



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, Essiggurke 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 Söppchen
Schwarzwälder Schinken Chip

€ 9,00

Krone Tagessuppe
Unsere frisch zubereitete Suppe des Tages

€ 7,50

Vegetarisch

Tiroler Schlutzkrapfen
Braune Butter, Parmesan und geschmortes Kohlgemüse

als kleiner Gang

€ 21,50

€ 25,50

Frischer Fisch

Gebratenes Flusszanderfilet
Beurre blanc, Fregola Sarda und Kürbis Chutney

als kleiner Gang

€ 28,00

€ 32,00



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

€ 32,50

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

Cordon bleu vom Odenwälder Hausschwein

€ 29,50

gefüllt mit gekochtem Saftschinken und Käse aus unserer Heimat
Röstkartoffeln

Unser Schwäbischer Filettopf

€ 37,50

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

Für **2 Personen** mit zwei Medaillons vom Rinderfilet und Jungschweinefilet

€ 49,00

Aus der Krone Metzgerei

Krone Rumpsteak aus unserem Reifeschrank, Rohgewicht 200g

€ 35,00

hausgemachte Kräuterbutter
Süßkartoffel Pommes frites

Rinderfilet vom Weiderind, Rohgewicht 200g

€ 39,00

bunte Pfeffersauce
Macairekartoffeln



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

Vanillerahmeis mit warmen Himbbeeren
und geschlagener Sahne

€ 11,00

Mousse von der Zartbitterkuvertüre

Rotweinfleigen und Mandarinen sorbet

€ 12,00

Lauwarme Apfeltarte

Apfel-Gel und Vanillerahmeis

€ 11,50

Einfach mal Eis

3 Kugeln mit oder ohne Sahne und etwas Schnick Schnack

€ 8,00

Nachtisch

„Der von heute“

€ 7,50



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