

Herzlich Willkommen

bei uns im Gasthof Krone,
es begrüßt und bewirbt Sie Familie Groh
und das gesamte Krone-Team.

Wir wünschen eine besinnliche Weihnachtszeit und
einen guten Start ins neue Jahr.

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

Sherry Classic Dry

Amontillado Bodegas Rey Fernando de Castilla
5 cl 6,80 €

„Prickelnder – Winter-Cocktail“

prickelnder Sekt oder alkoholfreier Sekt,
mit Apfelsaft aufgegossen,
zarte Mandarinenfilets, Eiswürfel
und hausgemachter Weihnachtssirup
0,1 ltr. 7,80 €



VORSPEISEN

- 2 Ofenfrische Reibekuchen** mit Kräuterquark bestrichen,
belegt mit feinem Räucherlachs an
marinierter Salatgarnitur ^{11,12,13,a1,c,g,i,j,e} 16,80 €
- Hausgemachter Shrimpsalat im Salatnestchen**
an Avocadofächer, dazu Baguette ^{11,12,a1,c,g,i,j,b} 18,80 €
- Bunter Wildkräutersalat** mit Vinaigrette Dressing mariniert,
dekoriert mit Fetakäse, Walnüssen und Birnenspalten,
dazu Baguette ^{11,12,a1,c,g,i,j,h3} 16,80 €

SUPPEN

- Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen**
und frischem Schnittlauch ^{4,8,*11,a1,c,g,i,j} 6,00 €
- Hausgemachte Rosenkohlcremesuppe** mit Croutons ^{11,a1,c,g,i,j} 7,00 €

FLEISCHLOSE GERICHTE

- Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Rahm,**
mit Röstzwiebeln garniert, dazu kleiner Salat ^{a1,g,i,11,c,i,j} 14,80 €
- Hausgemachter Gemüsestrudel,** mit Sauce Bernaise
an bunter Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j} 17,80 €
- Warme Süßkartoffel mit Kichererbsen- Belugalinsensalat,**
an Salatgarnitur mit Balsamico -Senfdressing mariniert
vegan ^{11,p} 20,80 €
- Kleiner gemischter Salat** mit Hausdressing mariniert 6,80 €

Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

Alle unsere Salate sind mit unserem Hausdressing mariniert

(mit Mayonnaise und Orangensaft)

Auf Wunsch: - Balsamico- Senf-Dressing - VEGAN

oder - ohne Dressing und wir servieren Ihnen
Essig und Öl extra

FISCHGERICHTE

Paniertes, Fränkisches Karpfenfilet- gebacken- grätenfrei-

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und mariniertes

Salatgarnitur, Sauce Remoulade ^{11,a1,c,e,g,i,j,h} 22,80 €

Trilogie vom Edelfrisch – Bachsaibling-Zander- Lachs-

überzogen mit feiner Dillsahnesauce, an

hausgemachtem Gemüserisotto ^{11,a1,c,e,g,i,j,o} 26,80 €



Unser Weihnachts- Klassiker

1/4 Ofenfrische Bauernente in der Natursauce

mit Kartoffelknödel und Blaukraut ^{11,a1,o,i} 26,50 €

1/2 Ofenfrische Bauernente- in der Natursauce

mit Kartoffelknödel und Blaukraut ^{11,a1,g,i,j,o} 34,50 €

Tranchen von der rosa gebratenen Gänsebrust in der

Natursauce mit Kartoffelknödel, Blaukraut und

Bratapfel ^{11,a1,g,i,j,o} 38,50 €

HAUPTGERICHTE

Hausgemachtes Fleischpflanzerl – mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat ^{11,8,a1,c,g,i,j}	14,80 €
Zwei Stück Fränkische Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Senf ^{8,3,11,13,a1,c,g,i,j}	11,80 €
Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl- Biersauce, dazu Knödel und kleinen Salat ^{11,3,11,a1,c,g,i,j,o}	15,80 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" - aus der Butterpfanne- wahlweise mit Pommes frites <u>oder</u> Kartoffelsalat ^{11,a1,c,g,i,j}	15,80 €
Medaillons vom Schweinefilet „Esterhazy“ - in bunter Gemüsesauce, dazu Kartoffelkroketten und Wintergemüse ^{11,a1,c,g,i,j,o}	24,80 €
Putenschnitzel "Wiener Art" - aus der Butterpfanne - wahlweise mit Pommes frites <u>oder</u> Kartoffelsalat ^{11,a1,c,g,i,j}	18,80 €
Putenbruströllchen gefüllt mit Spinat, in Tomatensauce an hausgemachtem Gemüserisotto ^{11,a1,c,g,i,j,o}	20,80 €
Zarter Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Eierspätzle und Wintergemüse ^{11,a1,c,g,i,j,o}	22,80 €
Kalbsrückensteak mit Schinken- Hollandaise gratiniert, dazu Kartoffelkroketten, an Salatgarnitur ^{2,8,11,a1,c,g,i,j}	26,50 €
Sauerbraten „Fränkische Art“ mit Semmelknödel und Blaukraut ^{11,a*1,c,g,i,j,o}	23,80 €
Pfeffersteak von der Rinderlende mit Sauce Bernaise, auf grüne Speckböhnchen und Pommes frites ^{11,8,2a,13a1,c,g,i,j}	26,80 €
Braten von der Hirschkalbskeule in Cranberry-Sauce mit Semmelknödel und Wintergemüse ^{11,a1,c,g,i,j,o}	26,80 €

Kalte Gerichte

Hausgemachte Bratensülze mit Sauce Remoulade – dazu
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, an
Salatgarnitur 8,11,13,a1,c,g,i,j 15,80 €

Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurke , dazu
Bauernbrot 3,8,11,13,a1,c,g,i,j 11,80 €

Portion Obazda –reichlich garniert, Brot und Butter 11,4,a1,c,g,i,j 16,80 €

Hinweis:

Gerichte die als kleinere Portion serviert werden ./ 1,00 €
Zusatzgedeck für Erwachsene 2,00 €
Mitnahmebox 1,50 €

EXTRAS:

1 Portion Eierspätzle / Kartoffeln/ Kroketten 4,50 €
1 Portion Pommes frites mit Ketchup 5,00 €
1 Knödel ohne Sauce extra 2,00 €
Portion Gemüse 6,00 €

<u>Zusatzstoffe</u>	<u>Allergene</u>
(1) mit Farbstoff	(a1) enthält Weizen
(2) mit Konservierungsstoff	(a2) enthält Gerste
(2a) mit Nitritpökelsalz	(a3) enthält Roggen
(3) mit Antioxidationsmittel	(a4) enthält Hafer
(4) mit Geschmacksverstärker	(a5) enthält Dinkel
(5) geschwefelt	(a6) enthält Kamut
(6) geschwärzt	(a7) enthält Mais
(7) gewachst	(b) enthält Krebstiere
(8) mit Phosphat	(c) enthält Eier
(9) koffeinhaltig	(d) enthält Erdnüsse
(10) chininhaltig	(e) enthält Fisch
(11) jodiertes Speisesalz	(f) enthält Soja
(12) Süßungsmittel	(g) enthält Milch und Laktose
(13) mit Rauch	(h1) enthält Mandeln
(20) enthält Gerstenmalz	(h2) enthält Haselnüsse
(21) enthält Weizenmalz	(h3) enthält Walnüsse
(22) enthält Phenylalaninquelle	(i) enthält Sellerie
(23) Säuerungsmittel	(j) enthält Senf
	(l) enthält Sulfite
	(o) enthält Alkohol
	(p) enthält Oliven

ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Hausgemachte Spekulatiuscreme mit Mandarinenfilets im Glas, mit Sahne garniert ^{12,a1,c,g,o,}	8,80 €
Crêpe „Winterzauber“ – Crêpe gefüllt mit 1 Kugel Vanilleeis und warmen Glühweinkirschen mit Sahne garniert ^{11,13,a1,c,g,o}	9,80 €
Hausgemachter Tannenzapfen auf Vanillesauce, 1 Kugel cremiges Vanilleeis – im Schneegestöber ^{1,12,a1,a7,c,g,}	9,50 €
Warmer Bratapfel gefüllt – „im Schneegestöber“ mit 1 Kugel Vanilleeis auf Vanillesauce ^{13,oc,g,a1,}	9,00 €
Kaiserschmarrn – ohne rosinen- mit Apfelmus ^{11,13,a1,c,g,}	13,80 €
Hausgemachter Windbeutel gefüllt – mit warmen Waldbeeren, 1 Kugel cremigem Vanilleeis und Sahne ^{a1,c, g, 12,11,}	9,80 €
Hausgemachter Apfelstrudel (mit Rosinen und Mandeln) an lauwarmer Vanillesauce oder Sahne oder Eis	5,80 €
mit Eis und Sahne	6,80 €
mit Vanillesauce, Eis und Sahne	7,80 €
mit Vanillesauce, Eis und Sahne	8,80 €
1 Kugel Eis ohne Sahne	2,90 €
Portion Sahne	1,00 €
Gemischtes Eis – 3 Kugeln nach Wahl- ohne Sahne	7,50 €

Eissorten: Vanille/ Schokolade / Erdbeere
Mövenpick Apple-Crumble-Eis

Nachmittagskarte von 14:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und frischem Schnittlauch <small>4,8,11,a1,c,g,i,j</small>	6,00 €
Hausgemachte Rosenkohlcremesuppe mit Croutons <small>11,a1,c,g,i,j</small>	7,00 €
Hausgemachter Gemüsestrudel , mit Sauce Bernaise an bunter Salatgarnitur <small>11,a1,c,g,i,j</small>	17,80 €
Hausgemachtes Fleischpflanzerl – mit Kartoffel-Gurkensalat <small>1,a1,c,g,i,j</small>	14,80 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" - aus der Butterpfanne- wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat <small>11,a1,c,i,j</small>	15,80 €
Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl- Biersauce , dazu Knödel und kleinen Salat <small>11,13,11,a1,c,g,i,j,o</small>	15,80 €
Sauerbraten „Fränkische Art“ mit Semmelknödel und Blaukraut <small>11,a1,c,g,i,j,0</small>	23,80 €
Rumpsteak – von der Rinderlende – vom Grill – Kräuterbutter, mit Pommes frites an Salatgarnitur <small>11,c,g,i,j</small>	26,80 €
1/4 Ofenfrische Bauernente in der Natursauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut <small>11,a10,i</small>	26,50 €
1/2 Ofenfrische Bauernente- in der Natursauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut <small>11,a1,g,i,j,o</small>	34,50 €
Hausgemachter Windbeutel gefüllt – mit warmen Waldbeeren, 1 Kugel cremigem Vanilleeis und Sahne <small>a1,c,g,12,11</small>	9,80 €
Hausgemachter Apfelstrudel (mit Rosinen und Mandeln) an lauwarmer Vanillesauce oder Sahne oder Eis mit Eis und Sahne <small>c,g,11,12</small>	5,80 € 6,80 € 7,80 €