
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 – 21.30 Uhr

LIEBE GÄSTE,

wir bitten Sie weiterhin die gesetzlichen Vorgaben zu den Corona-Pandemie-Maßnahmen einzuhalten, damit wir ALLE bald wieder einen normalen Aufenthalt genießen können.

Besten Dank und bleiben Sie gesund!

ZUM APERITIF EMPFEHLEN WIR

„Prickelnde Himbeere“

Prickelnder Sekt oder alkoholfreier Sekt mit Schweppes Lemon & Mint aufgegossen, mit frischen Himbeeren, Eiswürfel und einem Spritzer Himbeersirup (0,1 ltr. Glas)

6,80 €

„Hofmühl-Cocktail“

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

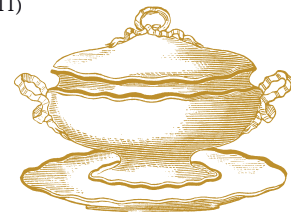
4,90 €

VORSPEISEN

- Salate aus der Region – fein mariniert**, dazu geröstetes Knoblauchbaguette ^(11,12,a1,c,g,i,j) 11,50 €
- „Streich dich fit“** – Avocado-Dip, Kräuterquark und Meersalzbutter
garniert, dazu Brotauswahl ^(11,a1,c,g,i,j,p) 9,50 €
- „Kalt & Warm – Triologie von der Tomate“**
Marinierter Mozzarella und Cherrytomaten auf Salatnestchen
Bruschetta ^(11,12,p,a1,c,g,i,j,o)
1 kleines Glas-Gin-Tomatensuppe (mit Champignons und Speck) 12,50 €
- Ausgewählte Antipasti in mariniertem Salatnestchen**, dazu
Rosette vom Parmaschinken und Baguette ^(2a,,6,13,11,a1,c,g,i,j,l) 17,80 €
- Altmühltaler Forellenfilet geräuchert mit Preiselbeer-Meerrettich-Dip**
an Bauernrösti und knackigen Salaten der Saison ^(11,13,a1,c,g,i,j) 18,50 €

SUPPEN

- Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel** ^(4,8,11,a,1,c,g,i,j) 5,50 €
- Aufgeschmolzene Brezensuppe mit frischem Schnittlauch**
mit Zwiebeln und Speck ^(a2,a1,11,c) 5,50 €
- Hausgemachte Cremesuppe nach Saison – mit Croutons** ^(a1,g,11) 6,00 €



HEIMISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN

- Zwei Stück Weißwürste in der Terrine** mit Laugengebäck und
süßem Händlmaier Senf ^(8,3,11,13,j) 7,20 €
- Zwei Stück Bratwürste** mit Sauerkraut und Bauernbrot, Senf ^(8,3,11,j) 9,80 €
- Zwei Stück Bratwürste** mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Senf ^(8,3,11,13,j) 9,80 €
- Jede weitere Weiß- oder Bratwurst – ohne Beilage 2,50 €
- 4 Stück Lambratwürste vom Altmühltaler Lamm**
auf würzigem Sauerkraut, dazu Bauernbrot ^(8,11,13,a1,3,c,g,i) 14,20 €

SALATE FRISCH VON UNSEREM WOCHENMARKT

Bayerischer Brezen-Salat – knackige Salate der Saison mit Radischen oder Rettich und Tomate mit Balsamico-Senf-Dressing mariniert ^(a1,c,g,i,j)	12,50 €
Frische Wiesenchampignons gebacken – Remouladensoße, auf knackigen Salaten der Saison, Weißbrot ^(2,8,11,a1,c,g,i,j)	14,80 €
Gebackene Blumenkohl- und Brokkoliröschen , Sauce béarnaise, auf knackigen Salaten der Saison, Weißbrot ^(2,8,11,a1,c,g,i,j)	14,80 €
Gebratene Putenstreifen auf knackigen Salaten, Weißbrot ^(11,a1,c,g)	16,80 €
Französischer Ziegenfrischkäse gratiniert an Bauernrösti und Salatgarnitur ^(1,a1,c,g,i,j)	19,50 €

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

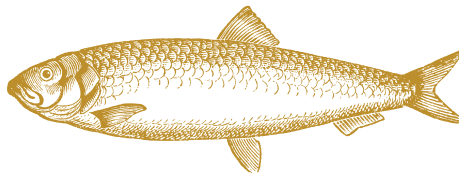


FLEISCHLOSE GERICHTE – VEGETARISCH

Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Rahm, mit Röstzwiebeln garniert, dazu kleiner Saisonsalat ^(11, a1, c,g,i,j)	12,80 €
VEGANER Teller – frisches Marktgemüse mit Olivenöl angeschwenkt, dazu Petersilienkartoffeln ^(11,p)	13,80 €
Warme Süßkartoffel mit Kirchererbsen–Belugalinsen–Salat – an Salatgarnitur mit Balsamico-Senfdressing (VEGAN) ^(11,p)	16,50 €
Ofenfrischer Gemüsestrudel mit Sauce béarnaise überzogen an marinierter Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j)	15,80 €
Scheiben vom frischen Gartenkohlraabi gefüllt mit Edamer, paniert, goldbraun gebraten, mit Sauce béarnaise an Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j)	14,80 €
Scheiben von Mozzarella auf warmem, pikanten Lauch- und Paprikagemüse, dazu Weißbrot ^(11,a1,c,g,i,j)	14,80 €

FISCHGERICHTE

- Junge, zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“** mit Zwiebeln, Gurken, Äpfeln in Sauerrahm, dazu Petersilienkartoffeln ^(3,11,13,c,d,g,i) 17,80 €
- Paniertes Seelachsfilet gebacken** mit Remouladensoße, an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur ^(11,12,a1,c,d,g,i) 12,80 €
- Frische Forelle aus dem Altmühltal „Müllerin Art“**, mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter ^(11,a1,d) 20,50 €
- Zanderfilet „Müllerin Art“** auf jungem angeschwenkten Blattspinat und Petersilienkartoffeln ^(11,a1,e,g,i,j) 20,80 €
- Filet vom heimischen Bachsaibling**, auf mediterranem Pfannengemüse, Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter ^(e,a1,g,i,j) 24,80 €



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 33,50 €
für 2 Personen 45,50 €

UNSERE KRONE SCHMANKERL

Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl-Biersoße, dazu Kartoffelknödel und Salate der Saison ^(1,3,11,a1,c,g,i,j,o)	13,30 €
Ofenfrisches Schweineschäuferl in Hofmühl-Biersoße, dazu Kartoffelknödel und Salate der Saison ^(1,3,11,a1,c,g,i,j,o)	18,50 €
Wiener Backhendl – vom Brustfilet auf hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat ^(11,13,a1,c,g,i,j)	16,50 €
„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)	18,80 €
„Eichstätter Prälatenplatte“ – Medaillons vom Schweinefilet auf hausgemachten Eierspätzle, mit feiner Pilzrahmsoße überzogen an Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j)	18,80 €
Gegrillte Lammkotelettes auf grünen Speckböhnchen, Kräuterbutter, dazu Bauernrösti ⁽¹⁾	19,80 €



UNSER HIGHLIGHT

Geschnetzeltes vom zarten Hirschrücken à la minute gebraten in feiner Wildpreiselbeersauce mit Schupfnudeln und gebratenem Rotkohl ^(11,12,a1,c,g,i,j,o)	26,80 €
---	---------

Bei allen Gerichten können Sie auch Süßkartoffel-Pommes-frites als Beilage wählen Aufpreis	2,00 €
---	--------

HAUPTGERICHTE

Hausgemachtes Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat ^(11,8,a1,c,g,i,j)	12,80 €
Riesen-Currywurst mit pikanter Soße und Pommes frites ^(a2,8,11,c,g,i,j)	10,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ – aus der Butterpfanne, wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^(11,a1,c,i,j)	12,80 €
Deftiges Krone-Steak – Schweinerückensteak auf Bauernrösti, mit Spiegelei, feiner Zwiebelsauce, garniert mit Röstzwiebeln und Salatgarnitur ^(11,8,a1,c,g,i,j)	16,80 €
Jägerbraten auf hausgemachten Eierspätzle, mit feiner Pilzrahmsoße überzogen, an Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j,o)	16,80 €
Medaillons vom Schweinefilet auf angeschwenkten Gnocchi in feiner Spinatsahnesauce ^(11,a1,c,g,i,j)	18,50 €
Putenschnitzel „Wiener Art“ aus der Butterpfanne, wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^(11,a1,c,i,j)	15,20 €
Putensteak „Toskana Art“ belegt mit Mozzarella und Tomate, gratiniert mit Reibekäse, Tomatensoße, an Bauernrösti und Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j)	17,80 €
Pfeffersteak von der Rinderlende – mit Sauce béarnaise überzogen, an grünen Speckböhnchen und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^(11,a1,c,g,i,j,2a,8,15)	23,80 €
Zartes Rinderfilet vom Grill an knackigen Salaten der Saison und Knoblauchbaguette ^(11,a1,c,g,i,j)	29,50 €
Zartes Rinderfilet vom Grill mit Sauce béarnaise, dazu angeschwenktes Gartengemüse und Kartoffelwedges ^(11,a1,c,g,i,j)	34,80 €

KALTE GERICHTE

Bayerischer Wurstsalat mit Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Brot ^(3,8,11,13,a1,a3)	9,50 €
Schweizer Wurstsalat , mit Käse, Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Brot ^(3,8,11,13, a1,a3,g)	10,50 €
Mozzarella und Tomate – fein mariniert, an Salatgarnitur, dazu Weißbrot ^(11, a1,c,g,i,j)	11,80 €
Kalter Braten – garniert, dazu Brot und Butter ^(11,a1,c,g,i,j,o)	12,80 €
Hausgemachte Bratensülze mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln an Salatgarnitur ^(8,11,13,a1,c, g,i,j)	12,50 €
Portion Obazda – reichlich garniert mit Brot und Butter ^(11,4,a1,c,g,i,j)	12,80 €



EXTRAS

Portion Eierspätzle, Pommes frites oder Kartoffeln	3,50 €
Portion Süßkartoffel-Pommes-frites	4,80 €
Portion Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^(2a,8,13)	4,00 €
Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	4,00 €
Drei Bauernrösti	4,50 €
Zwei Knödel ohne Soße ^(1, 11, a1, c g)	3,50 €
Portion Mischgemüse ^(11, g)	5,00 €
Portion Sauerkraut	3,50 €
Mischpilzsoße	3,00 €
Portion Senf süß oder mittelscharf / Mayonnaise	0,80 €
Portion Preiselbeeren	1,00 €
Baguette extra / 2 Scheiben Misch- oder Vollkornbrot	1,00 €
3 Scheiben Knoblauchbaguette	3,50 €

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 2,00 €
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)	5,00 €
Sanfter Engel – 1 Kugel Vanilleeis mit Orangensaft, ohne Sahne ^(13,c,a1,g)	5,00 €
Bayerische Creme „mal anders“ mit Roter Grütze, Früchten und Sahne ^(12,c,g)	7,80 €
„Eis des Jahres 2022“ – 2 Kugeln Rhabarber-Erdbeereis an frischem, warmen Erdbeerragout und Sahnegarnitur ^(a1,g,12)	8,50 €
2 Kugeln Himbeer-Sahneis auf Naturjoghurt , mit frischen Himbeeren (g)	7,80 €
„Knusprige Himbeere“ – 1 Kugel Vanilleeis im Cornflakesmantel auf Himbeerragout mit Sahne garniert ^(12,g,a1,c)	8,50 €
„Eis-Harmonie“ – je 1 Kugel Vanille-, Schokoladen- und Rhabarber-Erdbeereis, mit Pfirsichspalten umlegt, mit Sahne und Schokoladensoße garniert	8,50 €
Waffelkörbchen gefüllt mit 2 Kugeln cremigem Vanilleeis und einer bunten Mischung frischer Früchte, mit Sahne garniert ^(a1,c,g)	10,50 €
„Crêpe Morgenröte“ hausgemachter Crêpe gefüllt mit 1 Kugel Vanilleeis, warmen Erdbeeren mit Sahne garniert ^(12, a1,c,g)	8,90 €
2 Apfelkücherl auf Vanillesauce , 1 Kugel Vanilleeis, mit Beerenragout und Sahne garniert ^(12,a1,c,g)	7,80 €
Kaiserschmarrn – ohne Rosinen – mit Apfelmus ^(12,a1,c,g)	11,80 €
Hausgemachter Apfelstrudel (mit Rosinen und Mandeln) an lauwarmer Vanillesoße ^(12,11,a1,c,g,h1o,1) mit Vanilleeis und Sahne	4,80 € 5,80 € 6,80 €
Hausgemachter Windbeutel gefüllt mit warmen Waldfrüchten, 1 Kugel cremigem Vanilleeis und Sahne ^(a1,c,g,12)	7,90 €
1 Kugel Eis* ohne Sahne	2,20 €
Gemischtes Eis – 3 Kugeln nach Wahl*, ohne Sahne	5,50 €

*Alle Eissorten enthalten keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe

- **Vanilleeis** mit natürlicher Vanille

- **Schokoladeneis**

- **Cassis Sorbet** ohne künstliche Aromen und Farbstoffe, vegan und laktosefrei

- **Rhabarber-Erdbeereis** von Mövenpick, fruchtiges Eis, glutenfrei

- **Himbeer-Sahne-Eis** mit weißen Schokoladenplättchen, glutenfrei

NACHMITTAGSKARTE VON 14:00 UHR – 17:00 UHR

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel ^(11,a,1,c,g)	5,50 €
Hausgemachte Cremesuppe nach Saison, mit Croutons ^(a1,g,11)	6,00 €
2 Stück Fränkische Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^(8,3,11,j)	9,80 €
Hausgemachtes Fleischpflanzerl mit Kartoffel-Gurkensalat ^(11,a1,g, c i,j)	12,80 €
Currywurst mit pikanter Sauce und Pommes frites ^(a2,8,11,c,i,j)	10,80 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Rahm, kleiner Salat ^(a1,g,i,j,c)	12,80 €
VEGANER Teller – frisches Marktgemüse mit Olivenöl dazu Kartoffeln ^(11,p)	13,80 €
Ofenfrischer Gemüsestrudel mit Sauce béarnaise an Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j)	15,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ – aus der Butterpfanne wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^(11,a1, c,i,j)	12,80 €
Wiener Backhendl – vom Brustfilet auf hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat ^(11,13, a1,c,g,i,j)	16,50 €
Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl-Biersoße mit Knödel und kleinem Salat ^(1,3,11,a1,c,g,i,j,o)	13,30 €
Ofenfrisches Schweineschäufelr in Hofmühl-Biersoße mit Knödel und kleinem Salat ^(1,3,11,a1,ig,i,j,o)	18,80 €
Paniertes Seelachsfilet gebacken, mit Remouladensoße an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur ^(11,12, a1, c,d,g,j)	12,80 €
Junge, zarte Matjesfilets „Hausfrauen Art“ mit Zwiebeln, Gurken, Äpfeln in Sauerrahm, dazu Petersilienkartoffeln ^(3,11, 13,c,d,g,i)	17,80 €
Steak von der Rinderlende vom Grill mit Kräuterbutter, an marinierten Salaten der Saison, dazu Weißbrot ^(11,g,j,p,21)	23,80 €
Salate der Saison mit Hausdressing mariniert und gebratenen Putenstreifen, dazu Weißbrot ^(11,a1,c,g,i,j,i)	16,80 €
Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Bauernbrot ^(3,8,11,13,a1,a3)	9,50 €

Dessert 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
- (a 6) 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

Pölz 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 Lambratwürste

Bäckereien – **Der Lehner-Bäck, Bäckerei Sipl, Bäckerei Schneller**

Gastroservice Lesch – Thalmässing

Rücknahme und Verwertung von Altöl