



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
- Fleischmanufaktur Bauer in Goldbach
- Lokale Jäger aus dem heimischen Forst

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
- 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
- Odenwälder Feine Spezialitäten aus Litzelbach

Odenwaldkreis



SPEISEKARTE

SUPPEN / VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe vom Odenwälder Weiderind mit Markklößchen und Gemüsestreifen	5,90 €
Vegetarische Kartoffelsuppe mit gebratenen Pfifferlingen und Kräutern	5,90 €
„Was zum Dippen“ – Baguette mit dreierlei Dips	4,90 €
Pfifferlings-Bruschetta mit Cherry Tomaten und Crème von Momarter Bio-Ziegenfrischkäse	7,90 €

VESPER / „KLEINIGKEITEN“ / FLAMMKUCHEN

Beilagensalat vom Buffet – ganz nach Ihrem Geschmack	5,00 €
Panierte Champignons mit Weißbrot und Salatgarnitur dazu Kräuterbutter oder Knoblauchsauce	9,90 €
Flammkuchen „Elsässer Art“ mit geräucherten Speckstreifen und Zwiebeln, dazu ein Salatglas	10,90 €
Flammkuchen „vegan“ mit mediterranem Gemüse, grüner Spargel, Cherry-Tomaten, Spinat und Rucola, dazu ein Salatglas	13,90 €
Flammkuchen „mediterran“ mit Zwiebeln, Paprika, Fetakäse, Zucchini, Tomate, Rucola und dazu ein Salatglas	12,90 €
+ Räucherlachs	16,90 €

Folgende Speisen gibt es nur abends:

Gebackener Camembert mit frittierter Petersilie und Weißbrot	9,90 €
Strammer Max mit Kochschinken und Käse überbacken, ein Spiegelei	9,40 €
Hausgemachter Odenwälder Kochkäse (ca. 200g) mit Zwiebeln und Kümmel, dazu Brot und Butter	9,90 €
Große Currywurst mit Pommes frites an Salatgarnitur	9,90 €
Großer Wurstsalat reichlich garniert mit Essiggurken, Radieschen und Zwiebeln, an Salatgarnitur, dazu Bratkartoffeln	13,50 €

SALATBOWL + UPGRADES

Salatbowl mit bunten Blattsalaten an Kürbiskernöl-Vinaigrette, Ei, Croutons, gebackenen Avocadospalten, Karotten-Ingwercreme, Granatapfelperlen, gebratenen Pilzen und karamellisierten Kernen S	14,80 €
+ Hausgemachte Falafel	18,80 €
+ Streifen von der Odenwälder Landpute	21,30 €
+ Momarter Bio-Ziegencamembert in Kürbiskernmantel	23,40 €
+ Gebratenes Filet von Odenwälder Regenbogenforelle	24,30 €
+ kleines Rumpsteak	24,80 €

VEGETARISCH + UPGRADES

Hausgemachte Kräuter-Semmelknödel auf Pfifferlingrahmsauce mit Beilagensalat S (S=nur ein Knödel)	15,90 €
--	---------

Perlgrauen-Pfifferlingsrisotto mit Thymian und Rosmarin gewürzt, an Schaum von brauner Butter und Parmesan, dazu ein Salat S	16,50 €
+ Hausgemachte Falafel	20,50 €
+ Streifen von der Odenwälder Landpute	23,00 €
+ Momarter Bio-Ziegencamembert in Kürbiskernmantel	25,10 €
+ Gebratenes Filet von Odenwälder Regenbogenforelle	26,00 €
+ kleines Rumpsteak	26,50 €

Vegane gebackene Süßkartoffel-Sesamtaler auf Rote Bete-Püree mit Knusper-Avocado und Granatapfel an Wildkräutern S	16,50 €
+ Hausgemachte Falafel	20,50 €
+ Streifen von der Odenwälder Landpute	23,00 €
+ Momarter Bio-Ziegencamembert in Kürbiskernmantel	25,10 €
+ Gebratenes Filet von Odenwälder Regenbogenforelle	26,00 €
+ kleines Rumpsteak	26,50 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream Dip und gebratenen Knoblauchpilzen an großer Salatgarnitur	12,90 €
+ Hausgemachte Falafel	16,90 €
+ Streifen von der Odenwälder Landpute	19,40 €
+ Momarter Bio-Ziegencamembert in Kürbiskernmantel	21,50 €
+ Gebratenes Filet von Odenwälder Regenbogenforelle	22,40 €
+ kleines Rumpsteak	22,90 €
+ Räucherlachs	20,40 €

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

FLEISCH, GEFLÜGEL & FISCH

Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites, brauner Sauce und Salat S	17,90 €
Zwiebel- oder Jägerschnitzel (Jägersauce enthält Speck) mit Pommes und Salat S	20,70 €
Pfifferlingsschnitzel mit Kroketten und Salat S	23,50 €
Odenwälder Kochkäseschnitzel mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat S	20,70 €
Auf Wunsch können alle Schnitzel (außer Cordon bleu) auch vom Hähnchen in Knusperpanade gemacht werden + 1,50 €. Erfolgt keine Umbestellung, ist das Schnitzel regulär vom Schwein.	
Gebratene Odenwälder Landputenbrust mit Kräuterbutter und Knoblauchpilzen, dazu Kroketten und Salat S	22,90 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Schwenkzwiebeln, dazu Pommes und Salat S	29,90 €
„Beef-Burger“ – Brioche Bun, mit Rinderpatty (ca. 180g), Käse, Zwiebeln, Kartoffelrösti, Gurke, Tomate und dazu Pommes	17,90 €
Cordon bleu „pikant“ vom Schwein mit Jalapenos, Cheddar, Ajvar, Knoblauch und Schwenkzwiebeln gefüllt, Kroketten und Salat	23,90 €
Gebratenes Kabeljaufilet und gebackene Calamariringe auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln und Knoblauchsauce	25,90 €

Bitte holen Sie sich Ihren Beilagensalat vom Buffet.

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€.

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

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

Hausgemachte Zwetschgenbeignets mit Nougatkern an Vanillesauce und Walnusseis	7,90 €
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Heidelbeerragout und Vanilleeis	7,50 €
„Exoticbecher“ mit Mangoragout, Vanille- und Amarena-Kirscheis mit Kokoslikör und Sahne	6,50 €
Vanilleeis (3 Kugeln) mit warmer Schokoladensauce und Sahne	5,90 €
Espresso mit Kugel Vanilleeis und Sahne	4,40 €
Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)	4,30 €
Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne	3,90 €
Bällchen Eis	1,20 €
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere oder Walnuss	
Portion Sahne zum Eis	1,20 €