zarten Schokoraspeln ^(a1,c,g,12)	11,50 €
Kaiserschmarrn – ohne Rosinen – mit Apfelmus ^(12,a1,c,g)	13,80 €
Hausgemachter Apfelstrudel (mit Rosinen und Mandeln) an lauwarmer Vanillesauce ^(12,11,a1,c,g,h1,o,1)	5,80 €
mit Vanilleeis und Sahne	6,80 €
	7,80 €
Hausgemachter Windbeutel , gefüllt mit warmen Waldfrüchten, mit 1 Kugel cremigem Vanilleeis und Sahne ^(a1,c,g,12)	9,90 €

*Alle Eissorten enthalten keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.

- **Vanilleeis** mit natürlicher Vanille
- **Erdbeereis**
- **Schokoladeneis** mit weißer und dunkler Schokolade
- **Kokosnuss**
- **Mango Sorbet** (vegan)

NACHMITTAGSKARTE VON 14.00 UHR – 17.00 UHR

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel ^(11,a,1,c,g,f)	6,80 €
Sommerliches Salatarrangement – mit veganem Balsamico-Senfdressing und bunten Antipasti Spießchen, dazu Baguette ^(11,a1,c,g,i,j,f)	14,80 €
Saftige Melonen-Schiffchen an Schinkenvariation, dazu Baguette ^(11,13,8,6,a1,c,g,i,j,f)	16,80 €
2 Stück fränkische Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^(8,3,11,i)	12,90 €
Riesen-Currywurst mit pikanter Sauce und Pommes frites ^(a2,8,11,c,g,i,j,f)	13,80 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Rahm, kleiner Salat ^(11,a1,g,i,j,c)	15,80 €
Ofenfrischer Gemüsestrudel , mit Sauce béarnaise, an Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j)	18,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ – aus der Butterpfanne wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^(11,a1,c,i,j,f)	15,80 €
Putenschnitzel „Wiener Art“ – aus der Butterpfanne – wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^(11,a1,c,i,j,f)	18,80 €
Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl-Biersauce mit Knödel und kleinem Salat ^(1,3,11,a1,c,g,i,j,o)	16,80 €
Zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln, Äpfeln, Gurken, in Sauerrahm, dazu Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur ^(3,11,13,c,d,g,i,j,e)	19,80 €
Paniertes Seelachsfilet gebacken, mit Sauce Remoulade, an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur ^(11,12,a1,c,d,e,g,j,f)	15,80 €
Gebratene Putenstreifen auf Salaten der Saison, mit Hausdressing mariniert, dazu Baguette ^(11,a1,c,g,i,j,i,f)	20,80 €
Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Bauernbrot ^(3,8,11,13,a1,a3,f)	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
- (k) 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, Lachsforellen
und geräucherter Bachsaibling

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

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

Fleisch – Tiere 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