



Aperitif

Frisch aus dem Entsafter: Apfel, Karotte, Orange & Ingwer	20cl	€ 3,90
Sanddorn – Spritz: Sanddornlikör, Riesling, Sekt, Mineralwasser	20 cl	€ 4,50
Dirkers Apfel- Ingwerschaumwein	10 cl	€ 4,50
Michelbacher Winzersekt brut Weingut Höfler	10 cl	€ 5,80
Kulmbacher Zoigl –Bier im Henkelglas – naturtrüb	30 cl	€ 2,80
Domina – Glühwein mit Orange & Sternanis	25cl	€ 3,50

Vorspeisen

Niedersteinbacher Feldsalat in Apfel-Ingwerdressing mit krossem Speck	€ 8,50
<i>zusätzlich mit gegrillten Pilzen</i>	+ 4,50
Ziegenkäse vom Schöllkrippener Berghof mit Thymianhonig gratiniert an Salaten	€ 11,50
Klassisch angemachtes Tartar vom Boeuf de Hohenlohe mit geröstetem Schwarzbrot	€ 12,50
Feine Bandnudeln mit Herbsttrüffeln	VSP € 15 HG € 22
Krone-Klassikerteller: Curryhähnchencocktail Rösti mit Ziegenkäse Garnele auf Mango-Chilichutney Räucherlachs Tafelspitz in Grüner Soße	€ 15,90

Suppen

Kartoffel-Lauchsuppe mit Alblinsen und gebackener Blutwurst	€ 7,50
Petersilienwurzelsüppchen mit Zimtcrôutons	€ 6,50
Leberknödel in kräftiger Tafelspitzbouillon mit feinem Gemüse	€ 6,50

Fleisch und Wild aus der Region

„Unser Rahmschnitzel“ vom Hällischen Schwein mit Spätzle & kleinem Salat	€ 14,50
Hirschragout mit Pilzen, Preiselbeeren Serviettenknödel und kleinem Salat	€ 16,50
Kalbsnierchen in Cognac-Senfrahm auf Kartoffel-Spinattörtchen	€ 17,50
Ofenfrischer Sauerbraten von der Färse mit Rosinen, geschmälzten Knödeln und Apfelrotkohl	€ 18,90
Filet vom Landschwein mit Rahmpilzen, Speck, Kräuterbutter, Spätzle und Herbstgemüse	€ 19,50
Unser Klassiker: Ofenfrisches Rehschäufel – 11 Stunden bei 79°C am Knochen gegart - mit Pfifferlingen, Wirsing, wilden Preiselbeeren und geschmälztem Kartoffelknödel	€ 23,80
Rumpsteak vom Boeuf de Hohenlohe mit Pfeffersoße und Rösti & Salat	€ 25,50
Traditionsgericht seit 1863: Filetsteak Hotel Krone 280 g-Filet vom fränkischen Weideochsen mit pochiertem Ei, Sauce Bernaise, Ofentomate und Rösti	€ 34,80

Fisch

Steinbeisser in Pommerysenfsoße mit Bratkartoffeln und Gurken-Dillsalat	€ 17,50
Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrthal auf Kürbisrisotto mit eingemachten Tomaten, Babyspinat und Sauerampfersoße	€ 19,50



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Gänse-Menü:

Gänseleber mit karamellisiertem Apfel auf Kartoffel-Röstzwiebelpurée (€ 12)

2014 Kerner feinherb, aus eigenem Anbau

*

Portion ofenfrische Bauerngans in Orangensoße

mit Rotkohl, Selleriepürée und geschmälzten Kartoffelknödeln (€ 27,80)

2014 Domina trocken, aus eigenem Anbau

*

Walnußparfait mit Rotweinzwetschgen (€ 8)

2003 Gemischter Satz edelsüß, aus eigenem Anbau

Menüpreis € 45 | Weinbegleitung 3 x 0,1l € 9,50

Vespergerichte

Krone-Brotzeit: Hausmacher Wurst vom Dorfmetzger,
Schinken & Käse mit Bauernbrot

€ 14,50

Hausgeräucherter Lachs mit Honig-Senf-Dillsoße und Reibekuchen

€ 14,50

Vegetarisch

Grünkern-Burger mit hausgebackenem Kürbiskernbrot,
Guacamole, Quarkdip und Süßkartoffelfritten

€ 14,50

Pochiertes Bio-Landeier in Trüffelschaum mit Blattspinat,
Kartoffelstampf und Herbsttrüffel

€ 17,50

Dessert

Große Kugel hausgemachtes Tahiti-Vanilleis mit steirischem Kernöl

€ 5,50

Krone-Gedeck: Espresso | hauseigener Rieslingbrand | Kugel Salzkaramell-Eis € 9,80

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit weißem Nougateis

€ 8

Ab 2 Personen: Karamellisierte Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
und hausgemachtem Tahiti-Vanilleeis

pro Person

€ 8,50

Hausgemachtes Eis & Sorbet - frisch aufgeschlagen aus dem Paco-Jet:

pro Kugel

€ 3

Crème-Eis: Orange-Sanddorn | Tahiti-Vanille | Salzkaramell | Valrhona-Schokolade

Sorbet: Williams-Christ | Apfel-Ingwer | Quitte | Zwetschge

- **Täglich wechselnde Tagesempfehlung: 2 Gänge – € 15,50**
- **Geschenk gesucht? Gutscheine für die Krone sind ab 20 € erhältlich!**
- **Gänseschmalz mit Äpfeln & Zwiebeln zum Mitnehmen: Glas 300g € 3,50**

Partner & Lieferanten:

Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall – Fleisch aus artgerechter Haltung

Forellenzucht Hochspessart, Hafenlohrthal – Forellen & Saiblinge

Kaffee Braun Mainaschaff - fair gehandelter Kaffee

Erdbeer-Ranch Alzenau – Salate, Äpfel, Apfelsaft

Altstadtbäckerei Christ – Bauernbrot & Baguette

Hausmetzgerei Hahnenkammhof Alzenau

Erwin Hornung, Schimborn – Kartoffeln

Auhof Jutta Herzog, Stockstadt – Eier

Bäckerei Reisert, Alzenau – Brötchen

Berghof Schöllkrippen – Ziegenkäse

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.

