

## 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  
keinen Ruhetag !

Änderungen auf Grund der Corona- Bestimmungen  
vorbehalten

\*\*\*\*\*

### 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 Beerencocktail"

Prickelnder Sekt oder alkoholfreier Sekt  
mit Waldbeeren und einem Schuss Grenadine  
0,1 ltr. Glas 5,80 €

\*\*\*\*\*

## VORSPEISEN

Großer, bunter Salatteller - von den Anbaugeländen der Region- fein mariniert - dazu geröstetes Knoblauchbaguette <sup>11,12,a1,c,g,i,j,</sup>	11,50 €
Altmühltaler Forellenfilet geräuchert mit Preiselbeermeerrettich- Dip dazu ofenfrische Reibekuchen an Salatgarnitur <sup>11,13,a1,c,g,i,j,3</sup>	14,80 €
Carpaccio vom Tafelspitz "Steirische Art" mit gerösteten Kürbiskernen an Salatgarnitur dazu Weißbrot <sup>11,a1,c,g,i,j,p,</sup>	14,80 €

\* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf einem Extrablatt

## SUPPEN

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel <sup>4,8,, 11,a,1,c,g,i,j,</sup>	5,00 €
--	--------

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

"Klassischer Krone-Suppentopf "

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Suppennudeln,  
mageren Rindfleischstreifen und Gemüsejuliennen 7,80 €

### **Nur auf Vorbestellung - Frische Weißwürste mit Laugenbreze**

### **HEIMISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN**

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 €

Jede weitere Wurst - ohne Beilage  
2,50 €

Rösti "Fränkisch" - würziges Sauerkraut mit zwei fränkischen  
Bratwürsten belegt, mittelscharfer Senf <sup>8,11,a1,a3,j</sup> 10,80 €

4 Stück Lammbratwürste - vom **Altmühltaler Lamm-** auf  
würzigem Sauerkraut, dazu Bauernbrot <sup>8,11,13,a1,3,c,g,i</sup>  
12,80 €

### **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 €

Von unserm Kartoffelbauer - Leckere Ofenkartoffel mit  
Sauerrahm-Dip an geröstetem Selleriestroh und  
Rosette vom geräuchertem Lachs und Salatgarnitur <sup>11,a1i,c,g,j, 13,2,</sup> 14,80 €

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> 14,80 €

Gebratenes Chiccoreegemüse mit Gorgonzola gratiniert dazu  
Petersilienkartoffeln <sup>8,11,g,i,j,</sup> 14,80 €

Rösti "Französisch" - französischer Ziegenfrischkäse gratiniert,  
an mariniertem Saisonsalat <sup>11,a1,g,i,</sup> 19,80 €

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

Kleiner Saisonsalat- von den Anbaugebieten der Region <sup>11,13,g,i,j</sup>  
5,00 €

Salate der Saison mit Hausdressing mariniert an frischen, gebackenen  
Wiesenchampignons mit Sauce Remoulade dazu Weißbrot <sup>11,c,g,i,j,12,</sup>  
16,80 €

" Salat- Krone" Salatbukett umlegt mit Carpaccio von Roter Bete  
und Mozzarella, fein mariniert, dazu Weißbrot <sup>11,a1,c,g,i,j,</sup> 15,80 €

## **FISCHGERICHTE**

Junge, zarte Matjesfilets auf grüne Speckböhnchen dazu  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln <sup>11,13,8,3,</sup> 16,80 €

Paniertes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade, an Salatgarnitur und  
hausgemachter Kartoffelsalat <sup>11,12, a1, c,d,g,j,</sup> 12,80 €

Paniertes, fränkisches Karpfenfilet- Gräten frei-, mit Sauce Remoulade,  
dazu hausgemachtem Kartoffelsalat, an Salatgarnitur <sup>11,a1,c,d,g,</sup> 19,80 €

Zanderfilet natur gebraten auf ungarischem Paprikagemüse  
dazu Petersilienkartoffeln <sup>11,a1,c,d,g,i,j,</sup> 18, 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> 24,80 €

## **WILDGERICHT**

Hausgemachtes Hirschgulasch "Försterin Art" mit verschiedenen  
Waldpilzen, dazu Semmelknödel und Preiselbeeren <sup>a1, c,g,o,</sup> 17,80 €

Zartes Hirschschnitzel in der Mandelpanade gebraten auf feiner  
Preiselbeerrahmsauce dazu hausgemachte Eierspätzle und  
buntes Gemüse <sup>11, a1,h1,c,g,12,</sup> 21,80 €

\* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf einem Extrablatt

## **UNSERE KRONE-KLASSIKER**

Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl- Biersauce, dazu  
Knödel und Salate der Saison <sup>1,3,11,a1,c,g,i,j,o</sup> 12,80 €

Ofenfrischer Schweinebraten "**Münchner Art**" in der Hofmühl- Biersauce  
dazu Semmelknödel und hausgemachtem

Bayerisch Kraut - süß-sauer mit Speck <sup>1,11,2a,8,13,a1,c,g,,i,j,o</sup>	14,80 €
<b>1/4 Ofenfrische Bauernente</b> in der Natursauce mit Kartoffelknödel, dazu Blaukraut <sup>11,a1,c,g,i,j,o,</sup>	19,80 €
<b>1/2 Ofenfrische Bauernente</b> in der Natursauce mit Kartoffelknödel, dazu Blaukraut <sup>11,a1,c,g,i,j,o,</sup>	24,80 €
Ofenfrisches Schweineschäufel in Hofmühl- Biersauce, dazu Knödel und Salate der Saison <sup>1,3,11,a1,ig,i,j,o,</sup>	17,80 €
<b>"Krone Schnitzel"</b> Schweineschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken, Camembert und angeschwenkten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck, an kleiner Salatgarnitur <sup>2a,a1,c,g,8,11,</sup>	18,80 €
<b>"Eichstätter Prälatenplatte"</b> - Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Eierspätzle überzogen mit feiner Pilzrahmsauce an Salatgarnitur <sup>11,a1,c,g,i,j,</sup>	18,80 €
<b>Zarter, magerer Tafelspitz</b> garniert mit Wurzelgemüwestreifen und feiner Meerrettichsahnesauce überzogen, an Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren <sup>11,c,g,i,j,12,</sup>	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	1,00
€	
in Abzug gebracht	

\* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am auf einem Extrablatt

### HAUPTGERICHTE

Bayerischer Leberkäs gebräunt - mit Spiegelei an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur <sup>2a,8,11,,a1,c,g,i,j,</sup>	10,80 €
<b>"Deftiger Krone-Teller"</b> 1 Scheibe Schweinebraten, 1 Fränkische Bratwurst, 1 Fleischpflanzerl	

1 Scheibe gebratenen Speck auf Kraut-Schupfnudeln , Senf	2a,6,8,11,13,a1,c,g,i,j,	16,80 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" - aus der Butterpfanne-wahlweise mit Pommes frites <b>oder</b> hausgemachtem Kartoffelsalat	11,a1, c,,i, j,	11,80 €
"Südtiroler Bauernschnitzel" 2 Schweinerückensteak vom Rost-auf Kartoffel-Speckpüree mit Zwiebelsauce überzogen und Röstzwiebeln garniert	11,8,13,a1,c,g,i,j,	17,80 €
Schweinefiletmedaillons auf Spinatgnocchi mit gebratenen Cherrytomaten	11,a1,og i, j,	17,80 €
Putenschnitzel "Wiener Art" aus der Butterpfanne-wahlweise mit Pommes frites <u>oder</u> hausgemachtem Kartoffelsalat	11,a1, c,,i, j,	13,80 €
Putensteak "Bombay" -mit gebratenen Früchten und überzogen mit feiner Currysauce an Butterreis und Salatgarnitur	11,a1,c,g,i,j,	15,80 €
Sauerbraten "Fränkische Art" mit hausgemachte Eierspätzle und Blaukraut	11,a1,c,g,i,j,o,	16,80 €
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 Speckbohnen und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	8,11,13,c,g,i,j,	23,80 €

### **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 <b>oder</b> 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 €

### **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 €
Kalter Braten - garniert, dazu Brot und Butter	11,a1,c,g,i,j,o,.	12,50 €
Portion Obazda - garniert dazu Brot und Butter	11,4a12,c,g,i,j,	12,80 €

## **ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS**

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

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

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

**Zimt-Pflaumeneis**

**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 €

**Sanfter Engel-**

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

4,50 €

**Bayerische Crème "mal anders"** mit Roter Grütze , Früchte und Sahne <sup>12,c,g.</sup>

7,80 €

**"Harmonie"** 1 Kugeln Vanille- und 1 Kugel Marc de Champagner- Trüffeleis

umlegt mit Pfirsichspalten mit Sahne und Schokoladensauce <sup>12,g</sup>

6,50 €

**Triologie von der Zwetschge-** 1 Kugel cremiges Zimt-Pflaumeneis

1 Zwetschgenknödel auf Vanillesauce an Zwetschgenröster <sup>1,12,a1,c,g.</sup>

7,80 €

**Lauwarmes Schokoladensouffle auf Vanillesauce** mit Waldfrüchte

garniert <sup>a1,12,c,g,i,j.</sup>

8,80

€

**2 Apfelkücherl** auf Vanillesauce, 1 Kugel Vanilleeis und süßes Beerenragout

und mit Sahne garniert <sup>12,a1,c,g.</sup>

8,80 €

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

10,80 €

\* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf einem Extrablatt