



# 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

Rinderkraftbrühe vom Odenwälder Weiderind mit Markklößchen und Gemüsestreifen	5,90 €
Karotten-Limetten-Suppe mit Sesam und Ingwer verfeinert	5,50 €

## VESPER / „KLEINIGKEITEN“ / FLAMMKUCHEN

Beilagensalat vom Buffet – ganz nach Ihrem Geschmack	5,00 €
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 €
Wurstsalat reichlich garniert mit Ei, Essiggurke und Radieschen, dazu Bratkartoffeln	12,90 €
Vesperbrett mit Hausmacher Wurst – Schwartenmagen, Blut- und Leberwurst – an Salatgarnitur reichlich garniert mit Ei, Zwiebeln und Essiggurke, dazu Brot	13,50 €
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit geräucherten Speckstreifen und Zwiebeln	10,90 €
Flammkuchen „vegan“ mit roten Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Geschnetzeltes aus Erbsenprotein mit Rucola	12,90 €
Flammkuchen „mediterran“ mit Fetakäse, Zucchini, Oliven, Tomate, Rucola und Parmesan	12,90 €
+ Räucherlachs	16,90 €
Flammkuchen „süß“ mit Apfelscheiben belegt und Zimt-Zucker	9,90 €



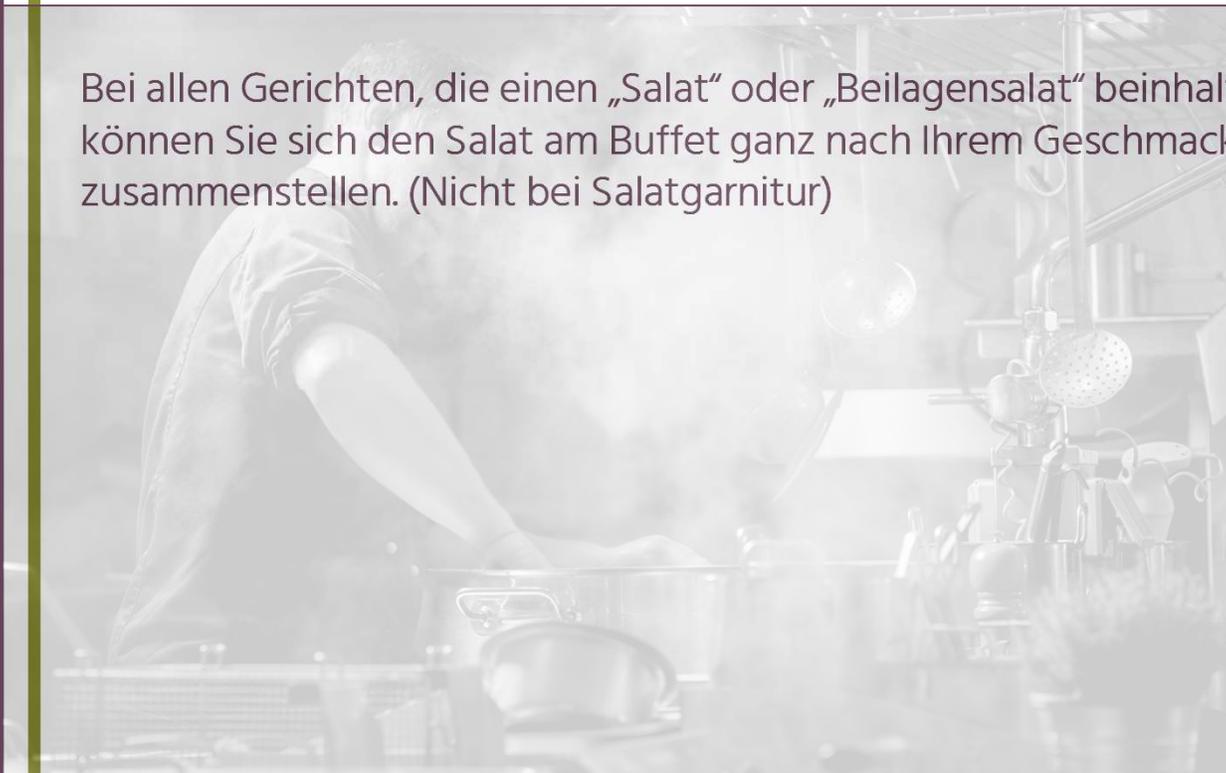
## SALATBOWL

Frühlings-Salatbowl mit erlesenen Blattsalaten und Rucola an Kräuter-Kürbiskernöl-Dressing mit Ei, gebratenen Pilzen, Radieschen, Guacamole, Nüssen und Granatapfelperlen <b>S</b>	14,80 €
+ Streifen von der Odenwälder Landpute <b>S</b>	21,30 €
+ Warmer Momarter Bio-Ziegenkäse gratiniert mit Waldhonig und Kräutern <b>S</b>	23,40 €
+ gebratenes Zanderfilet <b>S</b>	21,80 €

## VEGETARISCH & FISCH

Vegetarischer Burger mit Hafer-Walnuss-Bratling, Feta, Guacamole, Tomate, Gurke, Rucola und Radieschen, dazu Pommes	16,50 €
Ofenkartoffel mit Kräuterdip an großer Salatgarnitur, dazu gebratene Pilze	9,90 €
+ Räucherlachs	15,90 €
Hausgemachte Kartoffeltaschen gefüllt mit Momarter Bio-Ziegenkäse und Kräutern auf Ratatouille mit frischem Rucola	17,90 €
Fischgrillteller mit Zander-, Goldforellenfilet und Garnelenspieß, auf Ratatouille, dazu Rosmarinkartoffeln und Rucola <b>S</b>	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 <b>S</b>	17,90 € (12,90 €)
Zwiebel- oder Jägerschnitzel mit Pommes und Salat <b>S</b>	20,70 € (15,70€)
Odenwälder Kochkäseschnitzel mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat <b>S</b>	20,70 € (15,70€)
Schnitzel Schinderhannes in Röstzwiebel-Pfefferpanade Mit Spiegelei und Speck, dazu braune Sauce, Bratkartoffeln und ein Beilagensalat <b>S</b>	21,20 € (16,20 €)
Cordon bleu pikant mit Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Speck und Käse gefüllt, dazu Kroketten und Salat	21,90 € (16,90 €)
Tomahawk-Steak vom Schwein (ca. 350g) mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salsa, dazu ein Salat	23,50 € (18,50 €)
Gebratene Reinheimer Landputenbrust mit Kräuterbutter und Knoblauchchampignons, dazu Kroketten und Salat <b>S</b>	22,50 € (17,50 €)
Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Schwenkzwiebeln, dazu Pommes frites und ein Beilagensalat <b>S</b>	28,90 € (23,90 €)
Burger vom Odenwälder Weiderind (ca. 200g Patty) mit BBQ-Whiskey Dip, Tomate, Salat, Gurke, Käse, und Bacon, dazu Pommes	17,50 €

Die Preise in Klammern verstehen sich ohne Beilagensalat.

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

Schokoküchlein mit flüssigem Kern, fruchtigem Mangoragout und Vanilleeis	7,50 €
Sommerlicher Eisbecher mit Joghurteis, Mangoragout und Sahne	5,90 €
Espresso mit Kugel Vanilleeis und Sahne	4,40 €
Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)	4,30 €
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 €.

