



HOTEL KRONE

# **MENÜVORSCHLÄGE**

## **Herbst 2024 / Winter 2025**





# HOTEL KRONE

## Bankett | Mappe

Herbst - Winter | 2024 - 2025

---

### Die Krone

Genießen Sie Genussmomente in einer unserer zahlreichen Stuben. Produktqualität und Regionalität stehen für uns an erster Stelle. Gemeinsam mit Ihnen möchten wir unvergessliche Momente für Sie und Ihre Lieben kreieren!

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Hotel Krone Team

---

### Ihr persönlicher Kontakt | Wir sind gerne für Sie da

Dienstag bis Freitag von 8 Uhr bis 13 Uhr  
und nach Vereinbarung

#### Sie erreichen uns:

Mail | [info@krone-grosssachsen.de](mailto:info@krone-grosssachsen.de)

Telefon | 06201 505 0

Fax | 06201 505 400



### Details | Versprechen

Um einen reibungslosen sowie stimmungsvollen Ablauf Ihrer Veranstaltung zu garantieren, bitten wir Sie ausdrücklich darum, sich für ein einheitliches Menü zu entscheiden.

Nach Rücksprache ist ein Hauptgang zur Wahl möglich.

Für eine zweite Beilage oder Sauce berechnen wir Ihnen **3,50 € pro Person** zusätzlich.

Es versteht sich von selbst, dass wir dabei auf individuelle Unverträglichkeiten und Wünsche eingehen, wenn dies möglich ist.

### Übernachtung

Sollten Ihre Gäste bei uns im Hotel übernachten möchten, bieten wir Ihnen folgende Sonderpreise an:  
Einzelzimmer 69 €, Doppelzimmer 89 € inklusive Frühstücksbuffet.



# HOTEL KRONE

## Aperitif | Auftakt

---

<b>Hotel Krone   Sekt</b>	0,75l	38,00 €
extra trocken   Weingut Adam Müller, Leimen		

---

<b>Bratapfel   Secco</b>	0,15l	7,00 €
<b>Glühwein   Secco</b>	0,15l	7,00 €
<b>Kürbis   Secco</b>	0,15l	7,00 €
<b>Prisecco Rosenzauber   alkoholfrei</b>	0,15l	7,00 €

Gerne servieren wir Ihnen Ihren Weihnachts-Apéritif auch in unserem gemütlichen Weihnachtszelt im Innenhof mit weihnachtlicher Musik.

### Weihnachtszelt Apéro:

Apfel-Zimt-Punsch, Beerenglühwein  
weihnachtliches Gebäck aus der Familienbäckerei Grimminger

pro Person 10,00 €





# HOTEL KRONE

## Menü | Baukasten

---

### Vorspeisen | Salate

<b>Waldspaziergang</b> Tiramisù von Waldpilzen, geröstete Kastanien, eingelegte Pilze Zupfsalate und Waldbeeren	15,50 €
<b>Wildgehege</b> Honig-Frischkäse-Törtchen geräucherter Saibling, Ackersalat & Zimt-Zwetschgen	17,50 €
<b>Carpaccio „Rossini“</b> roh marinierte Rinderfiletscheiben mit Gänseleberpraline Madeira-Gelée und Trüffel-Crème fraîche	19,00 €
<b>Krone Herbstsalat</b> mit gegrilltem Kürbis, gratiniertem Ziegenfrischkäse und gerösteten Kernen	15,50 €
<b>Ackersalat</b> im Kartoffeldressing mit Brot Croûtons	7,00 €
<b>Kleiner Beilagen Salat</b> angemachte Rohkost- und Blattsalate mit unserem Hausdressing	6,50 €





# HOTEL KRONE

## Suppen

**Badische Festtagssuppe** 7,50 €  
Wurzelwerk, Flädle, Maultaschen und Markklößchen

**Blumenkohlcremesuppe** 7,50 €  
geröstete Wasabinüsse

**Getrüffelte Kartoffelsuppe** 9,50 €  
Schwarzwurzel-Ravioli und gebeiztes Eigelb

**Kürbis-Maracuja-Suppe** 9,50 €  
Purple Curry-Garnele und Edamame

**Tagessuppe** 5,50 €  
„Die von heute“



**Vegetarisch | Vegan auch als Zwischengang** als Hauptgang

**Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry | vegan** 15,50 € 18,50 €  
fermentiertes Gemüse und Sojabohnenquark

**Sellerie Schnitzel** 15,50 € 18,50 €  
Blumenkohl-Cous Cous und gebackene Süßkartoffel-Pommes

**Fisch | auch als Zwischengang** als Hauptgang

**Winterlachs, Kürbis & Meerrettich** 23,00 € 29,00 €  
gebratenes Lachsfilet mit Petersilien-Meerrettich-Kruste  
Kürbiskern-Risotto

**Zander auf der Haut** 24,00 € 29,00 €  
kross gebratenes Zanderfilet  
Kartoffel-Lauch-Gemüse

**Muschel trifft Garnelen** 25,50 € 33,50 €  
sautierte Jakobsmuscheln und gebratene Riesengarnelen  
grüner Spargel, Rotes Thai Curry-Risotto





# HOTEL KRONE

## Fleisch | Federvieh

**Geschmorte Gänsekeule** 26,50 €  
Maronensauce, Apfel Chutney, geschmälzte Kartoffelknödel und Rotkohl

**Lackierte Maishuhnbrust** 25,50 €  
Salbei-Pesto und cremiges Kürbisrisotto

**Zweierlei von der Heidelberger Ente** 29,50 €  
Geschmorte Keule und rosa gebratene Brust  
Rotkraut, geschmälzte Kartoffelknödel

**Krone Duett** 29,00 €  
gebratene Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet  
frische Champignons in Rahm  
Brettspätzle, Kartoffelkroketten, Wintergemüse



**Original Wiener Schnitzel** 24,50 €  
aus dem Kalbsrücken geschnitten  
Pommes frites, Preiselbeeren

**Rosa gebratenes Lammrückenfilet** 35,50 €  
karamellierte Perlzwiebel, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln

**Sauerbraten vom Hirsch** 26,50 €  
Wurzelwerk-Gemüse, Haselnussspätzle und Preiselbeeren

**Jägermeister** 33,00 €  
Medaillons vom Hirsch und Wildschwein  
Pilze in Rahm, Spätzle vom Brett

**Hirschberger Hirschzeit** 37,00 €  
rosa gebratener Rücken vom Hirschkalb  
sautierte Waldpilze, Serviettenknödel und cremiges Schwarzwurzelgemüse



# HOTEL KRONE

---

Ab 11.11. bis 23.12.

**Krone Gänsebraten - Brust und Keule von der Gans**

32,50 €

Maronen, Apfel Chutney, geschmälzte Kartoffelknödel und Rotkohl  
wahlweise mit Rosenkohl, Macairekartoffeln, Bratapfel

**„Ganz viel Gans“**

199,00 €

**Eine ganze Gans frisch aus dem Ofen**

für 4 Personen in 3 Gängen serviert:

**Kleiner Feldsalat**

gebratene Gänseleber und eingelegter Kürbis

\* \* \*

**Die ganze Gans am Tisch tranchiert**

Natursauce, geschmorte Maronen  
Apfelrotkohl und geschmälzte Kartoffelknödel  
Rosenkohl, Macairekartoffeln  
Bratapfel

\* \* \*

**Kleiner Nachtisch**  
oder Kaffeespezialität





## Dessert | Nachtisch

<b>Winterliebe</b> Vanillerahmeis mit warmen Rumtopf-Früchten	9,00 €
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> Vanillesauce und Bratapfeleis	11,00 €
<b>Dreierlei von der Zartbitterschokolade</b> Mousse, Küchlein und Sorbet mit Rotweinzwetschgen	13,00 €
<b>Potpourri vom Hirschberger Apfel</b> Gefüllter Käsekuchen-Apfel, grünes Sorbet, Kompott und Haselnuss Crunch	12,00 €
<b>Kürbis-Kuchen im Glas</b> Kürbis-Parfait und Chutney	11,00 €
<b>Einfach Eis</b> 3 Kugeln mit und ohne Sahne	7,50 €
<b>Nachtisch</b> „Der von heute“	5,50 €
<b>Dessert-Etagère ab 10-bis 30 Personen</b> Eine Auswahl aus unserer Patisserie Mousse, Krem, Pralinen, Macarons hausgemachtes Eis und Sorbet	pro Person 15,00 €

---







### Blumenkohlcremesuppe

geröstete Wasabinüsse

\*\*\*

### Ackersalat

im Kartoffeldressing und Brot Croûtons

\*\*\*

### Jägermeister

Medaillons vom Hirsch und Wildschwein

Pilze in Rahm, Spätzle vom Brett

\*\*\*

### Winterliebe

Vanillerahmeis mit warmen Rumtopf-Früchten



• HAPPY HOLIDAYS •

4 Gang | Menü 49,00 €

3 Gang | Menü 42,00 €

## Menü | Modern

### Waldspaziergang

Tiramisù von Waldpilzen, geröstete Kastanien, eingelegte Pilze

Zupfsalate und Waldbeeren

\*\*\*

### Kürbis-Maracuja-Suppe

Purple Curry-Garnele und Edamame

\*\*\*

### Zweierlei von der Heidelberger Ente

Geschmorte Keule und rosa gebratene Brust

Rotkraut, geschmälzte Kartoffelknödel

\*\*\*

### Potpourri vom Winterapfel

Gefüllter Käsekuchen-Apfel, grünes Sorbet, Kompott und Haselnuss Crunch

4 Gang | Menü 59,00 €

3 Gang mit Vorspeise | Menü 49,00 €

## Menü | Klassik

### Badische Festtagssuppe

Wurzelwerk, Flädle, Maultaschen und Markklößchen

\*\*\*

### Krone Duett

Gebratene Rinder- und Schweinefilet-Medaillons

frische Champignons in Rahm

Brettspätzle, Kartoffelkroketten

\*\*\*

### Hausgemachter Apfelstrudel

Vanillesauce und Bratapfeleis

3 Gang Menü pro Person | 41,00 €  
mit Salat vor dem Hauptgang | 45,00 €



# HOTEL KRONE

## AGB's | Hotel Krone

### 1. Geltung

Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für Lieferungen, Leistungen und Angebote der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K., Landstraße 9-II, 69493 Hirschberg.

### 2. Vertragsschluss

Die Angebote des Hotel Krone sind freibleibend, bis sie vom Kunden (nachfolgend Auftraggeber) angenommen werden.

Die Annahme muss schriftlich erfolgen. Die Schriftform wird durch Gegenzeichnung auf dem Angebot gewahrt. Die Annahme des Angebotes muss binnen einer Frist von drei Werktagen (Montag bis Samstag) ab Zugang erfolgen.

### 3. Preise

Die genannten Preise verstehen sich in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

### 4. Reservierungen

Der Auftraggeber verpflichtet sich, der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. den genauen Termin, die genaue Anzahl der Teilnehmer sowie eine definierte Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich zu bestätigen. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und die jeweiligen Preise laut Vereinbarung werden bei der Endabrechnung als Mindestentgelt berücksichtigt. Darüberhinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken, Equipment und Dienstleistungen werden zu den aktuellen Listenpreisen der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. gesondert in Rechnung gestellt.

### 5. Änderung der Teilnehmerzahl

Die bestellte Teilnehmerzahl gilt als Rechnungsgrundlage. Die Reduzierung der Teilnehmer ist bis zu 24 Stunden vor der Veranstaltung bis zu 15% der vereinbarten Teilnehmerzahl kostenfrei möglich. Dies bedarf der Schriftform. Maßgeblich für die Rechtzeitigkeit der Reduzierung ist der Zugang der schriftlichen Mitteilung des Auftraggebers unter einer der nachfolgend genannten Adressen: Per Post: Hotel Krone, Sabine Grüber e.K., Landstraße 9-II, 69493 Hirschberg.

Per Fax: +49 6201-505-400

Per Mail: info@krone-grossachsen.de

### 6. Reservierungsgarantie

Eine Reservierungsgarantie in Form einer Kreditkartenhinterlegung als Kostenübernahme ist grundsätzlich zu geben. Insbesondere muss eine Reservierungsgarantie zu folgenden Anlässen erfolgen: Vorweihnachts- und Weihnachtszeit.

### 7. Änderungsvorbehalt

Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. ist berechtigt, unter Berücksichtigung der Interessen des Auftraggebers in einer für diesen zumutbaren Weise die geschuldete Leistung zu ändern oder von ihr abzuweichen.

Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. behält sich für eine optimale Auslastung das Recht vor, Stuben zu tauschen. Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. wird den Auftraggeber über eine etwaige Änderung zeitnah informieren.

### 8. Stornierungsbedingungen / Rücktritt durch den Auftraggeber

Nachfolgende Stornierungsbedingungen gelten für den Auftraggeber im Falle eines Rücktritts:

Ab Buchungsdatum bis 14 Werktage vor Veranstaltung kostenfreier Rücktritt, 13 Werktage bis 3 Werktage vor Veranstaltung 30% des entgangenen Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen. Ab 2 Werktagen vor Veranstaltung 80% des entgangenen Speisenumsatzes sowie bis dato entstandene Kosten und Aufwendungen.

Bei Reservierungen mit à la carte Wahl, wird hinsichtlich des entgangenen Speisenumsatzes ein durchschnittlicher 3-Gang-Menüpreis in Höhe von € 40,00 zu Grunde gelegt. Ansonsten wird der entgangene Speisenumsatz auf Basis des vereinbarten Angebots errechnet. Dem Auftraggeber ist ausdrücklich der Nachweis gestattet, dass dem Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. kein oder ein wesentlich niedrigerer Schaden entstanden ist.

### 9. Rücktritt durch die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K.

Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. ist berechtigt, aus sachlich gerechtfertigtem Grund vom Vertrag zurückzutreten, insbesondere wenn:

höhere Gewalt oder andere, vom Restaurant nicht zu vertretende Leistungshindernisse, die durch zumutbare Aufwendungen der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. nicht überwunden werden können, die Erfüllung des Vertrages unmöglich machen, trotz bestehender Vereinbarungen mit Lieferanten der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. die Lieferung erforderlicher Materialien nicht möglich ist, ohne dass es die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. zu vertreten hat.

In diesen Fällen wird die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. den Auftraggeber unverzüglich informieren und die vom Auftraggeber bislang geleisteten Zahlungen unverzüglich erstatten.

### 10. Mitbringen von Speisen / Getränken / Dritten

Der Auftraggeber darf Speisen und Getränke zum Verzehr in das Restaurant grundsätzlich nicht mitbringen. Auf besonderen Wunsch können mitgebrachte Weine gegen Verrechnung einer Getränkeausfallpauschale gestattet werden. Dies ist im Vorfeld der Veranstaltung mit dem Hotel Krone zu vereinbaren.

### 11. Haftung

Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. haftet außer bei schuldhafter Verletzung von Leben, Körper oder Gesundheit des Auftraggebers nur für grob fahrlässige oder vorsätzliche Pflichtverletzungen, insbesondere beim Abhandenkommen von Kleidungsstücken oder Wertgegenständen soweit nicht besondere Vereinbarungen getroffen sind.

Die Beschränkungen der Haftung gelten auch für die Haftung der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. für von ihrem eingesetzten Mitarbeiter, Erfüllungs- und Verrichtungsgehilfen und gesetzliche Vertreter.

### 12. Reklamation

Reklamationen können nur berücksichtigt werden, wenn die Beanstandung unverzüglich erfolgt. Gewährleistungsansprüche des Auftraggebers werden hierdurch nicht berührt.

### 13. Zahlung

Leistungen sind ohne jeden Abzug innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungserhalt fällig.

### 14. Kreditkarten

Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. akzeptiert folgende Kreditkarten: MasterCard / Visa / American Express

### 15. Datenschutz / Übertragungssicherheit bei Verwendung von Kreditkarten

Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. fühlt sich dem Schutz der persönlichen Daten des Auftraggebers verpflichtet. Die von der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. verwendete Secure Server Software (SSL) ist Branchenstandard und gilt als eine der besten Lösungen zur sicheren Datenübertragung. Damit werden alle persönlichen Informationen einschließlich Kreditkartennummer, Name und Adresse verschlüsselt übertragen, so dass die Informationen nicht von Unbefugten aus dem Internet abgefangen und gelesen werden können.

### 16. Schriftformklausel

Nebenabreden oder Änderungen des Vertrages bedürfen zu ihrer Rechtswirksamkeit der Schriftform.

### 17. Schlussbestimmungen

Für die gesamten Rechtsbeziehungen zwischen der Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. und dem Auftraggeber gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland.

Soweit der Auftraggeber Kaufmann, juristische Person des öffentlichen Rechts oder öffentlich-rechtliches Sondervermögen ist, ist München ausschließlicher Gerichtsstand für alle sich aus dem Vertragsverhältnis unmittelbar oder mittelbar ergebenden Streitigkeiten. Sollte eine Bestimmung in diesen allgemeinen Geschäftsbedingungen oder eine Bestimmung im Rahmen sonstiger Vereinbarungen unwirksam sein oder werden, so wird hiervon die Wirksamkeit aller sonstigen Bestimmungen oder Vereinbarungen nicht berührt. Mit Unterzeichnung dieser allgemeinen Geschäftsbedingungen bestätigt der Auftraggeber, dass er diese gelesen, verstanden und als Vertragsbestandteil anerkennt.

Stand: Oktober 2024