



Monatsmenü September 2026

Aperitif Empfehlung

Ramazzotti Rosato
aufgegossen mit Tonic Water
0,10l 5,10 €

Dünn aufgeschnittene Rote Bete mit
hausgeräucherter Lachsforelle und feiner Meerrettichcreme
13,80 €



Gebackener Pilzarancino
auf Sellerie-Espuma und gebratenen Pilzen
10,70 €



Zweierlei vom Schwein
Rosa gebratenes Filet und geschmorte Bäckle
mit Kürpisspalten und Kürbiscreme,
dazu selbstgemachte Kartoffel-Trüffel-Krapfen
29,00 €



Hausgemachtes Vanilleeis mit
Zwetschgenkompott und gerösteten Mandelblättern
8,70 €

Menü in 4-Gängen: 58,00 €
4-Gänge-Menü mit zwei begleitenden Weinen für 65,50 €

Wiener Chardonnay, trocken
Weingut Wienerer
Wien, Österreich

Spätburgunder „alte Reben“, trocken
Weingut Ambs
Kaiserstuhl, Baden

0,10 l 5,60 €

0,10l 5,60 €

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



Vorspeisen (Vorweg und für Zwischendurch)

Dünn aufgeschnittene Rote Bete mit hausgeräucherter Lachsforelle und feiner Meerrettichcreme	13,80 €
Kleiner gemischter Salatteller	6,20 €
Große bunte Salatplatte mit unserem Hausdressing	13,80 €
Kürbis-Kokoscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl im Weckglas	6,80 €

Für Gäste, die es fleischlos lieben

Gebackene Pilzarancini auf cremigem Pilzragout, Pfifferlingen und gebratenen Kürbisspalten	22,00 €
Selbstgemachte Käseknöpfe mit geschmälzten und gebackenen Zwiebeln	14,80 €

Für unsere Fischliebhaber

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Weißweinschaum, buntem Gemüse und geschwenkten Kartoffeln	29,80 €
Gebratenes Doradenfilet mit Kürbiscreme, Kürbisspalten und selbstgemachten Kartoffel-Trüffel-Krapfen	30,80 €

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 Rindergulasch „Burgunder Art“
mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Knöpfe 27,40 €

Cordon bleu vom Schwein
mit Pommes frites 19,60 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 15,80 €

Krone's-Klassiker-Platte ab 4 Personen

Zwiebelrostbraten mit Zwiebelsauce, Kräuterbutter
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

Selbstgemachtes Vanilleeis auf
Zwetschgenkompott und gerösteten Mandelblättern 8,70 €

Unsere Dessertvariation in drei kleinen Weckgläsern
Crème brûlée/Schokoladenmousse/Sorbet 8,70 €

Drei Kugeln Vanilleeis^{1,4,8} mit
hausgemachter Schokoladensauce und Sahne 7,30 €

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 €