



Aperitif

Wasserloser Federweißer vom Bacchus	25 cl	€ 3,50
Tegernsee Hell vom Fass	30 cl € 3 50 cl	€ 4,40
Wasserloser Traubensaft vom Bacchus aus eigener Ernte (alkoholfrei)	20 cl	€ 3,50
Sanddorn – Spritz (Sanddornlikör, Sekt, Wasser, Orange)	30 cl	€ 7,50
Moscow Mule (Ingwerlimonade, Wodka, Minze, Limette)	30 cl	€ 7,50

Ab sofort auf Vorbestellung für 4 – 6 Personen:

Ofenfrische, gefüllte Bauerngans mit Orangensoße, Apfelrotkohl und geschmälzten Kartoffelknödeln	€ 129
--	-------

Vorspeisen

Feldsalat in Apfel-Ingwer-Vinaigrette mit eingelegtem Kürbis, Croutons & krossem Speck	€ 9,50
Tafelspitz – Carpaccio mit Frankfurter Grüner Soße und Salatbouquet	€ 11,50
Haugebeizter Gewürzlachs mit Reibekuchen, Senf-Dillsoße und Salat	€ 12,80
Rindertartar – handgeschnitten und klassisch angemacht – mit gebackenem Kapernapfel, Wachtelspiegelei & geröstetem Schwarzbrot	€ 13
Vorspeisenvariation 1863 von der Étagère: Hausgebeizter Lachs Tafelspitzcarapaccio Kürbissuppe Rindertartar gebackene Riesengarnele mit Aioli Baguette	€ 21 Ab 2 Personen € 18

Suppen

Tafelspitzbrühe mit Leberknödel, Flädle & Wurzelgemüse	€ 7,50
Kürbissüppchen mit Ingwer und steirischem Kernöl	€ 7,50
Hummerschaumsüppchen mit Einlage	€ 13,50

Vegetarisch – auch als Vorspeise oder Zwischengericht wählbar (- 4 €)

Ziegenkäse-Feigen – Ravioli in Salbeibutter	€ 16
Süßkartoffelgnocchi mit Kürbis, Blattspinat und Kirschtomaten (vegan)	€ 16

Vespergerichte (bis 22 Uhr)

Wildbratwürste von der Metzgerei Streit mit Rahmwirsing und Pürée	€ 12
Schweizer Wurstatat mit Bratkartoffeln	€ 13
Käsespätzle im Pfännchen mit Bergkäse & Röstzwiebeln	€ 14





Krone – Klassiker

Klopse vom Spessartreh mit Kohlrabi-Karottengemüse,
Rahmschwammerl und Kartoffelpüree € 17,90

Kahlgründer Cordon bleu
saftig gefüllter Rücken vom Hällischen Schwein mit Schinken
und hausgemachtem Schöpfkäse, Rahmwirsing und Salzkartoffeln € 19,80

Kalbsnierchen in Cognac-Senfrahm mit Blattspinat und Kartoffelpüree € 18,50

Über Nacht gegarter Sauerbraten
mit Quittenrotkohl, Apfelkompott und geschmälzten Kartoffelknödeln € 21,50

Wasserloser Pfännchen - Filet vom Hällischen Landschwein
mit Rahmpilzen, Spätzle, krossem Speck, Cafe-de-Paris-Butter
und Sommergemüse € 22,50

Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal
mit Kürbis-Spinatrisotto, geschmolzenen Tomaten & Hummerschaum € 23,80

Unser Traditionsgericht seit Jahrzehnten :
Ofenfrisches Spessart-Rehschäuferl –11 Stunden bei 79°C am Knochen gegart-
mit Pilzen, Rahmwirsing, wilden Preiselbeeren und Serviettenknödel € 28,50

Zwiebelrostbraten vom Boeuf de Hohenlohe
rosa gebraten mit karamellisierten Zwiebeln, Röstzwiebeln,
Speckbohnen, Kalbsjus und Bratkartoffeln € 29,80

Dessert

Ab 2 Personen:

Karamellierter Kaiserscharrn mit Zwetschgenröster und Vanilleeis € 8,50 p. P.

Große Kugel hausgemachtes Schmandeis
mit karamellisierten Nüssen & Honig € 6,50

Zitronensorbet mit Wodka € 6,90

Crème brûlée mit Beeren € 8,90

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Nougateis € 8,90

Krone-Gedeck:

Espresso | Marillenknödel | Dirkers Marillenschnaps € 12,50

Französische Käseauswahl vom Affineur Waltmann € 12,00

Öffnungszeiten

Restaurant Samstag bis Mittwoch von 17 Uhr bis 23 Uhr, warme Küche bis 21 Uhr
Sonntags von 12 Uhr bis 15 Uhr Sonntagsbuffet. Donnerstag & Freitag Ruhetag!

Partner & Lieferanten:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – Fleisch aus artgerechter Haltung
Forellenzucht Hochspessart – Forellen & Saiblinge | Altstadtbäckerei Christ, Alzenau
Waldhof Fam. Uftring, Hörstein – Spargel | Erdbeer-Ranch Alzenau – Salate, Äpfel, Apfelsaft
Kaffee Braun Mainaschaff -fair gehandelter Kaffee | Erwin Hornung, Schimborn – Kartoffeln
Auhof, Stockstadt – Eier| Bäckerei Reisert, Alzenau – Brötchen | Berghof Schöllkrippen– Ziegenkäse
Metzgerei Englert, Metzgerei Streit Wasserlos – Wurst | Slow Food Deutschland

Sind Sie mit uns zufrieden? Dann freuen wir uns wenn Sie Ihre Erfahrungen teilen!

Bewerten Sie uns auf Google, Tripadvisor, Facebook & Co.

