

Herzlich Willkommen

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

Öffnungszeiten: täglich von 10:00 bis 22:00 Uhr
durchgehend warme Küche von 11:00 Uhr bis 21:00 Uhr
Getränkeausschank bis 21:30 Uhr

keinen Ruhetag

Liebe Gäste

bitte haben Sie Verständnis, dass wir auf Grund der massiven Auflagen
und Vorschriften der Hygienemaßnahmen einen Unkostenbeitrag
von 1,00 € pro Personen (ab 6 Jahre) in Anrechnung bringen.

Unser Aperitif - "Fruchtiger Zitronenspritzer"

Prickelnder Sekt oder alkoholfreier Sekt
mit frischer Minze und Zitronenstückchen, Eiswürfel und mit Tonicwater
aufgegossen
0,1 ltr. Glas 5,50 €

VORSPEISEN

Kleiner Saisonsalat- fein mariniert ^{11,12,g,i,j}	5,00 €
Großer, bunter Salatteller - mit Salaten aus Region - fein mariniert - dazu geröstetes Knoblauchbaguette ^{11,12,a1,c,g,i,j}	11,50 €
Altmühltaler Forellenfilet geräuchert mit Preiselbeermeerrettich- Dip dazu ofenfrische Reibekuchen an Salatgarnitur ^{11,13,a1,c,g,i,j,3}	14,80 €
Gemischter Vorspeisenteller- Köstlichkeiten aus der Kalten Küche reichlich garniert dazu Baguette ^{3,11,13,8,a1,c,g,i,j,o}	16,80 €

* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

SUPPEN

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

HEIMISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN

1 Paar Weißwürste - in der Terrine, mit Laugengebäck und süßem Händlmaier Senf ^{8,11,a1,c,g,i,j,}	6,90 €
Zwei Stück Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot, Senf ^{8,3,11,13,j}	8,90 €
Zwei Stück Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Senf ^{8,3,11, 13,j}	8,90 €
Rösti "Fränkisch" - würziges Sauerkraut mit zwei fränkischen Bratwürsten belegt, mittelscharfen Senf ^{8,11,a1,a3,j}	9,80 €
4 Stück Lammbatwürste - vom Altmühltaler Lamm - auf würzigem Sauerkraut, dazu Bauernbrot ^{8,11,13,a1,3,c,g,i}	12,80 €
Jede weitere Wurst - ohne Beilage	2,80 €

FLEISCHLOSE GERICHTE

Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Rahm, mit Röstzwiebeln garniert, dazu kleiner Salat ^{11, a1, c,g,i,j,}	10,80 €
Veganer Teller- Frisches Marktgemüse mit Olivenöl angeschwenkt, dazu Petersilienkartoffeln ^{11,p}	12,80 €
Vom Hofladen Altmühltaler Teigwaren - Dinkelnudeln mit frischem Gartengemüse und hausgemachter Tomatensauce ^{11,a5,c,g,i,j,}	14,80 €
Scheiben vom frischen Gartenkohlrabi gefüllt mit Edamer, paniert und goldbraun gebraten mit Sauce Bernaise, an Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i, j,}	12,80 €
Rösti "Französisch" - französischer Ziegenfrischkäse gratiniert, an mariniertem Saisonsalat ^{11,a1,g,i,}	17,80 €

FRISCHE KNACKIGE SALATE AUS DER REGION

Großer, bunter Salatteller - mit Salaten aus der Region- fein mariniert - dazu geröstetes Knoblauchbaguette ^{11,13,a1,c,g,i,j}	11,50 €
Salate der Saison mit Hausdressing mariniert an Mozzarella und Tomate dazu Weißbrot ^{11,a1,c,g,i,j}	12,80 €
Salate der Saison mit Hausdressing mariniert und frische gebratene Wiesenchampignons dazu Weißbrot ^{11,c,g,i,j,12}	14,80 €
Salate der Saison mit Hausdressing mariniert und gebratenen Putenstreifen dazu Weißbrot ^{11, a1,c,g}	16,80 €
Fitness-Salat - Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Avocadostücke, Maiskörner, geröstete Sonnenblumenkerne, mit Hausdressing mariniert, dazu Weißbrot ^{11,a1,a7,c,g,i,j}	15,80 €

FISCHGERICHTE

Junge, zarte Matjesfilets "Hausfrauen Art", mit Zwiebeln, Gurke, Äpfel in Sauerrahm, dazu Petersilienkartoffeln ^(3,11, 13,c,d,g,i)	14,80 €
Paniertes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade, an Salatgarnitur und hausgemachter Kartoffelsalat ^{11,12, a1, c,d,g,j}	12,80 €
Frische Forelle aus dem Altmühltal "Müllerin Art", mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter ^{11,a1, d}	19,80 €
Filet vom Bachsaibling, gebraten, dazu Kräuterbutter, auf mediterranem Pfannengemüse, dazu Petersilienkartoffeln ^{a1,d,g}	22,80 €
Triologie von Edelfisch- Zander, Bachsaibling und Barsch gebraten auf hausgemachten Dillrahm-Tagliatelle an buntem Salatbukett ^{11,a1,c,d,g,i,j}	22,80 €

Etwas Besonderes

Lauwarme, geräucherte Lachsforelle -aus Regelmannsbrunn- an gegrilltem Pfannengemüse, Salatgarnitur, ofenfrische Reibekuchen dazu Preiselbeermeerrettich- Dip ^{11,13,a1,c,d,g,i,j}	1 Person	29,80 €
	für 2 Personen	42,50 €

Das Lieblingsgericht von König Ludwig II.

Gebratenes Zanderfilet auf feinem Pfefferrahmkraut mit Selleriestroh an Salatgarnitur ^{11,a1,c,d,g,i,j}	19,50 €
---	---------

HAUPTGERICHTE

Hausgemachtes Fleischpflanzerl, mit Kartoffelsalat, an kleiner Salatgarnitur ^{11,8,a1,c,g,i,j,}	12,80 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" - aus der Butterpfanne-wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^{11,a1, c,i, j,}	11,80 €
"Krone Schnitzel" Schweineschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken, Camembert und angeschwenkten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck, an kleiner Salatgarnitur ^{2a,a1,c,g,8,11,}	17,80 €
Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl- Biersauce, dazu Knödel und Salate der Saison ^{1,3,11,a1,c,g,i,j,o}	12,80 €
Ofenfrisches Schweineschäufelr in Hofmühl- Biersauce, dazu Knödel und Salate der Saison ^{1,3,11,a1,i,g,i,j,o,}	17,80 €
Schweinefiletmedaillons mit Schinkenhollandaise gratiniert, an angeschwenktem Zucchini-gemüse dazu Röstitaler ^{8,11,a1,c,g,i,j,}	18,50 €
Putenschnitzel "Wiener Art" aus der Butterpfanne-wahlweise mit Pommes frites <u>oder</u> hausgemachtem Kartoffelsalat ^{11,a1, c,i, j,}	14,80 €
Putensteak "Toskana Art" mit Mozzarella, Tomate mit Käse gratiniert Tomatensauce und Röstitaler ^{11,a1,c,g,i,j,}	15,80 €
Wiener Backhendel,(ausgelöst) auf lauwarmen Kartoffelsalat, Salatgarnitur und Preiselbeeren ^{11,13, a1,c,g,i,j,}	15,80 €
Gefüllte Putenroulade "Krone" auf hausgemachten Tagliatelle mit feiner Gemüsesauce überzogen an Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j,}	15,50 €
Rostbraten "Schwäbische Art", von der Rinderlende, an hausgemachten Eierspätzle mit Zwiebelsauce überzogen an Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j,}	20,50 €
Pfeffersteak von der Rinderlende mit Sauce Bernaise dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{8,13,11,c,g,i,j,}	23,80 €
Lammkotelette mit Kräuterbutter, auf grünen Speckböhnchen, dazu Röstitaler ^{2a,8,11,13,a1,c,g,i,j,}	18,50 €
Kleiner Saisonsalat- fein mariniert ^{11,13,g,i,j,}	5,00 €

* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

KALTE GERICHTE

Bayerischer Wurstsalat, mit Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Brot ^{3,8,11,13,a1,a3}	7,80 €
Schweizer Wurstsalat, mit Käse, Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Brot ^{3,8,11,13, a1,a3, g}	8,80 €
Hausgemachte Bratensülze mit Sauce Remoulade, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln an Salatgarnitur ^{8,11,13,a1,c, g,i,j,}	12,50 €
Kalter Braten - garniert, dazu Brot und Butter ^{11,a1,c,g,i,j,o,}	12,50 €
Variation regionaler Käsesorten - reichlich garniert - dazu Brot und Butter ^{11,4,a1,c,g,i,j,}	16,80 €

Hinweis

Bratkartoffeln im Tausch zu einer anderen Beilage, berechnen wir mit einen Aufpreis von	2,50 €
Gerichte die als kleinere Portion serviert werden, werden mit in Abzug gebracht	1,00 €
Kartenzahlung erst ab 15,00 €	

EXTRAS:

Portion Eierspätzle/ Kartoffeln oder Pommes frites	je	3,00 €
1 Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{2a, 8,13}		3,50 €
1 Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise		3,50 €
1 Rösti extra		3,00 €
Zwei Knödel ohne Sauce ^{1, 11, a1, c g}		3,00 €
Portion Gemüse ^{11, g}		4,50 €

* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Eissorten: alle Eissorten enthalten keine Farbstoffe und Geschmackverstärker und sind Glutenfrei.

Vanille mit natürlicher Vanille, **Schokolade** mit zertifiziertem Kakao

Erdbeereis ,

Zitronen Sorbet -ohne künstliche Aromen und Farbstoffe- **Vegan und Laktosefrei**

Marc de Champagne Trüffeleis ^{12,g,h2,h3,h623,o}

1 Kugel Eis ohne Sahne	2,00 €
Portion Sahne	1,00 €
Gemischtes Eis - 3 Kugeln nach Wahl -ohne Sahne	5,00€
- mit Sahne	5,50 €
Eiskaffee -	
1 Kugel Vanilleeis, gekühlter Kaffee und Sahnehaube ^{12,g,c,a1}	4,50 €
Eisschokolade -	
1 Kugel Vanilleeis, mit gekühlter Schokolade und Sahnehaube ^{12,g,c,a1}	4,50 €
Sanfter Engel-	
1 Kugel Vanilleeis mit gekühltem Orangensaft -ohne Sahne ^{13,c,a1,g}	4,50 €
2 Kugeln Marc de Champagne - Trüffeleis an frischen Früchten der Saison mit Sahne garniert ^{12,a1,cg,h2,h3,h6,o}	9,50 €
Frische Erdbeeren mit 2 Kugeln cremigem Vanilleeis mit Sahne garniert ^{g,a1c}	8,50 €
Frische Erdbeeren auf Bio- Naturjoghurt	7,50 €
"Knusprige Himbeere mal anders" - 1 Kugel cremiges Vanilleeis in Cornflakes gewälzt auf lauwarmen Himbeeren und Sahne ^{a7,c,g,ia1,12}	7,80 €
Bayerische Crème "mal anders" mit Roter Grütze , Früchte und Sahne ^{12,c,g}	7,80 €
Bananensplitt " Mal anders" 2 Kugeln gemischt - Vanille- und Schokoladeneis, auf Bananenstückchen mit Vanillesauce, Sahne und Schokoladensauce garniert ^{1,c,g}	6,50 €
Kaiserschmarrn -ohne Rosinen- mit Apfelmus ^{12,a1,c,g}	10,80 €
Hausgemachter Apfelstrudel -(mit Rosinen und Mandeln) an lauwarmer Vanillesauce ^{12,11,a1,c,g,h1o,1}	5,80 €
oder Vanilleeis und Sahne	6,80 €
Hausgemachte Erdbeer- oder Zwetschgenknödel (Saison) auf lauwarmer Vanillesauce und 1 Kugel cremigem Vanilleeis ^{12,a1,c,g}	9,50 €

* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte