



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

Frühlingsconsommé vom Odenwälder Weiderind mit Bärlauchflädle und Lauchzwiebeln	5,90 €
Odenwälder Kartoffelsuppe mit gebratenen Pilzen	5,90 €
„Was zum Dippen“ – Baguette mit dreierlei Dips	5,50 €
Bärlauch-Tomaten-Bruschetta	8,90 €
Gebackener Momarter Bio-Ziegenfeta an Rucola und grüner Sauce, dazu Baguette	12,90 €

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 €

Folgende Speisen gibt es nur abends:

Gebackener Camembert mit frittierte 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, Granatapfelperlen und karamellisierten Kernen **S**

14,80 €

+ Hausgemachte Rote Bete-Falafel

18,80 €

+ Hähnchen im Knuspermantel

20,30 €

+ Momarter Bio-Ziegenfeta im Kürbiskernmantel paniert

23,40 €

+ gebratenes Odenwälder Forellenfilet

24,30 €

+ kleines Rumpsteak (ca. 150g)

24,80 €

VEGETARISCH

Topinambur-Perlgraupenrisotto mit Bärlauchpesto, Rucola und Cherry-Tomaten, dazu ein Salat **S**

16,90 €

+ Hausgemachte Rote Bete-Falafel

20,90 €

+ Hähnchen im Knuspermantel

22,40 €

+ Momarter Bio-Ziegenfeta im Kürbiskernmantel paniert

25,50 €

+ gebratenes Odenwälder Forellenfilet

26,40 €

+ kleines Rumpsteak (ca. 150g)

26,90 €

Kartoffel-Bergkäse-Knödel auf Bärlauch-Waldpilz-Ragout, mit Röstzwiebeln und Kräutern, dazu ein Salat **S**

16,90 €

+ Hausgemachte Rote Bete-Falafel

20,90 €

+ Hähnchen im Knuspermantel

22,40 €

+ Momarter Bio-Ziegenfeta im Kürbiskernmantel paniert

25,50 €

+ gebratenes Odenwälder Forellenfilet

26,40 €

+ kleines Rumpsteak (ca. 150g)

26,90 €

Fruchtiges Gemüse-Kokoscurry mit gebratenem Pak Choi, knusprigen Reisnocken und Sesamtaler **S**

15,90 €

+ Hausgemachte Rote Bete-Falafel

19,90 €

+ Hähnchen im Knuspermantel

21,40 €

+ Momarter Bio-Ziegenfeta im Kürbiskernmantel paniert

24,50 €

+ gebratenes Odenwälder Forellenfilet

25,40 €

+ kleines Rumpsteak (ca. 150g)

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 haben Allergien oder Unverträglichkeiten? Sprechen Sie uns gerne an!

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 €
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 €
Cordon bleu vom Schweinerücken mit Kochschinken und Käse Gefüllt, Pommes frites und gemischter Salat	22,90 €
Schnitzel Schinderhannes in Röstzwiebel-Pfefferpanade mit Spiegelei und Speck, dazu Bratkartoffeln und Salat S	23,90 €
„Älpler Pfännchen“: Gebratene Schweinelende auf Bergkäse- Hüttennudeln, dazu gebratener Speck und Salat vom Buffet	23,90 €
Gebratenes Schweinenackensteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln und Salat S	19,50 €
Gebratene Regenbogenforelle (praktisch grätenfrei) mit Kohlrabi Bärlauchgemüse, grüner Sauce und Frühlingskartoffeln S (S = Forellenfilet, es werden 5,00 € abgezogen)	24,90 €
Burger vom Odenwälder Weiderind mit Tomate, Zwiebel, Gurke, Salat und Bacon, dazu Pommes	17,90 €
Gebratene Odenwälder Landputenbrust „mediterran“ auf Tomaten Gemüsenudeln, Fetaflocken und Rucola, dazu ein Salat S	22,90 €

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

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 €