



GASTHOF KRONE
EICHSTÄTT

**Genießen Sie bei uns kulinarische Köstlichkeiten
und erstklassige Getränke**

**Zur festlichen Einstimmung und um Ihnen die Wartezeit
zu verkürzen empfehlen wir Ihnen unseren**

Prickelnder „Valentins-Cocktail“

**Prickelnder Sekt oder alkoholfreier Sekt
mit Granini Pink Grapefruit-Cranberry aufgegossen,
roter Früchtespieß, Minze,
einen Spritzer Holunder-Sirup und Eiswürfel**

8,80 €



Menü

Bunte Vorspeisenvariation für „Zwei“

Kalte und warme Köstlichkeiten aus der Vorspeisenküche
dazu Baguette

Zur Wahl

Zartes Rinderfiletmedaillon a la minute gebraten
unter der Senf- Kräuterkruste
dazu verschiedene Kartoffelbeilagen
an frischem Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise nappiert
Menüpreis 57,50 €

oder

Tranche vom frischen Lachs – gebraten-
mit feiner Riesling-Wein-Sauce überzogen
an Gemüserisotto und mariniertes Salatgarnitur
Menüpreis 50,50 €

oder

Hausgemachtes Spargelrisotto
mit gebratenen Scheiben vom Schinken
an mariniertes Salatgarnitur
Menüpreis 42,80 €

oder

Gerösteter Blumenkohl mit veganer Tahin-Sesamsauce
mit Sesam und Grantapfelkernen bestreut
Menüpreis 39,80 €

Crêpes „Rotschild“

hausgemachter Crêpe gefüllt mit 1 Kugel Vanilleeis
und frischen warmen Erdbeeren mit Sahne garniert

Menüpreis beinhaltet

Vorspeise/ jeweiliges Hauptgericht und Dessert

Vorspeisen

Bunte Vorspeisenvariation – kalte und warme Köstlichkeiten
aus der Vorspeisenküche, dazu Baguette ^{11,12,13,a1,c,g,i,hj,e,b,0,} 15,80 €

Knackige Salate aus der Region – fein mariniert
dazu geröstetes Knoblauchbaguette ^{11,a1,c,hg,i,j,} 12,50 €

Suppen

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Croutons
und frischem Schnittlauch ^{11,a1,c,g,i,j,} 7,50 €

Fleischlose Gerichte – Vegetarisch

Hausgemachte Käsespätzle mit Rahm und Zwiebeln,
mit Röstzwiebeln garniert, dazu kleiner Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j,} 15,80 €

VEGANER Teller – Frisches Marktgemüse in Olivenöl,
dazu Petersilienkartoffeln angeschwenkt ^{11, p} 18,80 €

Ofenfrischer Gemüsestrudel mit Sauce Bernaise
an mariniertes Salatgarnitur ^{a1,11,c,g,i,j,} 18,80 €

Gegrilltes Rote-Bete-Steak, belegt mit Ziegenweichkäse
mit Honig verfeinert und gratiniert ,
an mariniertes Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j,} 22,80 €

Gerösteter Blumenkohl mit veganer Tahin-Sesamsauce
mit Sesam und Grantapfelkernen bestreut ^{11,a1,} 20,50 €

Fischgerichte

Filet vom heimischen Bachsaibling, gebraten, auf
mediterranem Pfannengemüse und Petersilienkartoffeln
Kräuterbutter ^{11,e,a1,c,g,i,j,o} 29,80 €

Tranche vom frischen Lachs – gebraten-
mit feiner Riesling-Wein-Sauce überzogen,
an Gemüserisotto und Salatgarnitur ^{11, a1,e, o, c,g,i,j,} 26,80 €

Hauptgerichte

Hausgemachtes Spargelrisotto

mit gebratenen Scheiben vom Schinken, an
marinierter Salatgarnitur 11,sa,6,8,11,13,a1,c,g,i,j,0

19,80 €

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ in Champignonrahmsauce,
mit Reibekäse bestreut an Bauernrösti und
marinierter Salatgarnitur 11,a1,c,g,i,j,0,

21,80 €

„Krone-Schnitzel“ paniertes Schweineschnitzel, gefüllt mit
gekochtem Schinken, Camembert und angeschwenkten
Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
an kleiner Salatgarnitur 11,a1,c,g,i,j,8,2a,

23,80 €

„Südtiroler Bauernschnitzel“ 2 Schweinerückensteak natur gebraten
auf Kartoffel-Speckpüree, mit pikanter Zwiebelsauce
überzogen, an marinierter Salatgarnitur 11,13,2,8,a1,c,g,i,j,

23,80 €

Zarter, magerer Tafelspitz mit Wurzelgemüwestreifen garniert,
mit feiner Meerrettichsahnesauce überzogen, an
Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren 11,c,g,i,j,0 12

24,80 €

Pfeffersteak von der Rinderlende mit Sauce Bernaise überzogen,
an grüne Speckböhnchen und Bratkartoffeln mit Speck
und Zwiebeln 11,a1,c,g,i,j,8,2a,13

27,80 €

Zartes Rinderfiletmedaillon a la minute gebraten, unter
der Senf-Kräuterkruste dazu verschiedene Kartoffelbeilagen
an frischen Stangenspargel mit Sauce Hollandaise 11,a1,c,g,i,j,0,

36,80 €

Dessert

Crêpes „Rotschild“ hausgemachter Crêpe
gefüllt mit 1 Kugel Vanilleeis und
frischen, warmen Erdbeeren mit Sahne garniert a1,c,g,i,12,11,0

14,80 €

Warmer Apfelstrudel mit Mandeln und Rosinen- mit
1 Kugel Vanilleeis und Sahne 11,12,a1,c,g,i,h,l,0,1

7,80 €

Unsere Weinempfehlung

Weißwein

2022er Riesling Kabinett Trocken	0,10 ltr.	4,50 €
Abf. Hambacher Schloss – Pfalz RZ 5,8 S 5,6	0,20 ltr.	8,80 €
fruchtig, rassig – süffig	Flasche	0,75 ltr. 29,50 €
2023er Centurio Minor	0,10 ltr.	5,50 €
Bianco Puglia – Italien IGT	0,20 ltr.	10,90 €
elegant- süffig	Flasche	0,75 ltr. 33,50 €

Rotwein

2020er Trollinger mit Lemberger QbA- trocken	0,10 ltr.	4,80 €
Weingut Winzer vom Weinsbergertal	0,20 ltr.	9,20 €
Württemberg - leichter Rotwein – Fl.	0,75 ltr.	30,50 €
2023er Dornfelder Rotwein – Pfalz	0,10 ltr.	4,80 €
Abf. Hambacher Schloss	0,20 ltr.	9,20 €
kräftiger, fruchtbetonter Wein- Flasche	0,75 ltr.	30,50 €
2022er ARADON – Rioja- Tinto de Navarra DOC	0,10 ltr.	5,50 €
Spanien	0,20 ltr.	10,90 €
kräftiger Rotwein	Flasche	0,75 ltr. 33,50 €

Weitere Getränke finden Sie in unserer Getränkekarte