



GASTHOF KRONE
EICHSTÄTT

Herzlich Willkommen

Im Gasthof Krone, dem Traditionswirtshaus in Eichstätt,
es begrüßt und bewirbt Sie Familie Groh.
Wir wünschen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Öffnungszeiten: täglich von 10:00 bis 23:00 Uhr
durchgehend warme Küche von 11:00 Uhr bis 21:00 Uhr
kein Ruhetag

Unsere Aperitif-Empfehlung

"Südtiroler Apfelspritzer"

Prickelnder Sekt oder alkoholfreier Sekt
mit Apfelsaft aufgegossen, fruchtige Apfelspalten, Eiswürfel
und einem kleinen Hauch Grenadinesirup

0,1 ltr. Glas 6,80 €

"Hofmühl- Cocktail"

Weizen, prickelnder Sekt und ein Schuss Grenadinesirup

0,1 ltr. Glas 4,80 €



Liebe Gäste

Wir bitten Sie weiterhin die gesetzlichen Vorgaben
zu den Corona Pandemie Maßnahmen einzuhalten,
damit wir ALLE bald wieder einen
normalen Aufenthalt genießen können.

Besten Dank und bleiben Sie gesund

VORSPEISEN

Salate aus der Region- fein mariniert - dazu geröstetes Knoblauchbaguette ^{11,12,a1,c,g,i,j}	10,80 €
Kleiner Bayerischer Vorspeisengruß- dünne Tranchen vom gebratenen Leberkäs, aus hausgemachtem Kartoffelsalat, an Salatgarnitur ^{2a,8,11,g,i,j}	10,80 €
Altmühltaler Forellenfilet geräuchert mit Preiselbeermeerrettich- Dip dazu ofenfrische Reibekuchen an Salatgarnitur ^{11,13,a1,c,g,i,j,3}	16,80 €
Carpaccio vom Tafelspitz "Steirische Art" mit gerösteten Kürbiskernen an Salatgarnitur dazu Weißbrot ^{11,a1,c,g,i,j,p}	16,80 €

Alle unsere Salate sind mit unserem Hausdressing mariniert
(mit Mayonnaise und Orangensaft)

Auf Wunsch: - Vinaigrette Dressing - mit Zwiebeln und gehacktem Ei

oder - Balsamico- Senf-Dressing VEGAN

oder - ohne Dressing und wir servieren Ihnen Essig und Öl extra

SUPPEN

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel ^{4,8,, 11,a,1,c,g,i,j}	5,00 €
Hausgemachte Cremesuppe - nach Saison- mit Croutons ^{a1,g,11}	6,00 €
"Klassischer Krone-Suppentopf " Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Suppennudeln, mageren Rindfleischstreifen und Gemüsejuliennen	9,80 €

HEIMISCHE WURSTSPEZIALITÄTEN

Zwei Stück Bratwürste mit Sauerkraut und Bauernbrot, Senf ^{8,3,11,13, j}	9,50 €
Zwei Stück Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat , Senf ^{8,3,11, 13,j}	9,50 €
jede weitere Bratwurst	3,00 €
4 Stück Lammbrotwürste - vom Altmühltaler Lamm- auf würzigem Sauerkraut, dazu Bauernbrot ^{8,11,13,a1,3,c,g,i}	13,80 €

* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf einem Extrablatt

FLEISCHLOSE UND SALATGERICHTE

Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Rahm, mit Röstzwiebeln garniert, dazu kleiner Salat ^{11, a1, c, g, i, j,}	10,80 €
VEGANer Teller- Frisches Marktgemüse mit Olivenöl angeschwenkt, dazu Petersilienkartoffeln ^{11, p}	12,80 €
Hausgemachte Gemüseschupfnudeln mit feiner Tomatensauce ^{11, a1, c, g, i, j,}	12,80 €
Scheiben vom frischen Gartenkohlrabi gefüllt mit Edamer, paniert und goldbraun gebraten mit Sauce Bernaise an Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur ^{11, a1, c, g, i, j,}	14,80 €
Rösti "Französisch" - französischer Ziegenfrischkäse gratiniert an Bauernrösti und mariniertem Saisonsalat ^{11, a1, g, i,}	17,80 €
Frische Wiesenchampignons in Kräuter angeschwenkt, auf knackigen Salaten der Saison, Weißbrot ^{11, c, g, i, j, 12,}	14,80 €
Gebratene Putenstreifen auf knackigen Salaten, Weißbrot ^{11, a1, c, g,}	16,80 €

FISCHGERICHTE

Paniertes Seelachsfilet gebacken- mit Sauce Remoulade- an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur ^{11, 12, a1, c, d, g, j,}	12,80 €
Paniertes, fränkisches Karpfenfilet- Gräten frei- , mit Sauce Remoulade, dazu hausgemachtem Kartoffelsalat, an Salatgarnitur ^{11, a1, c, d, g,}	19,80 €
Frische Forelle aus dem Altmühltal "Müllerin Art" , mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter ^{11, a1, d,}	20,80 €
Filet vom Bachsaibling , gebraten, dazu Kräuterbutter, auf mediterranem Pfannengemüse, dazu Petersilienkartoffeln ^{a1, d, g,}	22,80 €

Lieblingsgericht von König Ludwig II.

Gebratenes Zanderfilet auf feinem Pfefferrahmkraut mit Selleriestroh an Salatgarnitur ^{11, a1, c, d, g, i, j,}	20,80 €
---	---------

UNSERE KRONE SCHMANKERL

Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl- Biersauce, dazu Knödel und Salate der Saison ^{1,3,11,a1,c,g,i,j,o}	12,80 €
Ofenfrisches Schweineschäufelr in Hofmühl- Biersauce, dazu Knödel und Salate der Saison ^{1,3,11,a1,ig,i,j,o}	17,80 €
"Krone Schnitzel" paniertes Schweineschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken, Camembert und angeschwenkten Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln mit Speck, an kleiner Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j,8,2a}	18,80 €
"Eichstätter Prälatenplatte" - Schweinefiletmedaillons auf hausgemachten Eierspätzle überzogen mit feiner Pilzrahmsauce an Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j}	18,80 €
1/4 Ofenfrische Bauernente in der Natursauce mit Kartoffelknödel, dazu Blaukraut ^{11,a1,c,g,i,j,o}	20,80 €
1/2 Ofenfrische Bauernente in der Natursauce mit Kartoffelknödel, dazu Blaukraut ^{11,a1,c,g,i,j,o}	26,80 €
Zarter, magerer Tafelspitz mit Streifen von Wurzelgemüse und feiner Meerrettichsahnesauce überzogen - an Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren ^{11, a1,c,g,i,j,12}	18,80 €
Sauerbraten "Fränkische Art" hausgemachten Eierspätzle dazu Blaukraut und Preiselbeeren ^{3,5,811,a1,c,g,i,j,o}	18,80 €

WILDGERICHTE

Hausgemachtes Hirschgulasch "Försterin Art" mit verschiedenen Waldpilzen, dazu Semmelknödel und Preiselbeeren ^{a1, c,g,o}	18,80 €
Zartes Hirschschnitzel in der Mandelpanade gebraten, mit feiner Wildpreiselbeersauce überzogen, an hausgemachten Eierspätzle und buntem Gartengemüse ^{11,12,a1,c,g,i,j,h1}	22,80 €
Medaillons vom Rehrücken a la minute gebraten- mit Pilzrahmsauce, Bauernrösti, hausgemachten Eierspätzle und Blaukraut, dazu Preiselbeeren ^{11,a1,c,g,i,j,o}	34,80 €

* Zusatzstoffe und Allergene finden Sie am Ende der Karte

HAUPTGERICHTE

Hausgemachtes Fleischpflanzerl mit Kartoffel - Gurkensalat ^{11,8,a1,c,g,i,j,}	12,80 €
Riesen Currywurst mit pikanter Sauce und Pommes frites ^{a2,8,11,c,g,i,j,}	10,80 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" - aus der Butterpfanne-wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^{11,a1, c,, i, j,}	11,80 €
Jägerbraten - auf hausgemachten Eierspätzle mit feiner Pilzrahmsauce überzogen an Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j,o}	16,80 €
Medaillons vom Schweinefilet gebraten , auf hausgemachten Gemüse-Schupfnudeln mit Tomatensauce ^{11,,a1,c,g,i,j,}	18,80 €
Putenschnitzel "Wiener Art" aus der Butterpfanne-wahlweise mit Pommes frites <u>oder</u> hausgemachtem Kartoffelsalat ^{11,a1, c,, i, j,}	14,80 €
Putenpiccata "Milanese" in der Käse-Eihülle - auf Tomatenspaghetti an Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,j,8}	17,80 €
Rostbraten "Schwäbische Art" , von der Rinderlende, an hausgemachten Eierspätzle mit Zwiebelsauce überzogen mit Röstzwiebeln garniert, an Salatgarnitur ^{11,a1,c,g,i,j,}	22,50 €
Pfeffersteak von der Rinderlende -mit Sauce Bernaise- überzogen, an grünen Speckböhnchen und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{11,a1,c,g,i,j,2a,8,13,}	23,80 €

KALTE GERICHTE

Bayerischer Wurstsalat , mit Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Brot ^{3,8,11,13,a1,a3}	8,50 €
Schweizer Wurstsalat , mit Käse, Gewürzgurke und Zwiebeln, dazu Brot ^{3,8,11,13, a1,a3. g}	9,50 €
Hausgemachte Bratensülze - mit Sauce Remoulade- dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln an Salatgarnitur ^{8,11,13,a1,c , g,i,j,}	12,50 €
Portion Obazda - garniert dazu Brot und Butter ^{11,4a12,c,g,i,j,}	12,80 €

Hinweis

Bratkartoffeln im Tausch zu einer anderen Beilage berechnen wir mit einem Aufpreis von	2,50 €
Gerichte die als kleinere Portion serviert werden, werden mit in Abzug gebracht	1,00 €

EXTRAS:

Portion Eierspätzle/ Kartoffeln/ Pommes frites je	3,00 €
1 Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln ^{2a, 8,13}	3,50 €
1 Portion Pommes frites mit Ketchup <u>oder</u> Mayonnaise	3,50 €
3 kleine Bauernrösti extra	4,00 €
Zwei Knödel ohne Sauce ^{1, 11, a1, c g}	3,00 €
Portion Gemüse ^{11, g}	4,50 €
Portion Sauerkraut <u>oder</u> Blaukraut	3,50 €
Mischpilzsauce / Sauce Bernaise	2,00 €
Portion Senf süß <u>oder</u> mittelscharf <u>oder</u> Mayonnaise	0,30 €
Portion Preiselbeeren extra	1,00 €
Baguette extra/ 2 Scheiben Misch- oder Vollkornbrot	1,00 €
3 Scheiben Knoblauchbaguette	3,50 €

Zusatzstoffe

- (1) mit Farbstoff
- (2) mit Konservierungsstoff
- (2a) mit Nitritpökelsalz
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) mit Geschmacksverstärker
- (5) geschwefelt
- (6) geschwärzt
- (7) gewachst
- (8) mit Phosphat
- (9) koffeinhaltig
- (10) chininhaltig
- (11) jodiertes Speisesalz
- (12) Süßungsmittel
- (13) mit Rauch
- (20) enthält Gerstenmalz
- (21) enthält Weizenmalz
- (22) enthält Phenylalaninquelle
- (23) Säuerungsmittel
- (l) enthält Sulfite
- (p) enthält Oliven

Allergene

- (a1) enthält Weizen
- (a2) enthält Gerste
- (a3) enthält Roggen
- (a4) enthält Hafer
- (a5) enthält Dinkel
- (a6) enthält Kamut
- (a7) enthält Mais
- (b) enthält Krebstiere
- (c) enthält Eier
- (d) enthält Erdnüsse
- (e) enthält Fisch
- (f) enthält Soja
- (g) enthält Milch und Laktose
- (h1) enthält Mandeln
- (h2) enthält Haselnüsse
- (h3) enthält Walnüsse
- (i) enthält Sellerie
- (j) enthält Senf
- (o) enthält Alkohol

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Zubereitung unserer Speisen können die allergischen Stoffe nicht ausgeschlossen werden. Dafür übernehmen wir keine Haftung

ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

Eisorten: alle Eisorten enthalten keine Farbstoffe und Geschmacksverstärker und sind Glutenfrei.

Vanille mit natürlicher Vanille,

Geröstete Mandel

Marc de Champagne Trüffeleis ^{12,g,h2,h3,h623,o}

1 Kugel Eis ohne Sahne	2,00 €
Gemischtes Eis - 3 Kugeln nach Wahl -ohne Sahne	5,00 €
Sanfter Engel- 1 Kugel Vanilleeis mit gekühltem Orangensaft -ohne Sahne ^{13,c,a1,g,}	4,80 €
Bayerische Crème "mal anders" mit Roter Grütze, Früchten und Sahne ^{12,c,g,}	7,80 €
Triologie mit der Zwetschge- 1 Kugel cremiges Vanilleeis 1 Zwetschgenknödel auf Vanillesauce an Zwetschgenröster ^{1,12,a1,c,g,}	8,80 €
"Wintergenuss" 2 Kugeln cremiges Vanilleeis, mit warmen Bananenstückchen mit Moccalikör mariniert, Schokoladensauce und sahne verfeinert ^{a1,c,c,g,o}	9,80 €
Lauwarmes Schokoladensouffle auf Vanillesauce mit 1 Kugel Vanilleeis mit Waldfrüchte garniert ^{a1,12,c,g,i,j,}	9,80 €
2 Apfelkücherl auf Vanillesauce, 1 Kugel Vanilleeis und süßes Beerenragout und mit Sahne garniert ^{12,a1,c,g,}	8,80 €
Kaiserschmarrn -ohne Rosinen- mit Apfelmus ^{12,a1,c,g,}	10,80 €
Hausgemachter Apfelstrudel -(mit Rosinen und Mandeln) an lauwarmer Vanillesauce ^{12,11,a1,c,g,h10,1,}	4,80 € 5,80 €
oder Vanilleeis und Sahne	6,80 €
Hausgemachter Windbeutel gefüllt - mit warmen Waldfrüchten, 1 Kugel cremigem Vanilleeis und Sahne ^{a1,c,g,12,}	7,80 €

NACHMITTAGSKARTE VON 14:00 UHR - 17:00 UHR

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Leberknödel ^{11,a,1,c,g}	5,00 €
Hausgemachte Cremesuppe - nach Saison- mit Croutons ^{a1,g,11,}	6,00 €
2 Stück Fränkische Bratwürste mit hausgemachtem Kartoffelsalat ^{8,3,11,j}	9,50 €
4 Stück Lammbratwürste - vom Altmühltaler Lamm - auf würzigem Sauerkraut, dazu Bauernbrot ^{8,11,13,a1,3,c,g,i}	13,80 €
Hausgemachtes Fleischpflanzerl mit Kartoffel- Gurkensalat ^{11,a1,g , c i j}	12,80 €
Currywurst mit pikanter Sauce und Pommes frites ^{a2,8,11,c,i,j,}	10,80 €
Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebeln und Rahm, kleiner Salat ^{a1,g,,i,j,c}	10,80 €
Veganer Teller- Frisches Marktgemüse mit Olivenöl dazu Kartoffeln ^{11,p}	12,80 €
Schweineschnitzel "Wiener Art" - aus der Butterpfanne-wahlweise mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat ^{11,a1, c,, i, j,}	11,80 €
Ofenfrischer Schweinebraten in Hofmühl- Biersauce mit Knödel und kleinem Salat ^{1,3,11,a1,c,g,i,j,o}	12,80 €
Ofenfrisches Schweineschäufelr in Hofmühl- Biersauce mit Knödel und kleinem Salat ^{1,3,11,a1,ig,i,j,o,}	17,80 €
1/4 Ofenfrische Bauernente in der Natursauce mit Kartoffelknödel, dazu Blaukraut ^{11,a1,c,g,i,j,o,}	20,80 €
1/2 Ofenfrische Bauernente in der Natursauce mit Kartoffelknödel, dazu Blaukraut ^{11,a1,c,g,i,j,o,}	26,80 €
Paniertes Seelachsfilet gebacken, mit Sauce Remoulade, an hausgemachtem Kartoffelsalat und Salatgarnitur ^{11,12, a1, c,d,g,j,}	12,80 €
Steak von der Rinderlende vom Grill mit Kräuterbutter, an marinierten Salaten der Saison, dazu Weißbrot ^{, 11,g,j,p,21}	23,80 €
Salate der Saison mit Hausdressing mariniert und gebratenen Putenstreifen dazu Weißbrot ^{11,a1,c,g,i,j,i}	16,80 €
Bayerischer Wurstsalat mit Zwiebeln, Bauernbrot ^{3,8,11,13,a1,a3}	8,50 €