



Aperitif

Glas Michelbacher Rieslingsekt vom Weingut Höfler	10 cl	€ 7,50
White Port Tonic mit Rosmarin & Zitrone	30 cl	€ 8,50
Tegernsee Hell vom Fass	30 cl	€ 3,90/ € 4,90
Hausgemachte Holunderblütenlimonade	30 cl	€ 6,50

Vorspeisen

Knackige Blattsalate in Crémedressing mit Crôtons	€ 12,50
Burrata mit Tomatenchutney, Kräuterbrot und Salat	€ 14,90
Geräuchertes Saiblingsfilet aus dem Hafenlohtal mit Preiselbeer – Meerrettich und kleinem Salatbouquet	€ 14,90
Carpaccio vom Rind in Limonen-Pfeffervinaigrette mit Parmesan und Kräuterbrot	€ 17,90

Suppen

Französisches Zwiebelsüppchen mit Käsecrôton	€ 8,90
--	--------

Vespergerichte bis 22 Uhr

Wurstsalat mit Bratkartoffeln	€ 16
Große Ofenkartoffel mit pikantem Heringsalat	€ 17

Vegetarisch & vegan

Kahlgründer Ziegenkäse vom Berghof mit unserem Honig gratiniert auf Ofengemüse mit Kräuterbrot	€ 18,50
Trüffelpasta – Linguine in Rahm mit Trüffeln (auch vegan möglich)	VSP € 22 HG € 29,80

Dessert

Schmandeis mit karamellisierten Nüssen & Honig	€ 8,90
New York Cheesecake mit marinierten Erdbeeren und Salzkaramelleis	€ 12,50
Erdbeer-Tiramisu	€ 8,90
Krone-Gedeck: Espresso Salzkaramell-Eis eiskalter hausgemachter Orangen-Eierlikör	€ 14
Digestif vom Wagen	



Krone – Klassiker

Cordon bleu vom Landschwein auf Bratkartoffeln mit Speck	€ 19,80
Wasserloser Pfännchen Medaillons vom Schweinefilet in Pilzrahm, Kräuterbutter, krosser Speck, Sommergemüse und Spätzle	€ 25,80
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Bratkartoffeln, Gurkensalat und Cranberries	€ 29,50
Variation von Edelfischen aus dem Ofen mit Kartoffelpüree, Blattspinat und Senfsoße	€ 32,50
Unser Traditionsgericht seit Jahrzehnten : Ofenfrisches Spessart-Rehschäufel – 11 Stunden bei 79°C am Knochen gegart- mit Pilzen, Cranberries und Serviettenknödel	€ 34,50
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken (rosa gebraten) zweierlei Zwiebeln und Spätzle	€ 34,50



Öffnungszeiten

Frühstück:

täglich von 6:30 Uhr bis 10 Uhr,
samstags von 8 Uhr bis 10 Uhr und sonntags von 8 Uhr bis 11 Uhr.

Restaurant:

Montag bis Mittwoch und Samstag von 17 Uhr bis 23 Uhr (warme Küche bis 21 Uhr)
Sonntags von 12 Uhr bis 15 Uhr, DO + FR Ruhetag.

Partner & Lieferanten:

Bauer Fleisch, Goldbach – regionales Fleisch artgerechter Haltung gemäß der Initiative Tierwohl
Forellenzucht Hochspessart – Forellen & Saiblinge | Bäckereien Christ & Reisert, Alzenau
Erdbeer-Ranch Alzenau – Salate, Äpfel, Apfelsaft | Berghof Schöllkrippen – Ziegenkäse
Kaffee Braun, Mainaschaff – fair gehandelter Kaffee | Metzgerei Streit, Wasserlos – Wurst

**Sind Sie mit uns zufrieden? Dann freuen wir uns wenn Sie Ihre Erfahrungen teilen!
Bewerten Sie uns auf Google, Tripadvisor, Facebook & Co.**

