
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 – 22.30 Uhr

durchgehend warme Küche 11 – 20.30 Uhr

von Oktober bis März: Dienstag Ruhetag

Änderungen vorbehalten

ZUM APERITIF EMPFEHLEN WIR

„Trauben-Lilly“

Prickelnder Sekt und Lillet
mit rotem Traubensaft aufgegossen,
frische Trauben und Eiswürfel
(0,1 Ltr. Glas)

7,80 €

„Südtiroler Apfelspritzer“

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

7,80 €

VORSPEISEN

Herbst-Winterkomposition

fruchtige Spalten von der „Lucas Birne“ an Feldsalatröschen
mit Hausdressing mariniert und Gorgonzola-Würfelchen garniert,
dazu Baguette ^(11,12,a1,c,g,i,j) 19,80 €

Carpaccio vom Semmelknödel „Vinaigrette“

auf mariniertem, bunten Salatbukett ^(2,4,8,11,12,c,g,i,j) 14,80 €

Zwei ofenfrische Reibekuchen

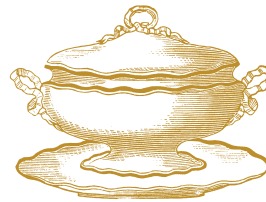
mit Kräuterquark bestrichen, belegt mit feinem Räucherlachs,
an marinierter Salatgarnitur ^(11,12,13,a1,c,g,e,i,j) 20,80 €

SUPPEN

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel ^(4,8,11,a1,c,g,i,j) 6,80 €

Hausgemachte Cremesuppe

nach Saison mit Croûtons ^(a1,g,11) 6,80 €



HEIMISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN

2 Stück Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot, Senf ^(8,3,11,13,i) 12,90 €

2 Stück Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Senf ^(8,3,11,13,i) 12,90 €

jede weitere Bratwurst – ohne Beilage 3,60 €

4 Stück Lambratwürste vom Altmühltaler Lamm

auf würzigem Sauerkraut, dazu Bauernbrot ^(8,11,13,a1,3,c,g,i) 16,80 €

SALATE FRISCH VON UNSEREM WOCHENMARKT

Kleiner Salat – knackige Salate der Saison mit ofenfrischem Knoblauchbaguette	7,00 € 9,80 €
Frische Wiesenchampignons, in Kräutern angeschwenkt, auf knackigen Salaten der Saison, mit Baguette ^(2,8,11,a1,c,g,i,j)	20,80 €
Hausgemachtes Kräuteromelette gefüllt mit feinem Räucherlachs, an mariniertes Salatgarnitur ^(11,13,a1,c,g,i,j,e)	21,80 €
Gegrilltes Rote-Bete-Steak belegt mit Ziegenfrischkäse, mit Honig verfeinert und gratiniert, an mariniertes Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j)	22,80 €

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

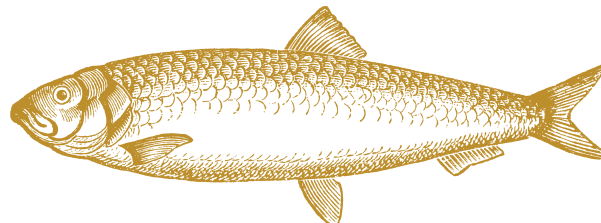


FLEISCHLOSE GERICHTE – VEGETARISCH

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 €
Scheiben vom frischen Gartenkohlrabi, gefüllt mit Edamer, paniert, goldbraun gebraten, mit Sauce béarnaise an Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j)	18,80 €
Warme Süßkartoffel, gefüllt mit angeschwenktem Wintergemüse ^(11,a1,c,g,i,j)	21,50 €

FISCHGERICHTE

- Paniertes Seelachsfilet gebacken** mit Remouladensauce,
an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur ^(11,12,a1,c,d,g,i) 15,80 €
- Zanderfilet „Müllerin Art“**
gebraten auf angeschwenktem Wirsinggemüse,
mit Petersilienkartoffeln ^(11,a1,c,d,e,g,i,j) 25,80 €
- Paniertes, fränkisches Karpfenfilet, gebacken, grätenfrei**
mit Remouladensauce, an hausgemachtem Kartoffelsalat
und Salatgarnitur ^(11,a1,c,e,g,i,j) 26,80 €
- Filet von der frischen Forelle aus dem Altmühltal**
in der Eihülle gebraten, mit Petersilienkartoffeln
an marinierter Salatgarnitur ^(11,a1,e,g,i,j) 20,80 €
- Altmühltaler Forellenfilet geräuchert,**
lauwarm, auf geröstetem Pfannengemüse, Bauernrösti
und marinierter Salatgarnitur ^(11,13,e,a1,c,g,i,j,o) 23,90 €
- Filet vom heimischen Bachsaibling,** gebraten, auf mediterranem
Pfannengemüse, Petersilienkartoffeln und Kräuterbutter ^(e,a1,g,i,j) 29,80 €



WILDGERICHTE

- Hausgemachtes Hirschgulasch „Försterin Art“**
mit verschiedenen Waldpilzen, dazu Semmelknödel
und Preiselbeeren ^(a1,c,g,o,i,j) 22,80 €
- Zarte Medaillons vom Hirschrücken, in der Mandelpanade gebraten,**
auf feiner Wildpreiselbeersauce, dazu Bauernrösti
und Blaukraut ^(11,12,2,h1,a1,c,g,i,j,o) 26,80 €

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 €
Ofenfrischer Schweinebraten „Münchener Art“ in Hofmühl-Biersauce, dazu Semmelknödel und hausgemachtes Bayerisch Kraut (süß-sauer) mit Speck ^(11,1,2a,8,13,a1,c,g,i,j)	18,80 €
Ofenfrisches Schweineschäufelr in Hofmühl-Biersauce, dazu Kartoffelknödel und Salate der Saison ^(1,3,11,a1,i,g,j,o)	23,80 €
„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)	23,80 €
„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,c,g,i,j,12)	24,80 €
Sauerbraten „Fränkische Art“ , mit hausgemachten Eierspätzle und Blaukraut ^(11,a1,c,g,i,j,o)	24,80 €
Kleiner Salat , knackige Salate der Saison	7,00 €



HAUPTGERICHTE

Hausgemachtes Fleischpflanzerl mit schmackhaftem Kartoffel-Gurkensalat ^(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)	15,80 €
Jägerbraten auf hausgemachten Eierspätzle, mit feiner Pilzrahmsauce überzogen, an Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j,o)	18,80 €
„Südtiroler Bauernschnitzel“ 2 Schweinerückensteaks natur gebraten, auf Kartoffel-Speckpüree mit pikanter Zwiebelsauce überzogen, an Salatgarnitur ^(11,13,2,8,a1,c,g,i,j)	23,80 €
Medaillons vom Schweinefilet natur gebraten, auf hausgemachten Gemüse-Schupfnudeln mit Tomatensauce ^(11,a1,c,g,i,j,o)	24,80 €
Putenschnitzel „Wiener Art“ aus der Butterpfanne, wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^(11,a1,c,i,j)	18,80 €
Geschmorte Putenbrust in feiner Rahmsauce mit Kartoffelkroketten und buntem Mischgemüse der Saison ^(11,a1,c,g,i,j,o)	22,80 €
Rostbraten „Schwäbische Art“ von der Rinderlende auf hausgemachten Eierspätzle, mit Zwiebelsauce überzogen, mit Röstzwiebeln garniert, an Salatgarnitur ^(11,a1,c,g,i,j)	27,80 €
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)	27,80 €
Lammkoteletts vom Grill an grünen Speckböhnchen mit Zwiebeln dazu Bauernrösti ^(a2,8,11,13,a1,c,g,i,j)	24,80 €

KALTE GERICHTE

- Bayerischer Wurstsalat** mit Gewürzgurke und Zwiebeln,
dazu Brot ^(5,8,11,13,a1,a3) 12,80 €
- Schweizer Wurstsalat** mit Käse, Gewürzgurke und Zwiebeln,
dazu Brot ^(5,8,11,13,a1,c,g,i,j) 14,80 €
- Mozzarella und Tomate** fein mariniert, an Salatgarnitur,
dazu Baguette ^(11,a1,c,g,i,j) 14,80 €
- Portion Obazda** – reichlich garniert, mit Brot und Butter ^(11,4,a1,c,g,i,j) 16,80 €



EXTRAS

Portion Eierspätzle, Kartoffeln, Pommes frites oder Kroketten	5,00 €
Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^(2a,8,13)	5,50 €
Portion Pommes frites mit Ketchup	6,00 €
Drei Bauernrösti	5,00 €
Schupfnudeln	5,00 €
Zwei Knödel ohne Sauce ^(1,11,a1,c,g)	5,00 €
Portion Gemüse ^(11,g)	7,00 €
Portion Sauerkraut oder Blaukraut	5,00 €
Mischpilzsauce	5,50 €
Sauce béarnaise extra	3,00 €
Portion Senf süß oder mittelscharf / Mayonnaise	1,00 €
Portion Preiselbeeren	1,90 €
Baguette extra / 2 Scheiben Misch- oder Vollkornbrot	1,90 €
3 Scheiben Knoblauchbaguette	4,50 €

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

Bayerische Creme „mal anders“ – mit Roter Grütze, Sahne und Früchten garniert ^(12,a1,c,g,o)	8,50 €
„Nussiger Espresso“ Schokotasse gefüllt mit weißem Nougateis und einem Espresso aufgegossen ^(12,a1,c,g)	7,80 €
„Knusprige Himbeere“ 1 Kugel cremiges Vanilleeis, in Cornflakes gewälzt, mit warmen Himbeeren und Sahne garniert ^(12,a1,a7,c,g)	10,80 €
Hausgemachter Crêpe gefüllt mit 1 Kugel cremigem Vanilleeis und karamellisierten Apfelspalten, mit Sahne garniert ^(11,13,a1,c,g,o)	12,80 €
Lauwarmes Schokoladenküchlein auf Vanillesauce mit 1 Kugel Vanilleeis, und mit warmen Waldfrüchten garniert ^(a1,12,c,g,i,j)	10,80 €
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) oder mit Vanilleeis und Sahne	5,80 € 6,80 € 7,80 €
Hausgemachter Windbeutel , gefüllt mit warmen Waldfrüchten, mit 1 Kugel cremigem Vanilleeis und Sahne ^(a1,c,g,12)	9,90 €
1 Kugel Eis* ohne Sahne	2,90 €
Gemischtes Eis – 3 Kugeln nach Wahl*, ohne Sahne	7,50 €

*Alle Eissorten enthalten keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.

- **Vanilleeis** mit natürlicher Vanille
- **Weißes Nougateis**
- **Kirschsorbet**
- **Rum-Rosinen-Eis (Mit Alkohol, 11 %)**

NACHMITTAGSKARTE VON 14.00 UHR – 17.00 UHR

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel ^(11,a,1,c,g)	6,80 €
Hausgemachte Cremesuppe nach Saison mit Croûtons ^(a1,g,11)	6,80 €
2 Stück Fränkische Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^(8,3,11,i)	12,90 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Rahm, kleiner Salat ^(a1,g,i,j,c)	15,80 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ – aus der Butterpfanne wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^(11,a1,c,i,j)	15,80 €
Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl-Biersauce mit Knödel und kleinem Salat ^(1,3,11,a1,c,g,i,j,o)	16,80 €
Sauerbraten „Fränkische Art“ mit hausgemachten Eierspätzle und Blaukraut ^(11,a1,c,g,i,j,o)	24,80 €
Paniertes Seelachsfilet gebacken mit Remouladensauce, an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur ^(11,12,a1,c,d,g,i)	15,80 €
Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Bauernbrot ^(3,8,11,13,a1,a3)	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
- (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 Lambratwürste

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

Gastroservice Lesch – Thalmässing

Rücknahme und Verwertung von Altöl