



HOTEL KRONE

Winter in Hirschberg



Vorspeisen und kalte Gerichte

Carpaccio vom Rinderfilet

Originalrezept von Giuseppe Cipriani aus der Harry's Bar in Venedig
Brotkorb und Butter

€ 16,50

Tatar vom hausgebeiztem Atlantischen Winterlachs

Sellerie Panna Cotta und Honig-Senf Sauce
Brotkorb und Butter

€ 15,50

Krone Wintersalat

mit Feigen, karamellisiertem Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen
Brotkorb und Butter

€ 14,50

Krone Salat

Kresse, Nüsse und gehobelter Parmesan, serviert mit unserem hausgemachten Dressing

€ 7,50

Brotzeit

Krone Schnitzel-Salat

Rohkost- und Blattsalate, Tomaten, Gurken und frische Kräuter
gebratene Schnitzelstreifen Wiener Art

€ 17,50

Worscht Salat

Fleischwurst, Essigurke und Schnittlauch - auf Wunsch mit Käse -
Pommes frites oder Brotkorb

€ 16,50

Für Fragen bezüglich Allergene oder Unverträglichkeiten werden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



HOTEL KRONE

Suppen

Aufgeschlagenes Rosenkohl Süppchen € 9,00
Schwarzwalder Schinken Chip

Krone Tagessuppe € 7,50
Unsere frisch zubereitete Suppe des Tages

Vegetarisch

Tiroler Schlutzkrapfen als kleiner Gang € 21,50 € 25,50
Braune Butter, Parmesan und geschmortes Kohlgemüse

Frischer Fisch

Gebratenes Flusszanderfilet als kleiner Gang € 28,00 € 32,00
Beurre blanc, Fregola Sarda und Kürbis Chutney



Für Fragen bezüglich Allergene oder Unverträglichkeiten werden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



HOTEL KRONE

Hauptgerichte

Alle Hauptgerichte gibt es auch als „kleinen Hauptgang“ -3,00 €

Der Zwiebelrostbraten

aus dem flachen Roastbeef geschnitten
gebackene Zwiebeln, ordentlich Sauce
handgeschabte Spätzle

€ 32,50

Cordon bleu vom Odenwälder Hausschwein

gefüllt mit gekochtem Saftschinken und Käse aus unserer Heimat
Röstkartoffeln

€ 29,50

Unser Schwäbischer Filettopf

Ein Medaillon vom Rinderfilet und zwei Medaillons vom Jungschweinefilet
frische Champignons in Rahm, Jus, handgeschabte Spätzle und Kartoffelkorketten
- für Sie am Tisch angerichtet -

€ 37,50

Für 2 Personen mit zwei Medaillons vom Rinderfilet und Jungschweinefilet

€ 49,00

Aus der Krone Metzgerei

Krone Rumpsteak aus unserem Reifeschrank, Rohgewicht 200g

hausgemachte Kräuterbutter
Süßkartoffel Pommes frites

€ 35,00

Rinderfilet vom Weiderind, Rohgewicht 200g

bunte Pfeffersauce
Macairekartoffeln

€ 39,00



Für Fragen bezüglich Allergene oder Unverträglichkeiten werden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.



HOTEL KRONE

Zum Nachtisch | auch mit zwei Gabeln!

Die wahre Krone Liebe € 11,00
Vanillerahmeis mit warmen Himbeeren
und geschlagener Sahne

Mousse von der Zartbitterkuvertüre € 12,00
Rotweinfeigen und Mandarinensorbet

Lauwarmer Apfeltarte € 11,50
Apfel-Gel und Vanillerahmeis

Einfach mal Eis € 8,00
3 Kugeln mit oder ohne Sahne und etwas Schnick Schnack

Nachtisch € 7,50
„Der von heute“



Für Fragen bezüglich Allergene oder Unverträglichkeiten werden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.
Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.