



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
- 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 €
Kürbissuppe mit steirischem Kernöl, gewürzt mit Kokos und Ingwer	5,90 €
Kleiner Feldsalatteller mit Kürbiskernöldressing, geräucherter Entenbrust und warme Apfelspalten, an Kürbis-Chutney, dazu Baguette	9,90 €
„Was zum Dippen“ – Baguette mit dreierlei Dips	4,90 €
Momarter Bio-Ziegenfeta „brennend serviert“, auf Kürbischutney mit Honig karamellisiert, dazu warme Apfelspalten und Feldsalatröschen	12,50 €

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 Feldsalat, dazu ein Salatglas	13,90 €
Flammkuchen „mediterran“ mit Zwiebeln, Paprika, Fetakäse, Zucchini, Tomate, Feldsalat und dazu ein Salatglas	12,90 €

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 €

SALATBOWL + UPGRADES

Salatbowl mit bunten Blattsalaten an Kürbiskernöl-Vinaigrette, Ei, Croutons, gebackenen Avocadospalten, Kürbis-Ingwercreme, Granat-

apfelperlen und karamellisierten Kernen S	14,80 €
+ Hausgemachte Falafel	18,80 €
+ Streifen von der Odenwälder Landpute	21,30 €
+ Momarter Bio-Ziegenfeta im Kürbiskernmantel paniert	23,40 €
+ gebratenes Odenwälder Forellenfilet	24,30 €
+ kleines Rumpsteak	24,80 €
+ Streifen vom Odenwälder Wild (je nach Schuss)	23,80 €
+ rosa gebratene Entenbrust	27,80 €

VEGETARISCH & VEGAN

Vegetarischer Hüttenburger mit Spiegelei, Käsespätzle-Patty, Zwiebeln, Preiselbeeren und Pommes 16,90 €

Gerösteter Blumenkohl auf Selleriepüree mit Feldsalat, karamellisierten Nüssen und eingelegten Zwiebeln **(vegan)** 16,50 €

+ Hausgemachte Falafel	20,50 €
+ Odenwälder Landpute im Knuspermantel	23,00 €
+ Momarter Bio-Ziegenfeta im Kürbiskernmantel paniert	25,10 €
+ gebratenes Odenwälder Forellenfilet	26,00 €
+ kleines Rumpsteak	26,50 €
+ Streifen vom Odenwälder Wild (je nach Schuss)	25,50 €
+ rosa gebratene Entenbrust	29,50 €

Hausgemachte Kürbisgnocchi und schwarz-weiße Süßkartoffel-Sesamtaler, auf grünem Kokossud, mit karamellisierten Nüssen, Granatapfelperlen und Koriander, dazu ein Salat vom Buffet **S (vegan)** 17,90 €

+ Hausgemachte Falafel	21,90 €
+ Odenwälder Landpute im Knuspermantel	24,40 €
+ Momarter Bio-Ziegenfeta im Kürbiskernmantel paniert	26,50 €
+ gebratenes Odenwälder Forellenfilet	27,40 €
+ kleines Rumpsteak	27,90 €
+ Streifen vom Odenwälder Wild (je nach Schuss)	26,90 €
+ rosa gebratene Entenbrust	30,90 €

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.

FLEISCH, GEFLÜGEL & WILD

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 €
Odenwälder Kochkäseschnitzel mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat S	20,70 €
Auf Wunsch können alle Schnitzel (außer Cordon bleu und Schinderhannes) auch vom Hähnchen in Knusperpanade gemacht werden + 1,50 €. Erfolgt keine Umbestellung, ist das Schnitzel regulär vom Schwein.	
Rumpsteak (ca. 250g) mit Kräuterbutter oder Schwenkzwiebeln, dazu Pommes und Salat S	29,90 €
Pulled Pork-Burger – Brioche Bun, mit Pulled Pork (ca. 180g), Krautsalat, Zwiebeln, Gurke, Tomate und dazu Pommes	16,90 €
Cordon bleu „pikant“ vom Schwein mit Jalapenos, Cheddar, Ajvar, Knoblauch und Schwenkzwiebeln gefüllt, Kroketten und Salat	23,90 €
Schnitzel Schinderhannes in Röstzwiebel-Pfefferpanade mit Spiegelei und Speck, dazu Bratkartoffeln und Salat S	23,90 €
Rosa gebratenes Odenwälder Hirschsteak (ca. 220g) auf Selleriepüree mit Rotkohl, Schaum von brauner Butter, gebratenen Pilzen und karamellisierten Nüssen S	26,90 €
Rosa gebratene Entenbrust auf Kürbis-Ingwerpüree mit Rosenkohl, karamellisierten Nüssen, Schaum von brauner Butter, warmen Apfelspalten und Kroketten	26,90 €
Geschmorte Entenkeule an Orangensauce mit Maronenmousse, Kartoffelknödel und Rotkohl	20,90 €
Odenwälder Hirschragout mit gebratenen Pilzen, Preiselbeeren, Kartoffelknödel und Rotkohl S	23,50 €
Schweinebäckle aus dem Wacholdersud, auf Kartoffel-Röstzwiebelpüree mit Sauerkraut und Senfsauce S	20,90 €

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 von der Odenwälder Landpute 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

Kaiserschmarrn mit Rosinen, Puderzucker und Apfelmus, dazu ein Bällchen Vanilleeis	8,50 €
Hausgemachte Apfelbeignets aus eigener Ernte, mit Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Zimtzwetschgen aus eigener Ernte und Vanilleeis	7,50 €
Walnusseis (3 Kugeln) mit heißen Zimtzwetschgen aus eigener Ernte und Sahne	7,50 €
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 €
Bällchen Eis	1,20 €
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere oder Walnuss	
Portion Sahne zum Eis	1,20 €