



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 – Juli

Aperitif Empfehlung

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

Mediterraner Tomaten-Brotsalat
mit Mozzarella, Rucola und Basilikumpesto
9,80 €



Fischschaumsuppe mit
gebratenem Pulpo und Paprikasalsa
11,50 €



Rosa gebratener Kalbsrücken mit Pilzrahmsauce
und hausgemachten Macairekartoffeln
34,00 €



Selbstgemachtes Limettenjoghurteis
mit Schokoladenmousse und Fruchtsalat
8,50 €

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

Lugana, trocken
Weingut Pietro Lavelli
Pilandro, Italien

0,10l 5,20 €

Rotwein Cuvée, trocken
Pinot Noir, Syrah, Merlot
Weingut Fritz Waßmer
Breisgau-Hochschwarzwald

0,10l 5,60 €

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



Vorspeisen (Vorweg und für Zwischendurch)

Kleiner gemischter Salatteller	6,20 €
Mediterraner Tomaten-Bratsalat mit Rucola, Mozzarella und Basilikumpesto	9,80 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüse Brunoise und Nüdele im Weckglas	6,50 €
Fischschaumsuppe mit gebratenem Pulpo und Paprikasalsa	11,50 €

Für Gäste, die es fleischlos lieben

Selbstgemachte Käseknöpfe mit geschmälzten roten Zwiebeln und knusprigen Röstzwiebeln	14,80 €
Gebackene Pilzarancini auf cremigem Pilzragout und confierten Kirschtomaten	18,80 €

Für unsere Fischliebhaber

Gebratenes Saiblingsfilet mit Fischsauce, buntem Gemüse und geschwenkten Kartoffeln	28,90 €
Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Pilzragout, gebackenen Pilzarancini und confierten Kirschtomaten	29,00 €



Unsere Empfehlungen

Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef mit gebackenen
Zwiebeln und selbstgemachten Kartoffelkrusteln 29,80 €

Geschmortes Rindergulasch „Burgunder Art“
mit Speck, Zwiebeln, Champignons
und hausgemachten Knöpfle 26,80 €

Cordon bleu vom Schwein
mit Pommes frites 19,20 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 15,20 €

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

Etwas Süßes zum Abschluss

Selbstgemachtes Limettenjoghurteis
mit Schokoladenmousse und Fruchtsalat 8,50 €

Krone's Dessertvariation in drei kleinen Weckgläsern 8,50 €

Nusseisbecher^{1,4,8} Vanilleeis und Walnusseis
mit karamellisierten Nüssen und Sahne 7,50 €

Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis ^{1,4,8}) 4,30 €

Beeren-Sorbet mit einem Shot Holzschläger Gin
vom Schnapsbrenner Herb 6,50 €

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

Gemischtes Eis mit Sahne ^{1,2,4,8} 5,60 €