



## 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	€ 4,50

## Vorspeisen

Knackige Blattsalate in Crémedressing mit Crôtons	€ 12,50
Kahlgründer Ziegenkäse vom Berghof mit unserem Honig im Ofen Ofen gratiniert, Nüsse und Salatbouquet	€ 13,90
Warmgeräuchertes Saiblingsfilet von der Forellenzucht Hochspessart mit Preiselbeer-Meerrettich, Reibekuchen und kleinem Salatbouquet	€ 14,90
Tartar vom Rinderfilet mit Senfdip und Röstbrot	€ 17,90
Meeresfrüchte-Töpfchen Riesengarnele, Pulpo & Jakobsmuschel mit Knoblauch, Peperoni, pikanter Aioli und Kräuterbrot	€ 19,50

## Suppen

Schaumsüppchen vom Bärlauch	€ 8,90
Französisches Zwiebelsüppchen mit Käsecrôton	€ 8,90

## Vespergerichte bis 22 Uhr

Schweizer Wurstsalat mit Bratkartoffeln	€ 16
Elsässer Flammkuchen mit Creme fraiche, Zwiebeln und Speck	€ 16

## Vegetarisch & vegan

Grillgemüse – Lasagne mit Tomatensugo, Babyspinat & Hefeflocken	€ 18,80
Trüffelpasta – Linguine in Rahm mit Trüffeln (auch vegan möglich) VSP € 22 HG € 29	



## Krone – Klassiker

Cordon bleu vom Landschwein auf Bratkartoffeln mit Speck	€ 19,80
Wasserloser Pfännchen Medaillons vom Schweinefilet in Pilzrahm, Kräuterbutter, krosser Speck, Frühlingsgemüse und Spätzle	€ 24,50
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Bratkartoffeln, Gurkensalat und Cranberries	€ 29,50
Filet vom Skrei 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

## Dessert

Schmandeis mit karamellisierten Nüssen & Honig	€ 8,50
Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Salzkaramelleis	€ 8,90
Tiramisu mit Himbeersorbet	€ 8,90
Unser Tipp: Hannahs Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster & Vanilleeis	€ 12,90
Krone-Gedeck: Espresso   Salzkaramell-Eis   eiskalter hausgemachter Orangen-Eierlikör	€ 14
Digestif vom Wagen	



### Öffnungszeiten:

Frühstück: täglich von 6:30 Uhr bis 10 Uhr, wochenends von 8 Uhr bis 10 Uhr.  
Restaurant: Samstag bis Mittwoch von 17 Uhr bis 23 Uhr, warme Küche bis 21 Uhr  
Sonntags von 12 Uhr bis 14 Uhr

### Partner & Lieferanten:

Bauer Fleisch, Goldbach – regionales Fleisch artgerechter Haltung gemäß der Initiative Tierwohl  
Forellenzucht Hochspessart – Forellen & Saiblinge | Bäckereiein 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.**

