



Herzlich Willkommen bei uns im Gasthaus Krone in Holzschlag

Liebe Gäste,
wir laden Sie ein, in urgemütlicher Atmosphäre,
moderne Schwarzwälder Küche zu genießen.

Lehnen Sie sich zurück
und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb, der die Krone
seit 2018, mit viel Herzblut betreibt.

Ein Sprichwort besagt:

„Tradition heißt nicht Asche zu verwahren, sondern das
Feuer am Brennen zu halten.“



Ihre Familie Scharf

Öffnungszeiten: Fr. – Di.: 17:00 Uhr – 22:00 Uhr

So.: 12:00 Uhr – 14:30 Uhr

Küchenzeit: 12:00 Uhr – 13:30 Uhr (So)/17:30 Uhr – 20:00 Uhr

Ruhetage: Mittwoch, Donnerstag



Monatsmenü Mai 2026

Aperitif Empfehlung

Trockener Hausmarken Sekt aufgegossen mit
Erdbeer-Rhabarber-Likör vom Schnapsbrenner Herb
0,10l 5,10 €

Marinierter Spargelsalat mit Tomaten,
Mozzarella, Rucola, Basilikumpesto und Kerne
11,90 €



Selbstgemachte Fischravioli
auf Erbsen, Champignons und Safranschaum
14,80 €



Zweierlei vom heimischen Reh
rosa gebratene Rehkeule und geschmortes Rehragout
mit Petersilienwurzelcreme, Preiselbeeren
und hausgemachten Serviettenknödel
35,00 €



Krone's Schokoladenmousse mit selbstgemachtem
Joghurt-Rhabarbereis und frischen Erdbeeren
8,70 €

Menü in 4-Gängen: 62,00 €
4-Gänge-Menü mit zwei begleitenden Weinen für 69,50 €

Weißburgunder & Chardonnay, tr.
Weingut Johannes Landerer Vogtsburg
am Kaiserstuhl, Baden

0,10l 5,20 €

Belvento Sireno
Syrah/Cabernet Sauvignon/Sangiovese
Weingut Soc. Agr. Petra Viticoltori
Toscana, Italien

0,10l 5,60 €

Unser Menü servieren wir ausschließlich abends bis 19:45 Uhr.



Vorspeisen (Vorweg und für Zwischendurch)

| | |
|---|---------|
| Marinierter Spargelsalat mit Tomaten, Mozzarella, Rucola, Basilikumpesto und Kerne | 11,90 € |
| Kleiner gemischter Salatteller | 6,20 € |
| Rinderkraftbrühe mit Gemüse Brunoise und Nüdele im Weckglas | 6,50 € |
| Spargelschaumsuppe mit Spargelrinne und Croutons im Weckglas | 7,50 € |

Für Gäste, die es fleischlos lieben

| | |
|---|---------|
| Selbstgemachte Serviettenknödel auf Pilzragout und konfierten Kirschtomaten | 17,00 € |
| Gebackene Trüffel-Erbesen-Arancini mit cremigem Spargelragout und Safranschaum | 22,00 € |

Für unsere Fischliebhaber

| | |
|--|---------|
| Gebratenes Lachsfilet mit Weißweinschaum, buntem Gemüse und geschwenkten Kartoffeln | 29,80 € |
| Gebratenes Lachsforellenfilet aus eigenen Gewässern mit Spargelragout und gebackenen Trüffel-Erbesen-Arancini | 32,00 € |

Bei kleineren Portionen werden 3,00 € vom regulären Preis abgezogen.



Unsere Empfehlungen

Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef mit Jus, gebackenen
Zwiebeln und selbstgemachten Kartoffelkrusteln 30,80 €

Geschmortes Rehragout mit buntem Gemüse,
Preiselbeeren und hausgemachten Knöpfe 26,80 €

Cordon bleu vom Schwein
mit Pommes frites 19,20 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 15,40 €

Krone's-Klassiker-Platte ab 4 Personen

Zwiebelrostbraten mit Zwiebelsauce, gebackene Zwiebeln
Cordon bleu vom Schwein mit Rahmsauce,
geschmortes Rehragout mit Preiselbeeren
dazu servieren wir buntes Gemüse, Pommes frites,
hausgemachte Kartoffelkrusteln und Knöpfe 29,50 € p.P.

Etwas Süßes zum Abschluss

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit selbstgemachtem
Rhabarber-Joghurteis und frischen Erdbeeren 8,70 €

Krone's Dessertvariation in drei kleinen Weckgläsern
Crème brûlée/Schokoladenmousse/Sorbet 8,70 €

Marinierte Erdbeeren mit
drei Kugeln Vanilleeis^{1,4,8} und Sahne 7,90 €

Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{1,4,8}) 4,70 €

Beerensorbet mit einem Shot Holzschläger Gin
vom Schnapsbrenner Herb 6,80 €

Kaffee Gourmet (Espresso mit kleinen Leckereien) 6,40 €

Gemischtes Eis mit Sahne ^{1,2,4,8} 5,80 €