

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 21:00 Uhr
kein Ruhetag

Unser Aperitif - "Apfelmoster"

Martini bianco, naturtrüber Apfelsaft mit Tonicwater aufgegossen
und Apfeleiswürfel
0,2 ltr. Glas 6,80 €

VORSPEISEN

Kleiner Salat mit Salaten der Saison- fein mariniert ^{11,13,g,i,j}	5,00 €
Kleiner Blattsalat- fein mariniert- dazu geröstetes Knoblauchbaguette ^{11,13,g, i,j, a1,}	7,50 €
Salat von geröstetem Rosenkohl umlegt mit dünnen Tranchen vom mageren Tafelspitz mit Vinaigrettedressing mariniert dazu reichen wir Weißbrot ^{11,a1,c,g,i,j,}	14,80 €
Ofenfrische Reibekuchen mit Kräuterquark bestrichen, belegt mit feinem Räucherlachs an Salatgarnitur ^{11,13, a1,c,d,g,i,j}	13,80 €
Carpaccio von Roter Bete mit Mozzarella im Salatnestchen - fein mariniert dazu Weißbrot ^{11, a1,c,g,i,j,}	14,80 €

* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

SUPPEN

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel ^{4, 11, a, 1, c, g, i, j,}	4,80 €
Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Bratstrudel ^{a1, 11, 13, c, g, i, j,}	5,00 €
Hausgemachte Cremesuppe - nach Saison- mit Croutons ^{a1, g, 11,}	5,00 €

HEIMISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN

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 €
4 Stück Lammbratwürste - vom Altmühltaler Lamm- auf würzigem Sauerkraut, dazu Bauernbrot ^{8, 11, 13, a1, 3, c, g, i}	12,30 €
Jede weitere Wurst - ohne Beilage	2,50 €

FLEISCHLOSE GERICHTE UND SALATGERICHTE

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 €
Omelette gefüllt mit feinem Blattspinat garniert mit gebratenen Cherrytomaten an Petersilienkartoffeln ^{11, c, g, i, j,}	12,80 €
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 €
Rotkohlsteak gebraten mit gratiniertem französischen Ziegenfrischkäse am Salatgarnitur dazu Weißbrot ^{11, a1, c, g, i, j,}	18,50 €
Feine, geröstete Rosenkohlpfanne mit Gnocchi und Mozzarella angeschwenkt dazu Tomatensauce ^{11, c, g, i, j,}	16,80 €
Salate der Saison mit Hausdressing mariniert und gebratenen Wiesenchampignons dazu Weißbrot ^{11, a1, c, g, i, j, i}	14,80 €
Salate der Saison mit Hausdressing mariniert und gebratenen Putenstreifen dazu Weißbrot ^{11, a1, c, g,}	16,80 €

FISCHGERICHTE

Paniertes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade, an Salatgarnitur und hausgemachter Kartoffelsalat ^{11,12, a1, c,d,g,j,}	12,80 €
Paniertes, Fränkisches Karpfenfilet - grätenfrei- mit Sauce Remoulade dazu hausgemachten Kartoffelsalat an Salatgarnitur ^{11,a1,c,d,g,i,j,}	19,80 €
Filet vom Viktoriabarsch natur gebraten "Scheveninger Art" - mit Blattspinat und Sauce Hollandaise gratiniert- an Petersilienkartoffeln ^{11,a1, d,c g,i,j,}	17,80 €
Filet vom Bachsaibling, gebraten, dazu Kräuterbutter, auf mediterranem Pfannengemüse, dazu Petersilienkartoffeln ^{a1,d,g,}	21,80 €
Lauwarmes, geräuchertes Forellenfilet aus dem Altmühltal an gegrilltem Pfannengemüse, Salatgarnitur und ofenfrische Reibekuchen, dazu Preiselbeermeerrettich-Dip ^{11,13,a1,c,d,g,i,j,}	19,80 €

RÖSTIVARIATIONEN

Rösti "Fränkisch" - würziges Sauerkraut mit zwei fränkischen Bratwürsten belegt, mittelscharfen Senf ^{8,11,a1,a3,j}	9,80 €
Rösti "Französisch" - französischer Ziegenfrischkäse gratiniert, an mariniertem Saisonsalat ^{11,a1,g,i, j,a1,c,}	17,80 €

WILDGERICHTE

Hausgemachtes Hirschgulasch " Försterin Art" mit Waldpilzen, dazu Semmelknödel und Preiselbeeren ^{11,a1,c,g,i,j,o, 12,}	17,80 €
Medaillons vom Hirschkalbsrücken - rosa gebraten- auf feiner Waldpilzrahmsauce mit Semmelknödel und Blaukraut ^{11,a1,c,g,i,j,o}	29,80 €

* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

UNSERE KRONE SCHMANKERL

Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl- Biersauce, dazu Knödel und Salate der Saison ^{1,3,11,a1,c,g,i,j,o}	12,80 €
Ofenfrischer Schweinebraten " Münchner Art " in der Hofmühl- Biersauce dazu Semmelknödel und hausgemachtem Bayerisch Kraut - süß-sauer mit Speck ^{1,11,2a,8,13,a1,c,g,,i,j,o}	13,80 €
Ofenfrisches Schweineschäufel in Hofmühl- Biersauce, dazu Knödel und Salate der Saison ^{1,3,11,a1,i,g,i,j,o,}	16,80 €
Schweinerückensteak natur gebraten in würziger Hofmühlbier-Kümmelsauce mit Reiberdatschi und hausgemachtem Bayerisch Kraut- süß -sauer mit Speck ^{11,18,13,a1,c,g,i,j,o,}	15,80 €
"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 €
"Eichstätter Prälatenplatte" - Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Eierspätzle überzogen mit feiner Pilzrahmsauce mit Röstzwiebeln garniert an Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j,}	18,80 €
Zarter, magerer Tafelspitz mit Meerrettichsahnesauce garniert mit Wurzelgemüsejuliennen an Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ^{11,c,g,i,j,12 a1,}	16,80 €
1/4 Ofenfrische Bauernente in der Natursauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut ^{11,a1,c,g,i,j,o,}	16,80 €
1/2 Ofenfrische Bauernente in der Natursauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut ^{11,a1,c,g,i,j,o,}	21,80 €
<u>Hinweis:</u>	
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 €
Zusatzgedeck - für Erwachsene	1,50 €
Mitnahmebox	1,50 €

HAUPTGERICHTE

Hausgemachtes Fleischpflanzerl, mit Kartoffelsalat, an kleiner Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j,}	10,80 €
Currywurst mit pikanter Sauce und Pommes frites ^{a2,8,11,c,g,i,j,}	9,80 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" - aus der Butterpfanne-wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^{11,a1, c,, i, j,}	10,80 €
Putenschnitzel "Wiener Art" aus der Butterpfanne-wahlweise mit Pommes frites <u>oder</u> hausgemachtem Kartoffelsalat ^{11,a1, c,, i, j,}	13,80 €
Jägerbraten auf hausgemachten Eierspätzle überzogen mit feiner Waldpilzsauce an Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j,o,}	16,80 €
Putengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Reibkäse bestreut an Röstitaler und Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j,}	15,80 €
Sauerbraten "Fränkische Art" mit Kartoffelknödel und Blaukraut ^{3,5,11,a1,c,i,o,}	15,80 €
Rostbraten "Schwäbische Art" - von der Rinderlende an hausgemachten Eierspätzle mit Zwiebelsauce überzogen an Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j,}	20,50 €
Steak von der Rinderlende mit Sauce Bernaise an Röstitaler und buntem Mischgemüse ^{11,a1,c,g,i,j,,}	24,50 €

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

KALTE GERICHTE

Bayerischer Wurstsalat, mit Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Brot ^{3,8,11,13,a1,a3}	7,50 €
Kalter Braten - garniert, dazu Brot und Butter ^{11,a1,c,g,i,j,o,,}	12,80 €
Mozzarella und Tomate mariniert an Salatgarnitur und Weißbrot ^{11,a1,c,g,i,}	10,80 €

ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

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

Vanille mit natürlicher Vanille,

Schokolade mit zertifiziertem Kakao

Eierliköreis - Eis des Winters von Mövenpick

1 Kugel Eis ohne Sahne	1,80 €
Portion Sahne	1,00 €
Gemischtes Eis - 3 Kugeln nach Wahl -ohne Sahne	4,80 €
"Eis des Jahres" -Mövenpick Eierliköreis -2 Kugel Eierliköreis umlegt mit warmen Bananenstückchen mit Moccalikör und Zimtucker verfeinert und Sahne garniert ^{c,g,12, o,}	8,50 €
"Knusprige Himbeere mal anders" - 1 Kugel cremiges Vanilleeis in Cornflakes gewälzt auf lauwarmen Himbeeren und Sahne ^{a7,c,,g,}	7,80 €
Hausgemachte gelierte Schwarzwaldkirschen mit Crème Romanoff ^{12,g,o}	7,80 €
Lauwarmes Schokoladensouffle auf Vanillesauce mit Waldfrüchte garniert ^{a1,12,c,g,i,j,}	8,80 €
Bayerische Crème "mal anders" mit Roter Grütze ^{c,g,13,}	6,80 €
Kaiserschmarrn -ohne Rosinen- mit Apfelmus ^{(a1,g,c,}	9,80 €

* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

NACHMITTAGSKARTE VON 14:00 UHR - 17:00 UHR

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	11,a,1,c,g	4,80 €
2 Stück Fränkische Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat	8,3,11,j	8,90 €
4 Stück Lammbratwürste - vom Altmühltaler Lamm- auf würzigem Sauerkraut, dazu Bauernbrot	8,11,13,a1,3,c,g,i	12,30 €
Currywurst mit pikanter Sauce und Pommes frites	8,11,13,	9,80 €
Hausgemachtes Fleischpflanzerl, Kartoffelsalat an Salatgarnitur	11,a1,g,c,i,j	10,80 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebel und Rahm, kleiner Salat	a1,g,c	10,80 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" - aus der Butterpfanne-wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat	11,a1,c,i,j,	10,80 €
Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl- Biersauce mit Knödel und kleinen gemischten Saisonsalat	1,3,11,a1,c,g,i,j,o	12,80 €
Ofenfrisches Schweineschäuferl in Hofmühl- Biersauce mit Knödel und kleinen Salat	1,3,11,a1,i,g,i,j,o,	16,80 €
Putengeschnetzeltes "Züricher Art" mit Reibkäse bestreut an Röstitaler und Salatgarnitur	11,a1,c,g,i,j,	15,80 €
Paniertes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade, an Salatgarnitur und hausgemachter Kartoffelsalat	11,12, a1, c,d,g,j,	12,80 €
Steak von der Rinderlende vom Grill mit Kräuterbutter, an marinierten Salaten der Saison, dazu Weißbrot	, 11,g,i,p,21	24,80 €
1/4 Ofenfrische Bauernente in der Natursauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut	11,a1,c,g,i,j,o,	16,80 €
1/2 Ofenfrische Bauernente in der Natursauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut	11,a1,c,g,i,j,o,	21,80 €
Salate der Saison mit Hausdressing mariniert und gebratenen Wiesenchampignons dazu Weißbrot	11,a1,c,g,i,j,i	14,80 €
Bayerischer Wurstsalat, mit Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Bauernbrot	3,8,11,13,a1,a3	7,50 €

* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte