



GASTHOF KRONE  
EICHSTÄTT

## Herzlich Willkommen

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

\*\*\*\*\*

Öffnungszeiten: täglich von 10:00 bis 24:00 Uhr  
durchgehend warme Küche von 11:00 Uhr bis 21:30 Uhr  
kein Ruhetag

\*\*\*\*\*

### Unsere Aperitifempfehlung

#### "Prickelnde Minze"

Prickelnder Sekt oder alkoholfreier Sekt  
mit Schweppes Lemon & Mint aufgegossen  
mit frischer Minze, Zitronen- und Limettenstückchen, Eiswürfel  
und einem kleinen Hauch Grenadinesirup  
0,1 ltr. Glas 5,80 €

\*\*\*\*\*

#### "Hofmühl- Cocktail"

Weizen, prickelnder Sekt und ein Schuss Grenadinesirup  
0,1 ltr. Glas 4,80 €



#### 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

## VORSPEISEN

<b>Salate aus der Region-</b> fein mariniert - dazu geröstetes Knoblauchbaguette <sup>11,12,a1,c,g,i,j,</sup>	10,80 €
<b>Kicherebsen- Belugalinsen-Salat</b> mit Paprika und Basilikum, auf Salatnestchen mit Balsamico-Senf-Dressing mariniert <b><u>VEGAN</u></b>	12,80 €
<b>Feiner Büffelmozzarella</b> gefüllt mit Oliven und Tomaten auf mariniertem Rucolanestchen, dazu Baguette <sup>11,a1,c,g,i,j,p,</sup>	12,80 €
<b>Ausgewählte Antipasti</b> in mariniertem Salatnestchen dazu Rosette vom Parmaschinken und Baguette <sup>2a,, 6,13,11, a1,c,g,i,j,l,</sup>	17,80 €
<b>Fein marinierter Wildkräutersalat-</b> mit pikant marinierten Garnelen, dazu Spalten von der Avocado und Baguette <sup>11,a1,c,g,b,i,j,p</sup>	16,80 €

## SALATE FRISCH VON UNSERM WOCHENMARKT

<b>Frische Wiesenchampignons</b> in Kräuter angeschwenkt, auf knackigen Salaten der Saison, Weißbrot <sup>11,c,g,i,j,12,</sup>	14,80 €
<b>Gebratene Putenstreifen</b> auf knackigen Salaten, Weißbrot <sup>11,a1,c,g,</sup>	16,80 €
<b>Altmühltaler Forellenfilet geräuchert</b> mit Preiselbeer-Meerrettich-Dip, an Bauernrösti und knackigen Salaten der Saison, <sup>11, 13,a1,c,g,i,j,</sup>	16,80 €
<b>Putensteak mit französischem Ziegenfrischkäse gratiniert,</b> im Salatnestchen, dazu Weißbrot <sup>11, a1,c,g ij</sup>	24,80 €
<b>Fitness-Salat</b> - Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Avocadostücke, Maiskörner, Früchte und geröstete Sonnenblumenkerne <sup>11,a1,a7,c,g,i,j,</sup>	15,80 €

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

**Auf Wunsch:** - Vinaigrette Dressing - mit Zwiebeln und gehacktem Ei

**oder** - Balsamico- Senf-Dressing VEGAN

**oder** - ohne Dressing und wir servieren Ihnen Essig und Öl extra

## SUPPEN

- Hausgemachte Rinderkraftbrühe** mit Leberknödel <sup>4,8,, 11,a,1,c,g,i,j,</sup> 5,00 €
- Aufgeschmolzene Brezensuppe** mit frischem Schnittlauch-  
-mit Zwiebeln und Speck- <sup>a2, a1,11,c,</sup> 5,00 €
- Hausgemachte Cremesuppe** - nach Saison- mit Croutons <sup>a1,g,11,</sup> 5,00 €

## FLEISCHLOSE GERICHTE

- Hausgemachte Käsespätzle** mit Zwiebeln und Rahm, mit  
Röstzwiebeln garniert, dazu kleiner Salat <sup>11, a1, c,g,i,j,</sup> 10,80 €
- VEGANer Teller-** Frisches Marktgemüse mit Olivenöl  
angeschwenkt, dazu Petersilienkartoffeln <sup>11,p</sup> 12,80 €
- Gefüllte Süßkartoffel Kirchererbsen- Belugalinsen Salat - VEGAN** <sup>11,p</sup> 14,50 €
- Ofenfrischer Gemüsestrudel** mit Sauce Bernaise überzogen, an  
mariniertem Saisonsalat <sup>11,a1,c,g,i,j,</sup> 13,80 €
- Scheiben vom frischen Gartenkohlrabi** gefüllt mit Edamer, paniert,  
goldbraun gebraten / mit Sauce Bernaise/ an Petersilienkartoffeln  
und Salatgarnitur <sup>11,a1,c,g,i, j,</sup> 14,80 €
- Gnocchi in Spinatsahnesauce** mit gebratenen Cherrytomaten <sup>11,a1,g,c,g,,p</sup> 12,80 €
- Rösti "Französisch"** - französischer Ziegenfrischkäse gratiniert an  
Bauernrösti und mariniertem Saisonsalat <sup>11,a1,g,i,</sup> 17,80 €

## Etwas Besonderes

- Lauwarme, geräucherte Lachsforelle -aus Regelmannsbrunn-** an  
gegrilltem Pfannengemüse, Salatgarnitur, ofenfrische Bauernrösti  
dazu Preiselbeer-Meerrettich- Dip <sup>11,13,a1,c,d,g,i,j,</sup> 1 Person 29,80 €  
für 2 Personen 42,50 €

## Für 2 Personen- Zubereitungsdauer ca. 30 Minuten

- Rehrücken a la minute gebraten- aus heimischen Wäldern -**  
mit hausgemachten Eierspätzle, Bauernrösti und Blaukraut  
dazu Pfifferlingrahmsauce und Preiselbeeren <sup>11,a1,c,g,i,j,12,</sup> für 2 Personen 58,00 €

## FISCHGERICHTE

- Junge, zarte Matjesfilets "Hausfrauen Art"**, mit Zwiebeln, Gurken, Äpfeln in Sauerrahm, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(3,11, 13,c,d,g,i)</sup> 16,80 €
- Paniertes Seelachsfilet** gebacken- mit Sauce Remoulade- an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur <sup>11,12, a1, c,d,g,j,</sup> 12,80 €
- Frische Forelle aus dem Altmühltal "Müllerin Art"**, mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter <sup>11,a1, d,</sup> 19,80 €
- Filet vom Bachsaibling**, gebraten, dazu Kräuterbutter, auf mediterranem Pfannengemüse, dazu Petersilienkartoffeln <sup>a1,d,g,</sup> 22,80 €
- Tranche vom frischen Lachs - vom Grill-** mit Sauce Bernaise- an jungem, angeschwenktem Blattspinat, dazu Salzkartoffeln <sup>11,c,d,g,i,j,</sup> 25,50 €
- Triologie vom Edelfisch-** Bachsaibling-, Zander- und Barschfilets gebraten an Dillrahm-Tagliatelle, an Salatgarnitur <sup>11,a1,c,d,g,i,j,</sup> 24,80 €

## UNSERE KRONE SCHMANKERL

- Ofenfrischer Schweinebraten** in Hofmühl- Biersauce, dazu Knödel und Salate der Saison <sup>1,3,11,a1,c,g,i,j,o</sup> 12,80 €
- Ofenfrisches Schweineschäuferl** in Hofmühl- Biersauce, dazu Knödel und Salate der Saison <sup>1,3,11,a1,ig,i,j,o,</sup> 17,80 €
- Zarter, magerer Tafelspitz** mit Streifen von Wurzelgemüse und feiner Meerrettichsahnesauce überzogen - an Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <sup>11, a1,c,g,i,j,12</sup> 16,80 €
- "Krone Schnitzel"** paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken, Camembert und angeschwenkten Zwiebeln dazu Bratkartoffeln mit Speck, an kleiner Salatgarnitur <sup>11,a1,c,g,i,j,8,2a,</sup> 18,80 €
- "Eichstätter Prälatenplatte"** Medaillons vom Schweinefilet auf hausgemachten Eierspätzle, mit feiner Pilzrahmsauce überzogen an Salatgarnitur <sup>11,a1,c,g,i,j,</sup> 17,80 €
- Saftiges Kalbskotelett-** natur gebraten, mit Oma's leckerem Rahmkarottengemüse und Kartoffelschnee <sup>11,a1,c,g,i,j,</sup> 25,50 €

\* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

## HAUPTGERICHTE

<b>Hausgemachtes Fleischpflanzerl</b> mit Kartoffel - Gurkensalat <sup>11,8,a1,c,g,i,j,</sup>	12,80 €
<b>Riesen Currywurst</b> mit pikanter Sauce und Pommes frites <sup>a2,8,11,c,g,i,j,</sup>	10,80 €
<b>Schweineschnitzel "Wiener Art"</b> - aus der Butterpfanne-wahlweise mit Pommes frites <b>oder</b> hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>11,a1, c,,i, j,</sup>	11,80 €
<b>oder mit Süßkartoffel-Pommes</b>	12,80 €
<b>Jägerbraten</b> - auf hausgemachten Eierspätzle mit feiner Pilzrahmsauce überzogen an Salatgarnitur <sup>11,a1,c,g, i,j,o</sup>	16,80 €
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b> auf hausgemachten Spinatrahmgnocchi und gebratenen Cherrytomaten <sup>11,a1,c,g,i,j,</sup>	18,50 €
<b>Putenschnitzel "Wiener Art"</b> aus der Butterpfanne-wahlweise mit Pommes frites <u>oder</u> hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>11,a1, c,,i, j,</sup>	13,80 €
<b>oder mit Süßkartoffel- Pommes</b>	14,80 €
<b>Putensteak " Bombay"</b> - mit gebratenen Früchten, feiner Currysauce überzogen an Butterreis <sup>11,a1,c,g,i,j,12</sup>	16,80 €
<b>Zarte Hühnerbrustfilets auf Duett von roter und gelber Paprikasauce</b> an Butterreis und Salatgarnitur <sup>11,a1,c,g,i,j,p</sup>	17,80 €
<b>Wiener Backhendel</b> - vom Brustfilet - auf lauwarmem Kartoffelsalat, Salatgarnitur und Preiselbeeren <sup>11,13, a1,c,g,i,j,</sup>	15,80 €
<b>Pfeffersteak von der Rinderlende</b> -mit Sauce Bernaise- überzogen, an grünen Speckböhnchen und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <sup>11,a1,c,g,i,j,2a,8,13,</sup>	23,80 €
<b>kleiner Saisonsalat</b> - fein mariniert <sup>11,13,g,i,j,</sup>	5,00 €

## LAMM- UND WILDGERICHT

<b>Lammkotelette mit Kräuterbutter</b> , auf grünen Speckböhnchen, dazu Bauernrösti <sup>2a,8,11,13,a1,c,g,i,j,</sup>	18,50 €
<b>Zartes Hirschschnitzel in der Mandelpanade</b> gebraten, mit feiner Wildpreiselbeersauce überzogen, an hausgemachten Eierspätzle und buntem Gartengemüse <sup>11,12,a1,c,g,i,j,h1</sup>	22,80 €

\* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

## HEIMISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN

<b>1 Paar Weißwürste</b> - in der Terrine, mit Laugengebäck und süßem Händlmaier Senf <sup>8,11,a1,c,g,i,j</sup>	6,90 €
<b>Zwei Stück Bratwürste mit Sauerkraut</b> und Bauernbrot, Senf <sup>8,3,11,13,j</sup>	8,90 €
<b>Zwei Stück Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat</b> , Senf <sup>8,3,11,13,j</sup>	8,90 €
<b>Rösti "Fränkisch"</b> - Bauernrösti mit würziges Sauerkraut und zwei fränkischen Bratwürsten belegt, dazu Senf <sup>8,11,a1,a3,j</sup>	11,80 €
<b>4 Stück Lambratwürste - vom Altmühltaler Lamm-</b> auf würzigem Sauerkraut, dazu Bauernbrot <sup>8,11,13,a1,3,c,g,i</sup>	12,80 €
Jede weitere Wurst - ohne Beilage	2,50 €

## KALTE GERICHTE

<b>Bayerischer Wurstsalat</b> , mit Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Brot <sup>3,8,11,13,a1,a3</sup>	8,50 €
<b>Schweizer Wurstsalat</b> , mit Käse, Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Brot <sup>3,8,11,13, a1,a3.g</sup>	9,50 €
<b>Hausgemachte Bratensülze</b> - mit Sauce Remoulade- dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln an Salatgarnitur <sup>8,11,13,a1,c, g,i,j</sup>	12,50 €
<b>Kalter Braten</b> - garniert, dazu Brot und Butter <sup>11,a1,c,g,i,j,o,</sup>	12,50 €
<b>Portion Obazda</b> - reichlich garniert mit Brot und Butter <sup>11,4,a1,c,g,i,j</sup>	10,80 €

## 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	1,00 €
Gerichte die <b>als kleinere Portion</b> serviert werden, werden mit in Abzug gebracht	1,00 €

\* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

## **EXTRAS:**

Portion Eierspätzle/ Kartoffeln/ Reis / Kroketten/ Pommes frites	je	3,00 €
1 Portion Süßkartoffel-Pommes frites		4,50 €
1 Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <sup>2a, 8,13</sup>		3,50 €
1 Portion Pommes frites mit Ketchup		3,50 €
3 Bauernrösti / Portion Tagliatelle		4,50 €
Zwei Knödel ohne Sauce <sup>1, 11, a1, c g</sup>		3,00 €
Portion Gemüse <sup>11, g</sup>		4,50 €
Portion Sauerkraut <u>oder</u> Blaukraut		3,50 €
Mischpilzsauce		2,00 €
Pfifferlingrahmsauce		4,50 €
Portion Senf süß <u>oder</u> mittelscharf <u>oder</u> Mayonnaise		0,30 €
Baguette extra/ 2 Scheiben Misch- oder Vollkornbrot		1,00 €
3 Scheiben Knoblauchbaguette		3,50 €

### **Zusatzstoffe**

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (2a) mit Nitritpökelsalz
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat
- (9) koffeinhaltig
- (10) chininhaltig
- (11) jodiertes Speisesalz
- (12) 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 Laktose
- (h1) enthält Mandeln
- (h2) enthält Haselnüsse
- (h3) enthält Walnüsse
- (i) enthält Sellerie
- (j) enthält Senf
- (l) enthält 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**

## **ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS**

**Eisorten:** alle Eisorten enthalten keine Farbstoffe und Geschmacksverstärker und sind Glutenfrei.

**Vanille** mit natürlicher Vanille, **Schokoladeneis** ,

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

**Aprikose Schmand** -von Mövenpick- fruchtiges Eis -glutenfrei

**Marc de Champagne Trüffeleis** <sup>12,g,h2,h3,h623,o</sup>

**1 Kugel Eis** ohne Sahne 2,00 €

**Gemischtes Eis** - 3 Kugeln nach Wahl -ohne Sahne 5,00€

### **Eiskaffee oder Eisschokolade**

1 Kugel Vanilleeis und Sahnehaube <sup>12,g c,a1</sup> 4,80 €

### **Sanfter Engel-**

1 Kugel Vanilleeis mit gekühltem Orangensaft -ohne Sahne <sup>13,c,a1,g,</sup> 4,80 €

### **2 Kugeln Marc de Champagne - Trüffeleis** an frischen Früchten

der Saison mit Sahne garniert <sup>12,a1,cg,h2,h3,h6,o</sup> 9,80 €

**Skyr mit frischen Himbeeren** und 1 Kugel Zitronensorbet -ohne Sahne <sup>9</sup> 8,90 €

**"Luzifer"** je 1 Kugel Vanille-,Aprikose Schmand-, Champagner Trüffeleis auf gesüßten Waldbeeren mit Sahne verziert <sup>12,g 12,gh,2,h3,h6,2,3,o</sup> 8,50 €

**Bananensplitt " Mal anders"** -je 1Kugeln Vanille- und Schokoladeneis auf Bananenstückchen, Vanillesauce, Sahne, mit Schokoladensauce garniert 7,80 €

**Bayerische Crème "mal anders"** mit Roter Grütze, Früchten und Sahne <sup>12,c,g,</sup> 7,80 €

**Hausgemachtes Himbeer- Tiramisu** mit Himbeermark <sup>12,a1,c,g o</sup> 8,00 €

**Kaiserschmarrn** -ohne Rosinen- mit Apfelmus <sup>12,a1,c,g,</sup> 10,80 €

### **Hausgemachter Apfelstrudel** -(mit Rosinen und Mandeln)

an lauwarmer Vanillesauce <sup>12,11,a1,c,g,h1o,1,</sup> 5,80 €

**oder Vanilleeis und Sahne** 6,80 €

## **Unsere Sommer Highlights**

**Triologie von der Aprikose** - 1 hausgemachter Aprikosenknödel,

1 Kugel cremigem Aprikosen Schmandeis an lauwarmen, karamellisierten Aprikosen mit Sahne garniert <sup>12,,a1,c,g,</sup> 9,90 €

**Hausgemachter Windbeutel gefüllt** - mit warmen Waldfrüchten,

1 Kugel cremigem Vanilleeis und Sahne <sup>a1,c,g,12,</sup> 7,80 €



## NACHMITTAGSKARTE VON 14:00 UHR - 17:00 UHR

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel <sup>11,a,1,c,g</sup>	5,00 €
Hausgemachte Cremesuppe - nach Saison- mit Croutons <sup>a1,g,11,</sup>	5,00 €
1 Paar Weißwürste mit Laugengebäck und süßem Händlmaier Senf <sup>8,a 1,a3,j</sup>	6,90 €
2 Stück Fränkische Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>8,3,11, j</sup>	8,90 €
4 Stück Lammbatwürste - <b>vom Altmühltaler Lamm</b> - auf würzigem Sauerkraut, dazu Bauernbrot <sup>8,11,13,a1,3,c,g,i</sup>	12,80 €
Hausgemachtes Fleischpflanzerl mit Kartoffel- Gurkensalat <sup>11,a1,g, c i j</sup>	12,80 €
Currywurst mit pikanter Sauce und Pommes frites <sup>a2,8,11,c,i,j,</sup>	10,80 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Rahm, kleiner Salat <sup>a1,g,,i,j,c</sup>	10,80 €
Veganer Teller- Frisches Marktgemüse mit Olivenöl dazu Kartoffeln <sup>11,p</sup>	12,80 €
Ofenfrischer Gemüsestrudel mit Sauce Bernaise, an Saisonsalat <sup>11,a1,c,g,i,j,</sup>	13,80 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" - aus der Butterpfanne-wahlweise mit Pommes frites <b>oder</b> hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>11,a1, c,, i, j,</sup>	11,80 €
<b>oder Süßkartoffel Pommes frites</b>	12,80 €
Wiener Backendel - vom Brustfilet - auf lauwarmem Kartoffelsalat, Salatgarnitur und Preiselbeeren <sup>11,13, a1,c,g,i,j,</sup>	15,80 €
Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl- Biersauce mit Knödel und kleinem Salat <sup>1,3,11,a1,c,g,i,j,o</sup>	12,80 €
Ofenfrisches Schweineschäufelr in Hofmühl- Biersauce mit Knödel und kleinem Salat <sup>1,3,11,a1,ig,i,j,o,</sup>	17,80 €
Paniertes Seelachsfilet gebacken, mit Sauce Remoulade, an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur <sup>11,12, a1, c,d,g,j,</sup>	12,80 €
Steak von der Rinderlende vom Grill mit Kräuterbutter, an marinierten Salaten der Saison, dazu Weißbrot <sup>11,g,j,p,21</sup>	23,80 €
Salate der Saison mit Hausdressing mariniert und gebratenen Putenstreifen dazu Weißbrot <sup>11,a1,c,g,i,j,i</sup>	16,80 €
Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Bauernbrot <sup>3,8,11,13,a1,a3</sup>	8,50 €
Junge, zarte Matjesfilets "Hausfrauen Art", mit Zwiebeln, Gurken, Äpfeln in Sauerrahm, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(3,11, 13,c,d,g,i)</sup>	16,80 €