HERZLICH WILLKOMMEN IM

Gasthof zur Krone

Wissen, wo's herkommt

UNSERE REGIONALEN PARTNER

EIER, FLEISCH & FISCH

- **Florian Eckert**
  Weiten-Gesäß · Rindfleisch
- **Manuel Holschuh**
  Bullau · Rindfleisch
- **Forellenhof Lenz**
  Oberzent
- **Geflügelhof & Landlädchen Strauß**
  Georgenhausen · Eier, Pute & Gänse
- **Fleischmanufaktur Bauer**
  Goldbach
- **Lokale Jäger**
  aus dem heimischen Forst

SONSTIGE LEBENSMITTEL

- **Back-Ecke A. Strassner**
  Zell
- ***Bioziegenkäserei Weiße Hube + Obstbrände***
  Familie Trumpfheller - Momart
- ***Felsenkeller Champignonkulturen / Weberhof***
  Groß-Umstadt
- ***Imkerei Seeger***
  Zell
- ***Erbacher Markthalle***
- ***Aus eigener Ernte und Aufzucht***
  Äpfel & Kaninchen

GETRÄNKE

- **Bergsträßer Winzer eG**
  Heppenheim
- ***Brauerei Faust***
  Miltenberg
- ***Bannenberger Brauerei***
  Bad König
- ***Brauerei Schmucker***
  Mossautal
- ***Kelterei Krämer***
  Beerfurth
- ***Kelterei Himmelheber***
  Brensbach
- **Umstädter Winzergenossenschaft Vinum Autmundis**
  Groß-Umstadt
- **Edelbrennerei Fritz**
  Rimbach
- **Odenwälder Feine Spezialitäten**
  Litzelbach

Speisekarte

SUPPEN & VORSPEISEN

Rinderkraftbrühe ..... 5,90 €
vom Odenwälder Weiderind mit Markklößchen und Gemüsestreifen

Kürbis-Ingwersuppe ..... 5,50 €
mit steirischem Kernöl

“Was zum Dippen” ..... 5,50 €
Baguette mit dreierlei Dips

Kleiner Feldsalatteller ..... 7,50 €
mit Kürbiskernöl-Vinaigrette, dazu gebratener Kürbis und Pilze, Croutons, Nüsse und Baguette

Geröstetes Knoblauchbrot ..... 4,90 €
mit Cherry-Tomaten, Rucola und Parmesan

VESPER, KLEINIGKEITEN & FLAMMKUCHEN

Beilagensalat vom Buffet ..... 5,00 €
ganz nach Ihrem Geschmack

Panierte Champignons ..... 9,90 €
mit Weißbrot und Salatgarnitur, dazu Kräuterbutter oder Knoblauchsauce

Flammkuchen “Elsässer Art” ..... 10,90 €
mit geräucherten Speckstreifen und Zwiebeln, dazu ein Salatglas

FLammkuchen “vegan” ..... 13,90 €
mit mediterranem Gemüse, grünem Spargel, Cherry-Tomaten, Spinat und Rucola, dazu ein Salatglas

Flammkuchen “mediterran” ..... 12,90 €
mit Zwiebeln, Paprika, Fetakäse, Zucchini, Tomate und Rucola, dazu ein Salatglas

NUR ABENDS

Gebackener Camembert ..... 9,90 €
mit frittierter Petersilie und Weißbrot

Strammer Max ..... 9,40 €
mit Kochschinken und Käse überbacken, ein Spiegelei

Hausgemachter Odenwälder Kochkäse ..... 9,90 €
(ca. 200g) mit Zwiebeln und Kümmel, dazu Brot und Butter

Große Currywurst ..... 10,90 €
mit Pommes frites, an Salatgarnitur

SALATBOWL

Salatbowl (S) ..... **14,80 €**
mit bunten Blattsalaten an Kürbiskernöl-Vinaigrette, Ei, Croutons, gebratenem Kürbis, Knoblauchpilzen Karotten-Ingwercreme, Granatapfelperlen und karamellisierten Kernen

VEGETARISCH & VEGAN

Kartoffel-Bergkäseknödel (S) ..... **16,50 €**
auf Waldpilzragout, dazu Röstzwiebeln und Salat (Seniorenportion = nur ein Knödel)

Veganes Kürbis-Kichererbsen-Curry ..... **16,50 €**
fruchtig, mit Paprika, Basmatireis und Süßkartoffel-Sesamtaler

Kürbis-Grünkern-Arancini (S) ..... **16,90 €**
mit Bio-Ziegenfrischkäse gefüllt, auf Ratatouille und Rucola

UPGRADES - zu allen Gerichten dieser Seite

- **Hausgemachte Rote Bete-Falafel** ..... +4,00 €
- **Hähnchen im Knuspermantel** ..... +5,50 €
- **Momarter Bio-Ziegencamenbert im Kürbiskernmantel** ..... +8,60 €
- **Gebratenes Odenwälder Lachsforellenfilet** ..... +9,50 €
- **Kleines Rumpsteak (ca. 150g)** ..... +10,00 €
- **Kleines Hirschsteak (ca. 150g)** ..... +10,00 €

Bitte holen Sie sich Ihren Beilagensalat vom Buffet.

Ihr Hunger ist nicht ganz so groß? Gerne können Sie Ihren Salat abbestellen. Alle mit (S) gekennzeichneten Gerichte gibt es auch als kleinere Portion (Seniorenportion).
Diese Information benötigen wir bitte direkt bei Bestellung - im Nachgang kann sie nicht mehr geändert werden.

-5,00€	-2,50€
ohne Salat	Seniorenportion

Sollten Sie Ihr Essen nicht schaffen, nehmen Sie das Übriggebliebene gerne mit. Alufolie gibt es kostenfrei - für eine Verpackung berechnen wir **0,70 €**, da auch diese im Einkauf immer teurer geworden ist.

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

FLEISCH, GEFLÜGEL & FISCH

Schnitzel Wiener Art (S) ..... **17,90 €**
mit Pommes, brauner Sauce und Salat

Zwiebel- oder Jägerschnitzel (S) ..... **20,70 €**
mit Pommes und Salat (Jägersauce enthält Speck)

Odenwälder Kochkäseschnitzel (S) ..... **20,70 €**
mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat

Auf Wunsch gibt es alle Schnitzel (außer Cordon bleu und Schinderhannes) auch vom Hähnchen in Knusperpanade **+1,50 €**. Ohne Umbestellung ist das Schnitzel regulär vom Schwein.

Cordon bleu "pikant" ..... **23,50 €**
vom Schwein, mit Peperoni, Ajvar, Bergkäse, roten Zwiebeln und Speck gefüllt, dazu Kroketten und Salat

"Älpler Pfännchen" (S) ..... **23,90 €**
gebratene Schweinelende auf Bergkäse-Hüttennudeln, mit Pilzen, Speck, Paprika und Röstzwiebeln
dazu ein Salat

Rumpsteak (ca. 250g) (S) ..... **29,90 €**
mit Kräuterbutter oder Schwenkzwiebeln, dazu Pommes und Salat

Schnitzel Schinderhannes (S) ..... **23,90 €**
in Röstzwiebel-Pfefferpanade, mit Spiegelei und Speck, dazu Bratkartoffeln und Salat

Burger vom Odenwälder Weiderind ..... **17,90 €**
mit Tomate, Käse, Zwiebel, Gurke, Salat und Bacon, dazu Pommes

Odenwälder Landputenbrust (S) ..... **22,50 €**
gebraten, mit Apfel-Kürbischutney, Süßkartoffelpommes und Salat

Fischteller (S) ..... **24,90 €**
mit gebratenem Seehecht, Odenwälder Lachsforelle und Garnelenspieß, dazu Kartoffel-Lauchrisotto, Schaum von brauner Butter, gebratene Pilze und Salat (Seniorenportion = ohne Garnelenspieß)

Bitte holen Sie sich Ihren Beilagensalat vom Buffet.

Ihr Hunger ist nicht ganz so groß? Gerne können Sie Ihren Salat abbestellen. Alle mit (S) gekennzeichneten Gerichte gibt es auch als kleinere Portion (Seniorenportion).
Diese Information benötigen wir bitte direkt bei Bestellung - im Nachgang kann sie nicht mehr geändert werden.

-5,00€	-2,50€	+1,00€
ohne Salat	Seniorenportion	Beilage ändern

Sollten Sie Ihr Essen nicht schaffen, nehmen Sie das Übriggebliebene gerne mit. Alufolie gibt es kostenfrei - für eine Verpackung berechnen wir **0,70 €**, da auch diese im Einkauf immer teurer geworden ist.

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

DESSERT

Ofenfrischer Kaiserschmarrn ..... **8,50 €**
mit Rotwein-Zimtzwetschgen, Sahne und Vanilleeis

Eisbecher "Nussknacker" ..... **6,50 €**
mit Walnuss- und Haselnusseis, Amarettosahne und Haselnusskrokant

Tonkabohnen-Cremé brûlée ..... **4,90 €**
mit Obstgarnitur

Warmes Schokoküchlein ..... **7,50 €**
mit flüssigem Kern, dazu Vanilleeis und warme Rotwein-Zimtzwetschgen

Walnusseis mit warmen Rotwein-Zimtzwetschgen ..... **6,90 €**
3 Kugeln mit Sahne

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce ..... **5,90 €**
3 Kugeln mit Sahne

Espresso mit Vanilleeis ..... **4,40 €**
eine Kugel mit Sahne

Gemischtes Eis mit Sahne ..... **4,30 €**
3 Kugeln

Bällchen Eis ..... **1,20 €**
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere, Walnuss, Zitrone oder Haselnuss

Portion Sahne zum Eis ..... **1,20 €**

Lassen Sie es sich schmecken!