



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
- 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



SPEISEKARTE

SUPPEN / VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen	5,90 €
Vegetarische Kartoffel-Lauch-Suppe mit Weißbrot	5,50 €

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 Salatbowl an Kürbiskernöl-Dressing mit gebratenen Pilzen, karamellisierten Apfelspalten, Avocado, Nüssen und Granatapfelperlen S	14,80 €
+ Streifen von der Odenwälder Landpute S	21,30 €
+ Warmer Momarter Bio-Ziegenkäse gratiniert mit Waldhonig und Kräutern S	23,40 €
+ Gebratenes Skreifilet S	24,60 €
+ Streifen von geräucherter Gänsebrust S	21,40 €
+ Streifen vom Wild aus heimischem Forst (Reh, Hirsch oder Wildschwein je nach Schuss) S	24,60 €

VEGETARISCH + TOPPINGS / FISCH

Hausgemachte Süßkartoffelgnocchi mit Pfannengemüse in Pesto 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 Skreifilet 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 Pfannengemüse und karamellisierten Nüssen, dazu Salat S	17,90 €
+ Streifen von der Odenwälder Landpute S	24,40 €
+ Streifen von geräucherter Gänsebrust S	24,50 €
+ Streifen vom Wild aus heimischem Forst (Reh, Hirsch oder Wildschwein je nach Schuss) S	27,70 €

Gebratenes Skreifilet auf Bratkartoffel mit Spiegelei und Salat S	24,90 €
--	---------

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 €
„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 Zimtzwetschgen 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 €.

