



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 Fleischgroßhandel
- 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



HALLO 2024!

Liebe Gäste,

wie Sie vermutlich alle durch die Medien erfahren haben, liegt der Mehrwertsteuersatz ab dem 1. Januar 2024 bei 19% anstatt 7%. Das sind 12 % mehr, die wir von allen verkauften Speisen zusätzlich direkt an den Staat abführen.

Hinzu kommen weitere steigende Kosten wie zum Beispiel die CO²-Abgabe, Kosten für Wasser und Abwasser, Erhöhung von Gewerbe- und Grundsteuer, Entsorgungskosten, Mindestloohnerhöhung oder die Änderung der Mautregelung, welche vom Lebensmittellieferanten über die Brauerei bis zur Wäscherei verschiedene (liefernde) Branchen betrifft und diese Kosten müssen an uns, unsere Kollegen oder alle anderen Kunden ebenso weitergegeben werden, wie wir Sie dann in unseren Preisen berücksichtigen müssen.

Wir als „Gasthof zur Krone“ sind ein Familienbetrieb mit 150 Jahren Geschichte, der mittlerweile in der fünften und sechsten Generation geführt wird und wir möchten mit dem Betrieb noch viele weitere Jahrzehnte und Generationen bestehen und natürlich auch all unseren Mitarbeitern einen guten und sicheren Arbeitsplatz bieten können. Und das funktioniert nur bei einer wirtschaftlichen Kalkulation.

Wir danken Ihnen allen für Ihr Verständnis und natürlich vor allem für Ihren Besuch gerade in diesem Moment bei uns! Wir sind sehr dankbar, dass uns so viele Gäste regelmäßig besuchen und unzählige Familien bereits seit Jahrzehnten immer wieder bei uns zu Gast sind.

Ebenso freuen wir uns, dass uns auch im letzten Jahr ganz viele neue Gäste auf uns aufmerksam geworden sind und wir auch täglich neue Gesichter bei uns begrüßen durften. Wir sind sehr dankbar für jeden einzelnen Besuch!

Wir freuen uns auf das Jahr 2024 mit Ihnen!

Familie Klein



SPEISEKARTE

SUPPEN / VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	5,90 €
Vegetarische Kartoffel-Lauch-Suppe mit Weißbrot	5,50 €
Kleiner Feldsalatteller mit Kürbiskernölvinaigrette, geräucherter Gänsebrust, Croutons, Nüssen und warmen Apfelspalten	9,90 €
Bonbon vom Momarter Bio-Ziegenkäse auf Mangold mit Orangensauce	9,90 €

VESPER / „KLEINIGKEITEN“

Beilagensalat vom Buffet – ganz nach Ihrem Geschmack	5,90 €
Große Currywurst mit Pommes frites an Salatgarnitur	9,90 €
Panierte Champignons mit Weißbrot und Salatgarnitur dazu Kräuterbutter oder Knoblauchsauce	9,90 €
Gebackener Camembert mit frittierter Petersilie und Weißbrot	9,90 €
Strammer Max mit Kochschinken und Käse überbacken, ein Spiegelei	9,40 €
Hausgemachter Odenwälder Kochkäse mit Zwiebeln und Kümmel, dazu Brot und Butter	9,90 €



SPEISEKARTE

SALATBOWL

Winterliche Feldsalatbowl an Kürbiskernöl-Dressing mit gebratenen Pilzen, karamellisierten Apfelspalten, Avocado, Nüssen und Rote Bete-Würfeln S	16,80 €
+ Streifen von der Odenwälder Landpute S	23,30 €
+ Warmer Momarter Bio-Ziegenkäse gratiniert mit Waldhonig und Kräutern S	25,40 €
+ Gebratenes Filet von der Odenwälder Lachsforelle S	26,60 €
+ Streifen von geräucherter Gänsebrust S	23,40 €
+ Streifen vom Wild aus heimischem Forst (Reh, Hirsch oder Wildschwein je nach Schuss) S	26,60 €

VEGETARISCH + TOPPINGS / FISCH

Hausgemachte Süßkartoffelgnocchi mit Mangold im Orangen-Ingwersud und karamellisierten Nüssen sowie Salat S	17,50 €
+ Streifen von der Odenwälder Landpute S	24,00 €
+ Warmer Momarter Bio-Ziegenkäse gratiniert mit Waldhonig und Kräutern S	26,10 €
+ Gebratenes Filet von der Odenwälder Lachsforelle S	27,30 €
+ Streifen von geräucherter Gänsebrust S	24,10 €
+ Streifen vom Wild aus heimischem Forst (Reh, Hirsch oder Wildschwein je nach Schuss) S	27,30 €

Grünkernknödel mit Momarter Bio-Ziegenkäse und Birne gefüllt auf Grünkohl und karamellisierten Nüssen, dazu Salat S	17,90 €
+ Streifen von der Odenwälder Landpute S	24,40 €
+ Gebratenes Filet von der Odenwälder Lachsforelle S	27,70 €
+ Streifen von geräucherter Gänsebrust S	24,50 €
+ Streifen vom Wild aus heimischem Forst (Reh, Hirsch oder Wildschwein je nach Schuss) S	27,70 €

Duo von der Odenwälder Lachsforelle - im Knusperteig und als Praline im Sesammantel - auf Mangold mit Kokossud, Koriander und Basmatireis S	23,90 €
--	---------

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

FLEISCH & GEFLÜGEL

Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites, brauner Sauce und Salat S	17,90 €
Zwiebel- oder Jägerschnitzel mit Pommes und Salat S	20,70 €
Odenwälder Kochkäseschnitzel mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat S	20,70 €
Schnitzel Schinderhannes in Röstzwiebel-Pfefferpanade mit Spiegelei und Speck, dazu braune Sauce, Bratkartoffeln und ein Beilagensalat S	21,20 €
Odenwälder Bauernvesper – Schweinenackensteak mit Röstzwiebeln, dazu Knoblauchsauce, Bratkartoffeln und Salat S	19,70 €
Cordon bleu pikant mit Peperoni, Zwiebeln, Speck, Knoblauch und Käse gefüllt, dazu braune Sauce, Kroketten und ein Salat	21,90 €
Gebratene Reinheimer Landputenbrust mit Kräuterbutter und Knoblauchchampignons, dazu Kroketten und Salat S	22,50 €
Gänsebrust „rosa“ mit gebratenem Grünkohl, Brauner Butter-Schaum, karamellisierten Äpfeln und Kroketten	22,20 €
„Älpler Pfännchen“ mit Käsespätzle, rosa gebratene Streifen vom Odenwälder Weiderind, Röstzwiebeln und Beilagensalat S	22,90 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Schwenkzwiebeln, dazu Pommes frites und ein Beilagensalat S	28,90 €

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

KINDERGERICHTE

Kinderschnitzel mit Pommes, Ketchup und Mayo	7,50 €
Chicken Nuggets mit Pommes, Ketchup und Mayo	7,50 €
Kinder-Kochkäseschnitzel mit Pommes	8,50 €
Kinder-Jägerschnitzel mit Pommes	8,50 €

Zu den Schnitzel können sich die Kinder auf Wunsch einen kleinen Salat am Buffet zusammen stellen. (+2,50 € auf den oben stehenden Preis).

Spätzle mit Sauce	4,50 €
Portion Pommes mit Ketchup und Mayo	3,80 €
Tüte Ketchup oder Mayo extra	0,30 €

DESSERT

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern mit Vanilleeis und Rotweinzwetschgen	7,50 €
Espresso mit Kugel Vanilleeis und Sahne	4,40 €
Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)	4,30 €
Vanilleeis oder Walnusseis (3 Kugeln) mit heißen Zimtwetschgen oder warmer Schokoladensauce	6,50 €
Bällchen Eis	1,20 €
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere, Walnuss oder Amarena-Kirsch	
Portion Sahne zum Eis	1,20 €

Ihr Hunger ist nicht ganz so groß? Alle mit dem grünen „S“ Gekennzeichneten Gerichte, können als kleinere Portion (Seniorportion) bestellt werden. Hierfür werden 2,50 € 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 €.

