

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 - 24:00 Uhr
durchgehend warme Küche von 11:00 Uhr bis 21:00 Uhr,
keinen Ruhetag

VORSPEISEN

Kleiner bunter Saisonsalat- mit Hausdressing - fein mariniert	5,00 €
Kleiner Bayerischer Vorspeisengruß - dünne Tranchen vom gebratenen Leberkäs, auf hausgemachtem Kartoffelsalat, an Salatgarnitur ^{2a,8,11,g,i,j}	8,90 €
Altmühltaler Forellenfilet, geräuchert, mit Preiselbeermeerrettich-Dip, dazu ofenfrische Reiberdatschi, an Salatgarnitur ^{2,11,g,3}	14,80 €
Tranche vom lauwarmen, geräucherten Stremellachs, mit hausgemachtem Dill-Senf- Dip, an Salatgarnitur, dazu reichen wir Knoblauchbaguette ^{11,13,a1,c,g,d,i,j}	18,50 €

SUPPEN

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel ^{11,a,1,c,g}	4,80 €
Hausgemachte Cremesuppe - nach Saison- mit Croutons ^{a1,g,11}	4,80 €

* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

HEIMISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN

Zwei Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot, Senf ^{8,3,11,j}	8,50 €
Zwei Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Senf ^{8,3,11,j}	8,50 €
4 Stück Lambratwürste - vom Altmühltaler Lamm - auf würzigem Sauerkraut, dazu Bauernbrot ^{8, 11,13,3, a1,c,g,j}	11,80 €

Auf Vorbestellung

Frische Weißwürste mit Laugengebäck und süßem Händlmaier Senf

FLEISCHLOSE GERICHTE UND SALATGERICHTE

Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Rahm, mit Röstzwiebeln garniert, dazu kleiner Salat ^{a1,g,c}	9,80 €
Veganer Teller- Frisches Marktgemüse mit Olivenöl angeschwenkt, dazu Petersilienkartoffeln _p	12,50 €
Tagliatelle mit frischem Pfannengemüse und Tomatensauce ^{11,a1,c,g}	13,50 €
Kleiner Saisonsalat-mit Hausdressing - fein mariniert	5,00 €
Bunte Salate aus der Region -fein mariniert, dazu Weißbrot	8,80 €
Salate der 'Saison- mit Hausdressing fein mariniert, mit gebratenen, schwäbischen Gemüsemaultaschen, dazu Weißbrot	12,50 €

* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

RÖSTIVARIATIONEN

Rösti "Fränkisch" - Rösti mit würzigem Sauerkraut und zwei Bratwürsten belegt, mittelscharfen Senf ^{f 8,11,a1,a3,j}	9,80 €
Rösti "Bombay" - Rösti mit Putensteak natur mit gebratenen Früchten belegt, überzogen mit feiner Currysauce, an Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j,12}	16,80 €
Rösti "Holländisch" - Rösti mit grünen Speckböhnchen, belegt mit 2 zarten Matjesfilets, Zwiebelringen, an Salatgarnitur ^{8,11,13,c,g,i,j,d}	17,80 €
Rösti "Französisch" - französischer Ziegenfrischkäse gratiniert, an mariniertem Saisonsalat ^{11,a1,g,i}	16,80 €

FISCHGERICHTE

Paniertes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade, an Salatgarnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat ^{11,12, a1, c,d,g,j}	12,80 €
Paniertes, fränkisches Karpfenfilet- grätenfrei- , mit Sauce Remoulade, dazu hausgemachtem Kartoffelsalat, an Salatgarnitur ^{11,a1,c,d,g}	17,80 €
Filet vom Bachsaibling, gebraten, dazu Kräuterbutter, auf mediterranem Pfannengemüse, dazu Petersilienkartoffeln ^{a1,d,g}	20,80 €
Tranche vom Lachs im Wurzelsud pochiert, mit feiner Dillrahmsauce überzogen, dazu Petersilienkartoffeln ^{11,d,c,g,i,j}	22,80 €

WILDGERICHTE

Hausgemachtes Hirschgulasch "Försterin Art" mit verschiedenen Waldpilzen, dazu Semmelknödel und Preiselbeeren ^{a1, c,g,o}	16,80 €
Medaillons vom Hirschkalbsrücken- rosa gebraten, auf feiner Steinpilzsauce, mit Semmelknödel und Blaukraut ^{11,g,oa1,c}	25,80 €

* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

UNSERE KRONE SCHMANKERL

Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl- Biersauce, dazu Knödel und Krautsalat ^{1,3,11,a1,c,g,i,j,o}	11,30 €
Schweinebraten " Münchner Art " mit Semmelknödel und hausgemachtem Bayerisches Kraut -süß-sauer-mit Speck ^{1,23,11,a1,c,g,i,j,o}	12,80 €
Ofenfrisches Schweineschäufel in Hofmühl- Biersauce, dazu Knödel und Salate der Saison ^{1,3,11,a1,i,g,i,j,o}	16,50 €
Sauerbraten "Fränkische Art" mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Blaukraut ^{3,5,11,a1,c,i,o}	15,80 €
" Krone Schnitzel " Schweineschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken, Camembert und angeschwenkten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck, an Salatgarnitur ^{2a,a1,c,g,8,11}	16,80 €
" Eichstätter Prälatenplatte " - Schweinefilet- Medaillons auf hausgemachten Eierspätzle, mit Röstzwiebeln, überzogen mit feiner Pilzrahmsauce, an Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j}	17,80 €
1/4 Ofenfrische Bauernente in der Natursauce, mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Blaukraut ^{11,a1,c,g,i,j,o}	15,80 €
1/2 Ofenfrische Bauernente- in der Natursauce, mit Kartoffelknödel und hausgemachtem Blaukraut ^{11,a1,c,g,i,j,o}	20,80 €

Hinweis:

Für Bratkartoffeln im Tausch zu einer anderen Beilage, erheben wir 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 €

* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

HAUPTGERICHTE

Schweineschnitzel "Wiener Art" - aus der Butterpfanne-wahlweise mit Pommes frites <u>oder</u> 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,}	12,50 €
Jägerbraten mit Waldpilzrahmsauce, dazu hausgemachte Eierspätzle, an kleiner Salatgarnitur ^{1,3,11,a1,c,g,i,j, o}	14,80 €
Schweinerückensteak in der Hofmühlbiersauce, dazu Reiberdatschi und Bayerisches Kraut- süß -sauer ^{11,a1,c,g,i,j,0}	14,80 €
Schweinefiletmedaillons gebraten, auf feinen Spinatrahmgnocchi dazu gebratene Cherrytomaten ^{11,a1,c,g,i,j,}	16,80 €
Steak von der Rinderlende vom Grill mit Kräuterbutter, Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, an buntem Gemüse ^{11,a1,2a,13,}	22,50 €

KALTE GERICHTE

Bayerischer Wurstsalat, mit Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Brot ^{3,8,11,13,a1,a3}	6,80 €
Schweizer Wurstsalat, mit Käse, Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Brot ^{3,8,11,13, a1,a3. g}	7,80 €
Käseteller- reichlich garniert, mit Brot und Butter ^{a1,c,g,}	14,80 €

EXTRAS:

_Portion Eierspätzle, Kartoffeln oder Pommes frites je	2,50 €
1 Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{2a, 8,13}	3,50 €
1 Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	3,50 €
1 Knödel ohne Sauce extra	1,50 €
Portion Gemüse	4,50 €
Portion Waldpilzsauce extra -	1,50 €

ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Bayerische Crème " Mal anders" - mit Roter Grütze und Sahne garniert ^{c,g,12,} 6,80 €

"Knusprige Himbeere mal anders" -eine Kugel cremiges Vanilleeis in Cornflakes gewälzt, auf warmen Himbeeren, mit Sahnehaube ^(a,7,c,g,) 7,80 €

"Wintergenuss" -2 Kugeln cremiges Vanilleeis, mit warmen Bananenstückchen, mit Moccalikör mariniert und Schokoladensauce und Sahne verfeinert ^{a1,c,g,0} 8,80 €

Lauwarmes Schokoladensouffle mit Vanillesauce und hausgemachtem Pflaumenkompott ^{a1,c,g,0,} 8,80 €

Drei Apfelkücherl auf Beerenragout , eine Kugel cremiges Vanilleeis, mit Vanillesauce garniert ^(c,g,) 8,80 €

Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelkompott ^{(a1,g,c,} 9,80 €

Unser Dessert- Highlight

1 Kugel Mövenpick Eis- Zimt-Pflaume auf hausgemachtem Kaiserschmarrn, dazu Pflaumenkompott von heimischen Gärten 8,50 €

* 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 €
Hausgemachte Cremesuppe- mit Croutons ^{a1,g,11,i,j}	4,80 €
2 Stück Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot, Senf ^{8,3,11,j}	8,50 €
2 Stück Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{8,3,11,j}	8,50 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Rahm, mit Röstzwiebeln garniert, dazu kleiner Salat ^{a1,g,c}	9,80 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" - aus der Butterpfanne-wahlweise mit Pommes frites <u>oder</u> hausgemachtem Kartoffelsalat ^{11,a1,c,,i,j}	10,80 €
Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl- Biersauce, dazu Knödel und Krautsalat ^{1,3,11,a1,c,g,i,j,o}	11,30 €
Ofenfrisches Schweineschäufelr in Hofmühl- Biersauce, dazu Knödel und Salate der Saison ^{1,3,11,a1,ig,i,j,o}	16,50 €
Sauerbraten "Fränkische Art" mit Kartoffelknödel und Blaukraut ^{3,5,11,a1,c,i,o}	15,80 €
1/4 Ofenfrische Bauernente in der Natursauce, mit Kartoffelknödel und Blaukraut ^{11,a10,i}	15,80 €
1/2 Ofenfrische Bauernente- in der Natursauce, mit Kartoffelknödel und Blaukraut ^{11, a1,o,i}	20,80 €
Hausgemachtes Hirschgulasch "Försterin Art" mit Pilzen, dazu Semmelknödel und Preiselbeeren ^{a1, c,g,o}	16,80 €
Paniertes Seelachsfilet mit Krone Remoulade, an Salatgarnitur, dazu hausgemachter Kartoffelsalat ^{11,12, a1, c,d,g,j}	12,80 €
Bayerischer Wurstsalat, mit Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Bauernbrot ^{3,8,11,13,a1,a3}	6,80 €
Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{a1, c, g}	9,80 €

* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte