



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 €
„Was zum Dippen“ – Baguette mit dreierlei Dips	5,50 €
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 frittiertes 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 €

FRÜHLINGSZEIT-GENIEßERZEIT-SPARGELZEIT

Spargelcremesuppe mit Riesling verfeinert	5,90 €
Spargel-Bruschetta – Momarter Bio-Ziegenfrischkäse und zweierlei Spargel auf geröstetem Baguette	8,90 €
Schlemmerschnitzel – Hähnchenschnitzel im Knuspermantel gratiniert mit Spargel, Hollandaise und Parmesan, dazu Krokette	22,40 €
Portion frischer Stangenspargel mit Salzkartoffeln, dazu Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	18,90 €
+ einem Schnitzelchen	24,40€
+ Hähnchen im Knuspermantel	24,90€
+ Momarter Bio-Ziegencamembert im Kürbiskernmantel paniert	27,50 €
+ Odenwälder Lachsforellenfilet	28,40€
+ kleinem Rumpsteak	28,90€
Zweierlei Spargel „Hessisch“: Grüner Spargel im Knuspermantel und gekochter, weißer Spargel mit grüner Sauce, Salzkartoffeln und Rucola	18,90 €
+ einem Schnitzelchen	24,40€
+ Hähnchen im Knuspermantel	24,90€
+ Momarter Bio-Ziegencamembert im Kürbiskernmantel paniert	27,50 €
+ Odenwälder Lachsforellenfilet	28,40€
+ kleinem Rumpsteak	28,90€
„Pasta Limone asparagi“ - Nudeln in Limoncellosauce geschwenkt mit zweierlei gebratenem Spargel, Rucola und Parmesan	16,50 €
+ Schnitzelchen	22,00 €
+ Hähnchen im Knuspermantel	22,50 €
+ Momarter Bio-Ziegencamembert im Kürbiskernmantel paniert	25,10 €
+ Odenwälder Lachsforellenfilet	26,00 €
+ kleinem Rumpsteak	26,50 €

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-Ziegencamembert im Kürbiskernmantel paniert	23,40 €
+ gebratenes Odenwälder Forellenfilet	24,30 €
+ kleines Rumpsteak (ca. 150g)	24,80 €

VEGETARISCH + UPGRADES

Kohlrabi-Perlgraupenrisotto mit Bärlauchpesto, Rucola und Cherry-Tomaten, dazu ein Salat **S** 16,90 €

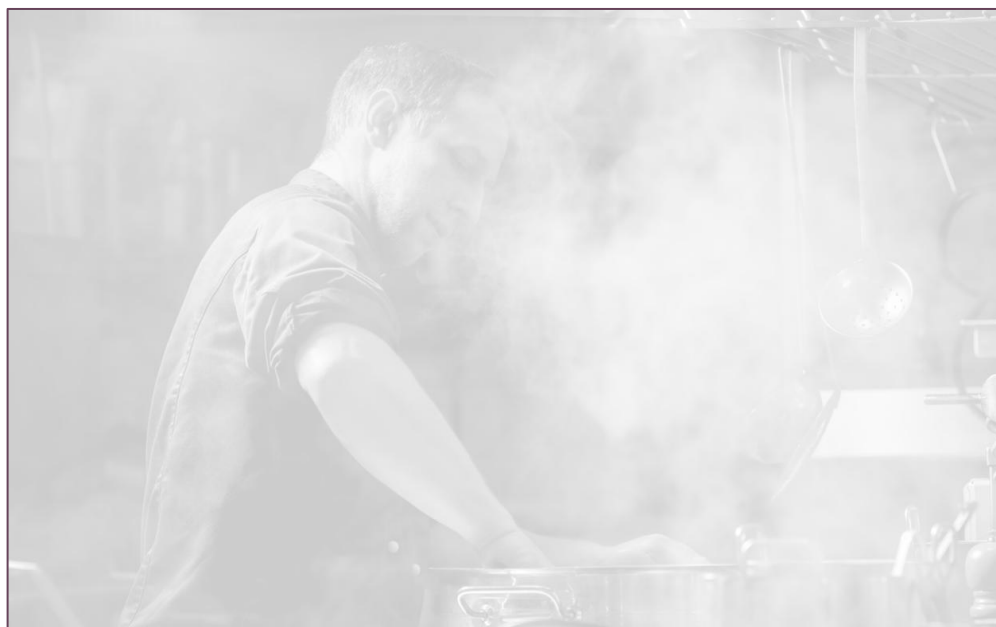
+ Hausgemachte Rote Bete-Falafel	20,90 €
+ Hähnchen im Knuspermantel	22,40 €
+ Momarter Bio-Ziegencamembert im Kürbiskernmantel paniert	25,50 €
+ gebratenes Odenwälder Forellenfilet	26,40 €
+ kleines Rumpsteak (ca. 150g)	26,90 €

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 Schwein, gefüllt mit Kochschinken und Käse, dazu Pommes und Salat	22,90 €
Schnitzel Schinderhannes in Röstzwiebel-Pfefferpanade mit Spiegelei und Speck, dazu Bratkartoffeln und Salat S	23,90 €
Gebratene Regenbogenforelle (praktisch grätenfrei) mit Kohlrabigemüse, grüner Sauce und Bärlauchkartoffeln 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 und Rucola, dazu ein Salat S	19,90 €

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

Frische Erdbeeren mit Sahne	5,90 €
Apfelstrudel mit Obstgarnitur, dazu Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Erdbeerbecher mit marinierten Erdbeeren, dazu zwei Bällchen Vanilleeis und Sahne	6,90 €
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Rhabarberragout, Vanilleeis und Erdbeeren	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 €