



HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHOF ZUR KRONE



WISSEN WO'S HERKOMMT – UNSERE REGIONALEN PARTNER:

Eier, Fleisch & Fisch:

- Florian Eckert aus Weiten-Gesäß - Rindfleisch
- Forellenhof Lenz in Oberzent
- Geflügelhof und Landlädchen Strauß in Georgenhausen – Eier, Pute & Gänse
- Manuel Holschuh aus Bullau - Rindfleisch
- Lokale Jäger aus dem heimischen Forst
- Ernst Ludwig Koch aus Asselbrunn – Rindfleisch
- Kronenhof in Zell – Lamm
- Frühwein Großfleischhandel
- Landmetzgerei Sattler in Beerfelden – Gänse & Rindfleisch

Sonstige Lebensmittel:

- Back-Ecke A.Strassner in Zell
 - Bioziegenkäserei Weiße Hube + Obstbrände der Familie Trumpfheller in Momart
 - Hans Peter Heusel in Weiten-Gesäß – Kartoffeln
 - Felsenkeller Champignonkulturen / Weberhof in Groß-Umstadt
 - Imkerei Seeger in Zell
 - Obst- und Gemüsehandel Keil in Erbach
 - Erbacher Markthalle
- & aus eigener Ernte und Aufzucht – Äpfel & Kaninchen

Getränke:

- Bergsträßer Winzer eG in Heppenheim
- Brauerei Faust in Miltenberg
- Bannenberger Brauerei in Bad König
- Brauerei Schmucker in Mossautal
- Kelterei Krämer in Beerfurth
- Kelterei Himmelheber in Brensbach
- Umstädter Winzergenossenschaft Vinum autmundis in Groß-Umstadt
- Edelbrennerei Fritz in Rimbach
- Edelobstbrennerei Thomas Helferich in Fürth

Odenwaldkreis



SPEISEKARTE

SUPPEN / VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	5,50 €
Kürbis-Kokossüppchen mit steirischen Kernöl	5,50 €
Kleiner Feldsalatteller mit Kartoffeldressing, Croutons, Nüssen und Speckstreifen	8,90 €
Bonbon vom Momarter Bio-Ziegenkäse auf Kürbis-Rosenkohlgemüse mit Pilzpesto	8,90€

VESPER / KLEINIGKEITEN

Beilagensalat vom Buffet – ganz nach Ihrem Geschmack	5,50 €
Große Currywurst mit Pommes frites an Salatgarnitur	8,90 €
Panierte Champignons mit Weißbrot und Salatgarnitur dazu Kräuterbutter oder Knoblauchsauce	8,90 €
Gebackener Camembert mit frittierter Petersilie und Weißbrot	8,90 €
Strammer Max mit Kochschinken und Käse überbacken, ein Spiegelei	8,50 €
Hausgemachter Odenwälder Kochkäse mit Zwiebeln und Kümmel, dazu Brot und Butter	8,90 €

SALATBOWL

Herbstliche Feldsalatbowl an Kartoffeldressing mit Kürbis-Rosenkohlgemüse, Pilzen, karamellisierten Apfelspalten, Nüssen und Rote Bete-Würfel S	14,90 €
+ Streifen von der Odenwälder Landpute S	20,90 €
+ Warmer Momarter Bio-Ziegenkäse gratiniert mit Waldhonig und Kräutern S	22,80 €
+ Gebratenes Filet von der Odenwälder Lachsforelle S	23,90 €
+ Streifen von geräucherter Gänsebrust S	20,90 €

VEGETARISCH + TOPPINGS

Dreierlei vom Kürbis – Risotto, Tempura-Kürbis und gebratene Kürbiswürfel mit Feldsalatröschen, Nüssen und Salat S	15,50 €
+ Streifen von der Odenwälder Landpute S	21,50 €
+ Warmer Momarter Bio-Ziegenkäse gratiniert mit Waldhonig und Kräutern S	23,40 €
+ Gebratenes Filet von der Odenwälder Lachsforelle S	24,50 €
+ Streifen von geräucherter Gänsebrust S	21,50 €
Pilzpasta – Tagliatelle in Steinpilz-Champignonpesto geschwenkt, mit Rosenkohl und Rote Bete-Würfel, dazu Feldsalatröschen und ein Beilagensalat S	15,90 €
+ Streifen von der Odenwälder Landpute S	21,90 €
+ Warmer Momarter Bio-Ziegenkäse gratiniert mit Waldhonig und Kräutern S	23,80 €
+ Gebratenes Filet von der Odenwälder Lachsforelle S	24,90 €
+ Streifen von geräucherter Gänsebrust S	21,90 €

Bei allen Gerichten, die einen „Salat“ oder „Beilagensalat“ beinhalten, können Sie sich den Salat am Buffet ganz nach Ihrem Geschmack zusammenstellen. (Nicht bei Salatgarnitur)

Sie möchten Ihre Beilage ändern? Hierfür berechnen wir pauschal 1,00€.

FLEISCH & GEFLÜGEL

Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites, brauner Sauce und Salat S	15,90 €
Zwiebel- oder Jägerschnitzel mit Pommes und Salat S	18,40 €
Odenwälder Kochkäseschnitzel mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat S	18,40 €
Schnitzel Schinderhannes in Röstzwiebel-Pfefferpanade mit Spiegelei und Speck, dazu braune Sauce, Bratkartoffeln und Salat S	18,90 €
Odenwälder Bauernvesper – Schweinenackensteak mit Röstzwiebeln, dazu Knoblauchsauce und Bratkartoffeln sowie ein Beilagensalat S	17,50 €
Cordon bleu pikant mit Peperoni, Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Käse gefüllt, dazu braune Sauce, Kroketten und ein Salat	19,50 €
Gebratene Reinheimer Landputenbrust mit Kräuterbutter und Knoblauchchampignons, dazu Kroketten und Salat S	19,50 €
Gänsebrust „rosa“ auf Speck-Wirsing mit Brauner Butter-Schaum, karamellisierten Äpfeln und Kroketten	19,90 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Schwenkzwiebeln, dazu Pommes frites und Salat S	25,50 €

KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Pommes, Ketchup und Mayo	6,90 €
Chicken Nuggets mit Pommes, Ketchup und Mayo	6,90 €
Kinder-Kochkäseschnitzel mit Pommes	7,90 €
Kinder-Jägerschnitzel mit Pommes	7,90 €
Zu den Schnitzel können sich die Kinder auf Wunsch einen kleinen Salat am Buffet zusammen stellen. (+2,00 € auf den oben stehenden Preis).	
Spätzle mit Sauce	3,90 €
Portion Pommes mit Ketchup und Mayo	3,20 €
Tüte Ketchup oder Mayo extra	0,30 €

DESSERT

Apfelbeignets mit Äpfeln von der eigenen Streuobstwiese an Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Kürbis-Tonkabohnen-Panna cotta mit Zimtzwetschgen	5,90 €
Espresso mit Kugel Vanilleeis und Sahne	3,90 €
Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)	3,80 €
Vanilleeis oder Walnusseis (3 Kugeln) mit heißen Zimtzwetschgen oder warmer Schokoladensauce	5,90 €
Bällchen Eis	1,00 €
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere, Walnuss oder Amarena-Kirsch	
Portion Sahne zum Eis	1,00 €

Ihr Hunger ist nicht ganz so groß? Alle mit dem grünen „S“
Gekennzeichneten Gerichte, können als kleinere Portion (Seniorportion)
bestellt werden. Hierfür werden 2,00 € vom Preis abgezogen.

Sie haben Allergien oder Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns gerne an!

Sollten Sie Ihr Essen nicht schaffen, würden wir uns freuen, wenn Sie das
Übriggebliebene mitnehmen. Wir geben Ihnen gerne Alufolie (kostenfrei)
oder eine Verpackungen zum Einpacken. Da auch die Verpackungen im
Einkauf immer teurer geworden sind, berechnen wir je Packung 0,70 €.