

„Weiß-blaue Krone-Wochen“

Vorspeise

„Schmankerl-Daube“	als Vorspeise	13.50 €
	als Hauptgang	25.50 €

- Obazda mit Rettich
- Bayrischer Weißwurstsalat mit Gewürzgurke
- Griebenschmalz
- Kalter Schweinsbraten mit Apfel-Meerrettich-Creme
- Geräucherte Forelle mit Sellerie-Nussalat
- Laugenkonfekt & Butter

Feldsalat mit Kartoffel-Vinaigrette	6.50 €
• mit gratiniertem Fetakäse & Kräuter-Crostini	+ 3.50 €
• mit gerösteten Speckstippen & Croutons	+ 3.50 €

Suppe

Leberknödelsuppe	7.00 €
mit Feldgemüseeinlage & Schnittlauchbrot	

Champignon-Cremesuppe	6.50 €
mit gebratenen Champignons & Croutons	

Vegan

Krautwickel	19.90 €
gefüllt mit Kartoffeln, Räucher-Tofu & Gemüse	
dazu Tomaten-Kräutersoße	

Vegetarisch

Pilzragout 19.90 €
 mit Spinatknödeln, geschmelzten Zwiebeln & Salatteller

Hauptgerichte

Backendl vom Biohof Udo Kolb 19.50 €
 auf Kartoffel-Gurkensalat dazu Zitrone & Preiselbeeren

„Krone Wiesn-Burger“ 21.90 €
 mit Laugen-Burger-Buns, Duroc-Fleischkäse Hof Birkeneck „Meat by Nature“, Krautsalat, Tomate, süßem Senf-Dip, Röstzwiebeln
 Kartoffel-Dippers & Kräuterschmand

„Schäufelchen“ von der „Metzgerei Grasmehr“ 21.50 €
 Schweineschulter mit knuspriger Kruste,
 Malzbiersoße, bayrischem Kraut & Brezelknödel

Gekochte Ochsenbrust –durchwachsen- 18.50 €
 mit Meerrettich-Soße, Rahmwirsing & Bratkartoffeln

Cordon Bleu vom Kalbsrücken „Bayrische Art“ 28.50 €
 gefüllt mit Bauchspeck, Zwiebeln & Bergkäse
 dazu Reibeküchlein & Feldsalat

„Münchner Fischeintopf“ 32.50 €
 Kabeljau, Lachs & Riesengarnelen,
 Fenchel, Zuckerschoten, Karotten in einer Riesling-Rahmsoße
 mit geschmorten Tomaten & Sauerteig-Röstbrot

Deftige „190 Jahre-Jubiläums-Klassiker“

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites & Salatteller		14.50 €
Paprikasahne-Schnitzel mit Pommes frites & Salatteller		16.90 €
Schnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites & Salatteller		16.90 €
Rinderfilet vom Grill	250 g	39.90 €
in der Pfefferkruste mit Sauce Bernaise, Kartoffel-Dippers & Salatteller	350 g	47.90 €
Rumpsteak Hofmeister mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter „Hausrezept“ & Salatteller	250 g Rohgewicht	27.90 €
	350 g Rohgewicht	32.90 €
„Unser Kronentopf“ -Schweinefilet, Schweinerücken & Roastbeef-Medaillons auf Marktgemüse, Bratkartoffeln, Spiegelei & Jus		24.50 €
Kalt aufgeschnittener Rinderrücken mit Remouladensoße, Bratkartoffeln & frischem Meerrettich		19.80 €
Großer Salatteller mit Baguette		8.90 €
• gebratene Pilze & Schinken		+ 6.50 €
• gebratene Putenwürfel		+ 7.50 €
• gratinierter Schafskäse		+ 8.50 €
Portion Kräuterbutter, Ketchup oder Mayonnaise		0.50 €

Dessert & Käse

Gemischtes Eis	4.50 €
Vanille, Schokolade & Erdbeere	
• Portion Sahne	+0.80 €
Zwetschgen-Röster	8.50 €
mit Bayrischer Creme & Zimtschmand	
Gebackener Kürbis vom Erlenhof Pfeifer-Hauser	8.00 €
im Bierteig mit Sorbet vom grünen Apfel	
Café Gourmand	6.90 €
3 süße Überraschungen mit einem Espresso	
Käseauswahl	
mit Feigensenf, Bauernbrot & Butter	9.50 €
Ofenkäse „Hausrezept“	9.50 €
mit Feigensenf, gesalzener Butter & Baguette	

Hier nur ein paar Beispiele für unsere regionalen Lieferanten:

„Biohof Udo Kolb“ aus Greifenstein-Rodenberg,

„Metzgerei Grasmehr“ aus Weilburg-Gaudernbach,

„Geflügelhof Thomé“ aus Weinbach,

„Erlenhof Pfeifer-Hauser“ aus Löhnberg,

Familie Schmidt aus Runkel-Schadeck, Hof Birkeneck „Meat by Nature“ aus Hadamar-Steinbach, „Bettina’s und Seniorchefin’s Kräutergarten☺“ usw.



Liebe Gäste, falls Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Service-Personal. Unsere separate Allergietabelle erhalten Sie gerne auf Anfrage.