

# 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 24:00 Uhr  
durchgehend warme Küche von 11:00 Uhr bis 21:30 Uhr  
keinen Ruhetag

\*\*\*\*\*

---

## 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 <sup>11,12,g,i,j,</sup>	5,00 €
Salate aus der Region- fein mariniert - dazu geröstetes Knoblauchbaguette <sup>11,12,a1,c,g,i,j,</sup>	10,50 €
Spalten von frischer Avocado an pikant mariniertem Shrimpsalat im Salatnestchen dazu Weißbrot <sup>11,2,a1,b,c,g,i,j,</sup>	16,80 €
Feine Antipasti mit Parmaschinken an mariniertes Salatgarnitur, dazu Weißbrot <sup>2a,, 6,13,11, a1,c,g,i,j,l,</sup>	17,80 €

\* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

## 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>	4,80 €
Hausgemachte Cremesuppe - nach Saison- mit Croutons <sup>a1,g,11,</sup>	5,00 €

## HEIMISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN

1 Paar Weißwürste - in der Terrine, mit Laugengebäck und süßem Händlmaier Senf <sup>8,11,a1,c,g,i,j,</sup>	6,90 €
Zwei Stück Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot, Senf <sup>8,3,11,13,j</sup>	8,90 €
Zwei Stück Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Senf <sup>8,3,11, 13,j</sup>	8,90 €
Rösti "Fränkisch" - würziges Sauerkraut mit zwei fränkischen Bratwürsten belegt, mittelscharfen Senf <sup>8,11,a1,a3,j</sup>	9,80 €
4 Stück Lammbrotwürste - <b>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 €

## 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 €
Scheiben vom frischen Gartenkohlrabi gefüllt mit Edamer, paniert und goldbraun gebraten mit Sauce Bernaise, an Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur <sup>11,a1,c,g,i, j,</sup>	12,80 €
Rösti "Französisch" - französischer Ziegenfrischkäse gratiniert, an mariniertem Saisonsalat <sup>11,a1,g,i,</sup>	17,80 €

## **FRISCHE KNACKIGE SALATE AUS DER REGION**

Salate der Saison mit Hausdressing mariniert und frische gebratene Wiesenchampignons dazu Weißbrot <sup>11,c,g,i,j,12,</sup>	14,80 €
Salate der Saison mit Hausdressing mariniert und gebratenen Putenstreifen dazu Weißbrot <sup>11, a1,c,g,</sup>	16,80 €
Salate der Saison mit Hausdressing mariniert , mit Garnelen in Knoblauchbutter gebraten dazu Weißbrot <sup>11,12,a1,c,g,i,j,</sup>	19,50 €
<b>Fitness-Salat</b> - Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Avocadostücke, Maiskörner, geröstete Sonnenblumenkerne, mit Hausdressing mariniert, dazu Weißbrot <sup>11,a1,a7,c,g,i,j,</sup>	15,80 €

## **FISCHGERICHTE**

Junge, zarte Matjesfilets "Hausfrauen Art", mit Zwiebeln, Gurke, Äpfel in Sauerrahm, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(3,11, 13,c,d,g,i)</sup>	14,80 €
Paniertes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade, an Salatgarnitur und hausgemachter Kartoffelsalat <sup>11,12, a1, c,d,g,j,</sup>	12,80 €
Filet vom Bachsaibling, gebraten, dazu Kräuterbutter, auf mediterranem Pfannengemüse, dazu Petersilienkartoffeln <sup>a1,d,g,</sup>	22,80 €

## **Etwas Besonderes**

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

## **Das Lieblingsgericht von König Ludwig II.**

Gebratenes Zanderfilet auf feinem Pfefferrahmkraut mit Selleriestroh an Salatgarnitur <sup>11,a1,c,d,g,i,j,</sup>	19,50 €
---	---------

## **LAMM- UND WILDGERICHT**

Lammkotelette mit Kräuterbutter, auf grünen Speckböhnchen, dazu Röstitaler <sup>2a,8,11,13,a1,c,g,i,j,</sup>	18,50 €
--	---------

\* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

## 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 Schweineschäufelr 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 Meerrettichsahnesauce, an Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <sup>11,c,g,i,j,12,</sup>	16,80 €
"Krone Schnitzel" Schweineschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken, Camembert und angeschwenkten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck, an kleiner Salatgarnitur <sup>2a,a1,c,g,8,11,</sup>	17,80 €
Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Eierspätzle und buntem Gartengemüse <sup>11,a1,c,g,i,j,o,</sup>	16,80 €

## HAUPTGERICHTE

Hausgemachtes Fleischpflanzerl, mit Kartoffelsalat, an kleiner Salatgarnitur <sup>11,8,a1,c,g,i,j,</sup>	12,80 €
Currywurst mit pikanter Sauce und Pommes frites <sup>a2,8,11,c,g,i,j,</sup>	10,80 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" - aus der Butterpfanne-wahlweise mit Pommes frites <b>oder</b> hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>11,a1, c,,i, j,</sup>	11,80 €
Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Gemüsegnocchi und feiner Tomatensauce <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 €
Wiener Backhendel,( ausgelöst) auf lauwarmen Kartoffelsalat, Salatgarnitur und Preiselbeeren <sup>11,13, a1,c,g,i,j,</sup>	15,80 €
Rostbraten "Schwäbische Art", von der Rinderlende, an hausgemachten Eierspätzle mit Zwiebelsauce überzogen an Salatgarnitur <sup>11,a1,c,g,i,j,</sup>	20,50 €
Steak von der Rinderlende mit Kräuterbutter an Salaten der Saison dazu Weißbrot <sup>11,a1,c,g,i,j,</sup>	23,80 €
Kleiner Saisonsalat- fein mariniert <sup>11,13,g,i,j,</sup>	5,00 €

## **KALTE GERICHTE**

Bayerischer Wurstsalat, mit Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Brot <sup>3,8,11,13,a1,a3</sup>	7,80 €
Schweizer Wurstsalat, mit Käse, Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Brot <sup>3,8,11,13, a1,a3, g</sup>	8,80 €
Hausgemachte Bratensülze mit Sauce Remoulade, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln an Salatgarnitur <sup>8,11,13,a1,c, g,i,j,</sup>	12,50 €
Kalter Braten - garniert, dazu Brot und Butter <sup>11,a1,c,g,i,j,o,,</sup>	12,50 €
Portion Obazda - 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 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 <sup>2a, 8,13</sup>		3,50 €
1 Portion Pommes frites mit Ketchup <b>oder</b> Mayonnaise		3,50 €
1 Rösti extra		3,00 €
Zwei Knödel ohne Sauce <sup>1, 11, a1, c g</sup>		3,00 €
Portion Gemüse <sup>11, g</sup>		4,50 €

\* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

## ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

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

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

**Erdbeereis** ,

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

**Salted Caramel** - von Mövenpick- unwiderstehliches Eis mit Schlagsahne Karamellsauce und Toffeestückchen

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

<b>1 Kugel Eis</b> ohne Sahne	2,00 €
<b>Portion Sahne</b>	1,00 €
<b>Gemischtes Eis</b> - 3 Kugeln nach Wahl -ohne Sahne	5,00€
- mit Sahne	5,50 €
<b>Eiskaffee</b> -	
1 Kugel Vanilleeis, gekühlter Kaffee und Sahnehaube <sup>12,g,c,a1</sup>	4,50 €
<b>Eisschokolade</b> -	
1 Kugel Vanilleeis, mit gekühlter Schokolade und Sahnehaube <sup>12,g,c,a1</sup>	4,50 €
<b>Sanfter Engel-</b>	
1 Kugel Vanilleeis mit gekühltem Orangensaft -ohne Sahne <sup>13,c,a1,g,</sup>	4,50 €
<b>"Eis des Jahres" -Mövenpick Salted Caramel</b> - 1 Kugel Caramelleis auf hausgemachtem Birnenragout mit Sahne und Schokosegel <sup>13,a1,c,g,1,</sup>	7,80 €
<b>2 Kugeln Marc de Champagne - Trüffeleis</b> an frischen Früchten der Saison mit Sahne garniert <sup>12,a1,cg,h2,h3,h6,o</sup>	9,50 €
<b>Bunte Vielfalt-</b> Frische Früchte der Saison mit 1 Kugel cremigem Vanilleeis und Sahne garniert <sup>12,a1,c,g,</sup>	
<b>"Knusprige Himbeere mal anders"</b> - 1 Kugel cremiges Vanilleeis in Cornflakes gewälzt auf lauwarmen Himbeeren und Sahne <sup>a7,c,g,ia1,12</sup>	7,80 €
<b>Bayerische Crème "mal anders"</b> mit Roter Grütze , Früchte und Sahne <sup>12,c,g,</sup>	7,80 €
<b>Bananensplitt " Mal anders"</b> 2 Kugeln gemischt - Vanille- und Schokoladeneis, auf Bananenstückchen mit Vanillesauce, Sahne und Schokoladensauce garniert <sup>1,c,g,</sup>	6,50 €
<b>Kaiserschmarrn</b> -ohne Rosinen- mit Apfelmus <sup>12,a1,c,g,</sup>	10,80 €
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> -(mit Rosinen und Mandeln) an lauwarmer Vanillesauce <sup>12,11,a1,c,g,h1o,1,</sup>	5,80 €
<b>oder Vanilleeis und Sahne</b>	6,80 €

## 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 - in der Terrine, 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 €
Currywurst mit pikanter Sauce und Pommes frites <sup>a2,8,11,c,i,j,</sup>	10,80 €
Hausgemachtes Fleischpflanzerl, Kartoffelsalat an Salatgarnitur <sup>11,a1,g , c i j</sup>	12,80 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebel und Rahm, kleiner Salat <sup>a1,g,i,j,c</sup>	10,80 €
Veganer Teller- Frisches Marktgemüse mit Olivenöl angeschwenkt dazu Petersilienkartoffeln <sup>11,p</sup>	12,80 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" - aus der Butterpfanne-wahlweise mit Pommes frites <b>oder</b> hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>11,a1, c,i, j,</sup>	11,80 €
Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl- Biersauce mit Knödel und kleinen gemischten Saisonsalat <sup>1,3,11,a1,c,g,i,j,o</sup>	12,80 €
Ofenfrisches Schweineschäufel in Hofmühl- Biersauce mit Knödel und kleinen Salat <sup>1,3,11,a1,ig,i,j,o,</sup>	17,80 €
Paniertes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade, an Salatgarnitur und hausgemachter Kartoffelsalat <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 Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Bauernbrot <sup>3,8,11,13,a1,a3</sup>	7,80 €
Salate der Saison an Mozzarella und Tomate dazu Weißbrot <sup>11,a1,c,g,i,j,</sup>	10,80 €
Junge, zarte Matjesfilets "Hausfrauen Art", mit Zwiebeln, Gurke, Äpfel in Sauerrahm, dazu Petersilienkartoffeln <sup>(3,11, 13,c,d,g,i)</sup>	14,80 €