

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 - "SOMMERSPRITZER"

Fruchtiger Rosewein mit frischer Minze und Limetten, Eiswürfel
und mit Tonicwater aufgegossen
0,2 ltr. Glas 6,80 €

VORSPEISEN

Kleiner Saisonsalat- fein mariniert ^{11,13,g,i,j}	4,80 €
Bayerisches Vorspeisenkarussell - mit Tranchen vom gebratenen Leberkäs, Pfefferbeißer, Leberwurst , Obazda, reichlich garniert, dazu Bauernbrot und Butter ^{3,8,11,13,a1,c,g,i,j}	12,80 €
Ofenfrische Reibekuchen mit Kräuterquark bestrichen, belegt mit feinem Räucherlachs an Salatgarnitur ^{11,13, a1,c,d,g,i,j}	12,80 €
Feine Antipasti mit Eichstätter Domschinken an mariniertes Salatgarnitur, dazu Weißbrot ^{2a, 6,13,11, a1,c,g,i,j,l}	16,80 €

* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

SUPPEN

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel ^{4, 11,a,1,c,g,i,j,}	4,80 €
Aufgeschmolzene Brezensuppe mit frischem Schnittlauch- (mit Zwiebeln und Speck) ^{a2, a1,11,c,}	4,80 €
Hausgemachte Cremesuppe - nach Saison- mit Croutons ^{a1,g,11,}	4,80 €

HEIMISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN

1 Paar Weißwürste - in der Terrine, mit Laugengebäck und süßem Händlmaier Senf ^{8,11,a1,c,g,i,j,}	6,80 €
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 Lambratwürste - vom Altmühltaler Lamm- auf würzigem Sauerkraut, dazu Bauernbrot ^{8,11,13,a1,3,c,g,i}	11,80 €
Jede weitere Wurst - ohne Beilage	2,30 €

FLEISCHLOSE GERICHTE

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}	12,50 €
Zucchini und Dinkelnudeln angeschwenkt mit Tomatensauce verfeinert und gebratene Cherrytomaten ^{11, a5,c,g,i,j}	12,80 €
Scheiben vom frischen Gartenkohlrabi gefüllt mit Edamer, paniert und goldbraun gebraten mit Sauce Bernaise, an Petersilien- kartoffeln und Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i, j,}	12,80 €
Omelette gefüllt mit feinem Blattspinat, gebratene Cherrytomaten, an Petersilienkartoffeln ^{11,c, g i, j}	12,80 €

FRISCHE KNACKIGE SALATE AUS DER REGION

Kleiner Saisonsalat- fein mariniert ^{11,13,g,i,j}	4,80 €
Bunte Salate aus der Region -fein mariniert, dazu Weißbrot ^{11,13,c,g,i,j}	8,80 €
Salate der Saison mit Hausdressing mariniert an Mozzarella und Tomate dazu Weißbrot ^{11,a1,c,g,i,j}	10,80 €
Salate der Saison mit Hausdressing mariniert und gebratenen Wiesenchampignons dazu Weißbrot ^{11,a1,c,g,i,j,j}	14,80 €
Salate der Saison mit Hausdressing mariniert und gebratenen Putenstreifen dazu Weißbrot ^{11, a1,c,g}	14,80 €
Salate der Saison mit Hausdressing mariniert umlegt mit feinem Räucherlachs, dazu Weißbrot ^{11,13,a1,c,d,g,i,j}	16,80 €
Fitness-Salat - Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika, Avocadostücke, Maiskörner, geröstete Sonnenblumenkerne, mit Hausdressing mariniert, dazu Weißbrot ^{11,a1,a7,c,g,i,j}	13,80 €

FISCHGERICHTE

Junge, zarte Matjesfilets "Hausfrauen Art", mit Zwiebeln, Gurke, Äpfel in Sauerrahm, dazu Petersilienkartoffeln ^(3,11, 13,c,d,g,i)	14,80 €
Paniertes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade, an Salatgarnitur und hausgemachter Kartoffelsalat ^{11,12, a1, c,d,g,j}	12,80 €
Frische Forelle aus dem Altmühltal "Müllerin Art", mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter ^{11,a1, d}	19,80 €
Filet vom Bachsaibling, gebraten, dazu Kräuterbutter, auf mediterranem Pfannengemüse, dazu Petersilienkartoffeln ^{a1,d,g}	20,80 €
Lauwarmes, geräuchertes Forellenfilet aus dem Altmühltal an gegrilltem Pfannengemüse, Salatgarnitur und ofenfrische Reibekuchen, dazu Preiselbeermeerrettich-Dip ^{11,13,a1,c,d,g,i,j}	18,50 €

* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

RÖSTIVARIATIONEN

Rösti "Fränkisch" - würziges Sauerkraut mit zwei fränkischen Bratwürsten belegt, mittelscharfen Senf ^{8,11,a1,a3,j}	9,80 €
Rösti " Florentin" - Putensteak und angeschwenktem Blattspinat mit Sauce Hollandaise gratiniert an Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j,}	16,80 €
Rösti "Indisch" -2 zarte Matjesfilets mit gebratener Banane und feiner Currysauce überzogen, an Salatgarnitur ^{11,13,a1,c,d,g,i,j,}	15,80 €
Rösti "Französisch" - französischer Ziegenfrischkäse gratiniert, an mariniertem Saisonsalat ^{11,a1,g,i,}	16,80 €

UNSERE KRONE SCHMANKERL

Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl- Biersauce, dazu Knödel und Salate der Saison ^{1,3,11,a1,c,g,i,j,o}	11,80 €
Ofenfrisches Schweineschäufelr in Hofmühl- Biersauce, dazu Knödel und Salate der Saison ^{1,3,11,a1,i,g,i,j,o,}	16,80 €
Zarter, magerer Tafelspitz mit Meerrettichsahnesauce, an Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ^{11,c,g,i,j,12,}	16,80 €
"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 €
Krone-Grillpfanderl - verschiedene Steaks auf buntem Gartengemüse dazu Wedgeskartoffeln und herzhaften Dip ^{11, 8,13,a2,a1,g,i,j,}	18,50 €

LAMM- UND WILDGERICHT

Lammkotelette mit Kräuterbutter, auf grünen Speckböhnchen, dazu Röstitaler ^{2a,8,11,13,a1,c,g,i,j,}	18,50 €
Wildhasenrückenfilet-rosa gebraten- auf feiner Pfifferlingrahmsauce mit hausgemachten Eierspätzle und buntem Gartengemüse ^{11,a1,c,g,i,j,}	24,80 €

* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

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,}	12,80 €
Wiener Backhendel,(ausgelöst) auf lauwarmen Kartoffelsalat, Salatgarnitur und Preiselbeeren ^{11,13, a1,c,g,i,j,}	14,80 €
Putensteak "Toskana Art" mit Mozzarella, Tomate mit Käse gratiniert Tomatensauce und Röstitaler ^{11,a1,c,g,i,j,}	14,80 €
Schweinefiletmedaillons an feiner Kräutersauce mit Butterreis und buntem Gartengemüse ^{11,a1,c,g,i,j,}	16,50 €
Zartes Kalbsrückensteak- rosa gebraten- mit Schinken hollandaise gratiniert, Röstitaler und angeschwenktes Zucchini Gemüse ^{2a,8, 11,a1,c,g,i,j,}	22,80 €
Steak von der Rinderlende "König Ludwig" mit Bavaria Blue gratiniert, Röstitaler an Salatgarnitur ^{11,c,g,i,j,}	24,50 €
Pfeffersteak von der Rinderlende mit Sauce Bernaise, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und feinen Speckböhnchen ^{8,13,11,a1,c,g,i,j,}	22,80 €
Zartes Rinderfilet -rosa gebraten- mit Kräuterbutter an Salaten der Saison und Baguette ^{11,c,g,i,j, a1,}	28,50 €

EXTRAS:

Portion Eierspätzle/ Butterreis, 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 €
Schweizer Wurstsalat, mit Käse, Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Brot ^{3,8,11,13, a1,a3, g}	8,50 €
Hausgemachte Bratensülze mit Sauce Remoulade, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln an Salatgarnitur ^{8,11,13,a1,c, g i, j j,}	10,80 €
Kalter Braten - garniert, dazu Brot und Butter ^{11,a1,c,g,i,j,o,,}	10,80 €
Portion Obazda - reichlich garniert mit Brot und Butter ^{11,4,a1,c,g,i,j,}	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 20,00 €	

* 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

Crème Brombeere - Brombeereis von Mövenpick mit feinen Brombeerstückchen

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

1 Kugel Eis ohne Sahne	1,80 €
Portion Sahne	0,60 €
Gemischtes Eis - 3 Kugeln nach Wahl -ohne Sahne	4,70€
Eiskaffee -	
1 Kugel cremiges Vanilleeis, gekühlter Kaffee und Sahnehaube ^{12,g}	4,50 €
Eisschokolade -	
1 Kugel Vanilleeis, mit gekühlter Schokolade und Sahnehaube ^{12,g,}	4,50 €
"Eis des Jahres" -Mövenpick Brombeere -1 Kugel Brombeereis auf Naturjoghurt mit frischen Brombeeren umlegt ⁹	7,50 €
Bayerische Crème "mal anders" mit Roter Grütze ^{c,g,}	6,80 €
Hausgemachtes Waffelkörnchen - gefüllt mit cremigem Vanilleeis, frischen Früchten der Saison und Sahne verfeinert ^{a1,c,g,0}	8,80 €
"Obst- Pizza" - belegt mit frischen Früchten und einem Kleks Naturjoghurt	7,80 €
Warmer, karamellierter Bergpfirsich an 2 Kugeln cremigem Vanilleeis und Sahne ^{13,g0}	8,50 €
Bananensplitt " Mal anders"	
3 Kugeln gemischt - Vanille- und Schokoladeneis, auf Bananenstückchen, mit Vanillesauce, Sahne und Schokoladensauce garniert ^{1,c,g,}	6,50 €
"Süße Schokoversuchung" -im Glas - lauwarmes Schokosouffle auf Früchte und Schokoladeneis · Vanillesauce und Sahne ^{a1,c,g,o12,1}	10,80 €
Kaiserschmarrn -ohne Rosinen- mit Apfelmus ^{(a1,g,c,}	9,80 €
Drei Apfelkücherl auf Vanillesauce, eine Kugel cremiges Vanilleeis, mit frischen Früchten garniert ^(c,g)	7,80 €