

„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.