



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

Terrine Odenwälder Wurstsuppe mit Broteinlage	3,20 €
Brokkolicremesuppe	3,90 €
Rinderkraftbrühe vom Odenwälder Weiderind mit Markklößchen und Gemüsestreifen	5,90 €
Kürbisschaumsüppchen mit Sauerrahm, steirischem Kernöl und Erdnuss	5,90 €

VESPER / „KLEINIGKEITEN“ / FLAMMKUCHEN

Beilagensalat vom Buffet – ganz nach Ihrem Geschmack	5,00 €
Strammer Max mit Kochschinken und Käse überbacken, ein Spiegelei	9,40 €
Hausgemachter Odenwälder Kochkäse mit Zwiebeln und Kümmel, dazu Brot und Butter	9,90 €
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 €
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit geräucherten Speckstreifen und Zwiebeln, dazu ein Salatglas	10,90 €
Flammkuchen „vegan“ mit roten Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Geschnetzeltes aus Erbsenprotein mit Rucola, dazu ein Salatglas	12,90 €
Flammkuchen „mediterran“ mit Zwiebeln, Paprika, Fetakäse, Zucchini, Tomate, Feldsalat, dazu ein Salatglas	12,90 €
+ Räucherlachs	16,90 €



SALATBOWL + UPGRADES

Feldsalatbowl mit Kürbiskernöl-Vinaigrette, Ei, Croutons, Granatapfelperlen, gebratenen Pilzen S	14,80 €
+ Streifen von der Odenwälder Landpute	21,30 €
+ Momarter Bio-Ziegenfeta „brennend serviert“	23,40 €
+ Gebratenes Odenwälder Lachsforellenfilet	24,30 €

VEGETARISCH + UPGRADES

Gerösteter Blumenkohl auf Selleriepüree mit karamellisierten Nüssen und Feldsalatröschen (vegan) S	12,50 €
+ Streifen von der Odenwälder Landpute	19,00 €
+ Momarter Bio-Ziegenfeta „brennend serviert“	21,10 €
+ Gebratenes Odenwälder Lachsforellenfilet	22,00 €

„Dreierlei vom Kürbis“: Risotto, Kürbis im Knuspermantel und Kürbiswürfel, dazu Schaum von brauner Butter und Feldsalat S	15,90 €
+ Streifen von der Odenwälder Landpute	22,40 €
+ Momarter Bio-Ziegenfeta „brennend serviert“	24,50 €
+ Gebratenes Odenwälder Lachsforellenfilet	25,40 €

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



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 €
„Krone Cordon Bleu“ in Röstzwiebelpanade, gefüllt mit flüssigem Kochkäsekern und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat	22,90 €
Schweinelendchen auf Cognac-Pfefferrahmsauce mit Spätzle und Salat vom Buffet S	23,90 €
Hacksteak mit Jägersauce, dazu Pommes und Salat vom Buffet	15,90 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Schwenkzwiebeln, dazu Pommes und Salat S	28,90 €
Geschmorter Rinderbraten an Burgundersauce mit Rotkohl und Semmelknödel S	22,90 €

Ihr Hunger ist nicht ganz so groß? Gerne können Sie auch Ihren Salat abbestellen und alle mit dem grünen „S“ gekennzeichneten Gerichte, können als kleinere Portion (Seniorportion) bestellt werden.

Für den Salat werden 5,00 € und für die Seniorenportion 2,50€ vom Preis abgezogen.

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

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 €.

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

Dreierlei von Mango & Passionsfrucht mit Kokos-Mangoschnitte, Passionsfruchtsorbet und Mango-Minzragout	7,50 €
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Rotwein-Zimtzwetschgen und Vanilleeis	7,50 €
Apfelstrudel aus dem Ofen mit Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Walnusseis (3 Kugeln) mit heißen Rotwein-Zimtzwetschgen und Sahne	6,90 €
Vanilleeis (3 Kugeln) mit warmer Schokoladensauce und Sahne	5,90 €
Exotikeisbecher mit Passionsfruchtsorbet und Stracciatellaeis an Mango-Minzragout mit Kokoslikör und Sahne	6,90 €
Eisbecher „Nussknacker“ mit Walnuss- und Haselnusseis, karamellisierten Nüssen und beschwipster Amaretto-Sahne	7,50 €
Espresso mit Kugel Vanilleeis und Sahne	4,40 €
Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)	4,30 €
Bällchen Eis	1,20 €
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere oder Walnuss	
Portion Sahne zum Eis	1,20 €

Dessertidee zum Teilen:

Flammkuchen „süß“ mit Apfelscheiben belegt und Zimt-Zucker	9,90 €
--	--------