



HOTEL KRONE

MENÜVORSCHLÄGE

Frühjahr & Sommer 2026





HOTEL KRONE

Bankett | Mappe

Frühjahr – Sommer 2026

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-Samstag von 8 Uhr bis 13 Uhr
und nach Vereinbarung

Sie erreichen uns:

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 **€ 5,00 pro Person** zusätzlich.

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

Bei Mittags-Veranstaltungen berechnen wir ab 16:30 Uhr **eine Raummiete von € 100,00 je angefangene Stunde**.

Bei Abend-Veranstaltungen berechnen wir ab 00:00 Uhr pro eingesetzten Mitarbeiter eine Nachtzuschlagspauschale von **€ 50,00** pro Stunde.

Sollten Sie mit dem Service und der Küche zufrieden gewesen sein und unseren Mitarbeitern Trinkgeld zukommen lassen möchten, bitten wir Sie, dies direkt am Veranstaltungstag in bar zu erledigen, da es ansonsten versteuert werden muss. Vielen lieben Dank.

Übernachtung

Sollten Ihre Gäste bei uns im Hotel übernachten möchten, bieten wir Ihnen folgende Preise an:

Einzelzimmer **€ 70,00**, Doppelzimmer **€ 90,00** inklusive Frühstücksbuffet.



HOTEL KRONE

Aperitif | Auftakt

Blubber Brausen:

Hotel Krone Sekt	0,1l	€ 7,00
Weingut Adam Müller Leimen	0,75l	€ 45,00
SchrieSecco rosé	0,1l	€ 7,50
WG Schriesheim		
SchrieSecco weiß	0,1l	€ 7,50
WG Schriesheim		
Alm Sprizz	0,3l	€ 7,50
Apfelwein Holundersirup Sprite Apfel Eis		
Hugo	0,3l	€ 7,50
Hotel Krone Sekt Holunderblütensirup Limette Minze		
Aperol Sprizz	0,25l	€ 7,50
Aperol Sekt Soda Orange Eis		
Limoncello Sprizz	0,25l	€ 7,50
Limetten-Likör Sekt Soda Limette Eis		
Sarti Sprizz	0,25l	€ 7,50
Blutorangen-Maracuja-Mangolikör Sekt Soda Orange Eis		
Lillet Wild Berry	0,25l	€ 7,50
Lillet blanc Schweppes Wild Berry Himbeeren Minze		
Aperol Ginger	0,25l	€ 7,50
Aperol Ginger Ale Soda Orange Eis		

Alkoholfreie Alternativen:

Prisecco	0,1l	€ 7,50
Rosenzauber		
Aperol Sprizz	0,25l	€ 7,50
Aperol ohne Alkohol Zitronenlimo Soda Orange Eis		
Krone Hugo	0,3l	€ 7,50
Limette-Minze-Limonade Holunderblütensirup Limette Minze		
Berry Spritz	0,3l	€ 7,50
Schweppes Wildberry Zitronen Limo gemischte Beeren Eis Minze		

Zum Apéritif empfehlen wir unser Fingerfood:

(mindestens 2 Arten pro Person)

Angemachtes Tatar vom Rinderfilet mit Graubrot
Couscous Salat mit Datteldip
Pflaumen im Speckmantel
Herzhaftes Blätterteiggebäck
Veganer Hummus mit Gemüsechips

je Stück € 5,00



Vorspeisen | Salate

Rote Beete Carpaccio Rote Beete mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola Salat und karamellisierten Walnüssen	€ 15,00
Lachs Avocado Roh marinierter Lachstatar mit gegrillter Avocado und Wasabi-Mayonnaise	€ 17,50
Carpaccio vom Rinderfilet Gegrillter grüner Spargel und Parmesancreme	€ 17,50
Krone Vitello Tornado Marinierter Kalbsrücken und gebratenes Thunfisch Sashimi Misu-Sesam-Creme und Edamame	€ 18,50
Original Ceasar Salad mit zwei gegrillten Riesengarnelen Romanasalat mit Ceasar-Dressing und in Knoblauchöl geröstete Weißbrotwürfel	€ 19,50
Marinierter Stangenspargel (nur in der Spargelzeit) Erdbeervinaigrette, Kerbel-Öl und Balsamico	€ 15,50
Krone Salat angemachte Rohkost- und Blattsalate mit unserem Hausdressing	€ 7,50

Suppen

Krone Festtagsuppe Rinderbrühe mit Markklößchen, Maultaschen und Flädle	€ 8,00
Cremiges Tomatensüppchen – vegan Konfierte Cherry-Tomate, Knoblauch-Öl	€ 8,00
Aufgeschlagenes Bärlauchsüppchen mit gebackener Kartoffeltasche	€ 8,50
Gebundene Spargelsuppe – vegetarisch (nur in der Spargelzeit) Spargelragout und Frankfurter-Pesto	€ 8,50



HOTEL KRONE

Ohne Fisch und Fleisch | auch als Zwischengang

als Hauptgang

Lila Aubergine im Knuspermantel - vegan

Harissa-Tahin-Dip und Orangenfilets

€ 16,50

€ 19,50

Nudel trifft Spargel - vegetarisch

Cremige Linguine Pasta mit Spargelgemüse und Hollandaise

€ 18,50

€ 21,50

Tomate and friends - vegetarisch

Tomaten-Oliven-Risotto mit gegrilltem Antipasti Gemüse und Basilikum Öl

€ 17,50

€ 20,50

Fisch | auch als Zwischengang

als Hauptgang

Gegrilltes Lachssteak

Lachsrückenfilet

Risotto verde, Gemüse vom Wochenmarkt

€ 28,00

€ 33,00

Flusszander auf der Haut gebraten

Filet vom Süßwasser Zander

Frankfurter Sauce, Gerstengraupen und Kaiserschoten

€ 27,50

€ 32,50

Atlantischer Kabeljau – Skreifilet

Weißer Buttersauce, Erbsenpüree und Speck-Crumble

€ 29,00

€ 35,00



HOTEL KRONE

Die Hauptsachen

Krone Duett Gebratene Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet Champignon-Rahmsauce hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten, Gemüseallerlei	€ 35,00
Odenwälder Tournedos Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel grüne Pfeffersauce, hausgemachte Spätzle und Pommes frites	€ 29,50
Kalbsrahmbraten aus dem Ofen Wurzelwerkgemüse und Kräuter-Bandnudeln	€ 28,50
Gebratene Maishähnchenbrust Trüffelsauce, Lauchgemüse und cremige Polenta	€ 27,50
Krone Schnitzel „Wiener Art“ Pommes frites und Preiselbeeren	€ 26,50
Roastbeef aus unserem Reifeschrank Rosa am Stück gebraten, hausgemachte Café de Paris-Sauce Süßkartoffelpommes, Prinzessböhnchen	€ 33,00
Gratiniertes Lammrückenfilet Unter einer Kruste vom schwarzen fermentierten Knoblauch Thymian Fumet und Ratatouille-Kartoffeln	€ 47,00
Das Beste Surf 'n' Turf Gebratenes 200g Mittelstück vom Rinderfilet und zwei gebratenen Black Tiger Riesengarnelen Chimichurri Butter, grüner Spargel und Kartoffelgratin	€ 59,00
<u>Saisonal ab April bis zum 24. Juni:</u>	
Kalbsrückensteak „Prinzess“ Rosa gebratener Odenwälder Kalbsrücken mit Hirschberger Stangenspargel Gebackene neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise	€ 35,00
Hirschberger Stangenspargel Petersilienkartoffeln und Pfannkuchen Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	€ 28,00
<u>wahlweise mit:</u> Odenwälder Schinken	€ 8,00
Rumpsteak, 120g	€ 15,00
Wiener Schnitzel	€ 13,00
Lachsfilet, 120g	€ 13,50



HOTEL KRONE

Dessert | Nachtisch

Die wahre Krone-Liebe

€ 10,50

Vanillerahmeis mit warmem Himbeerkompott und Sahne

Hirschberger Erdbeerbecher- saisonal

€ 13,50

Eis und Sorbet von Hirschberger Erdbeeren

Joghurt-Hafercrunch und Erdbeersalat

Die vegane Alternative

€ 10,50

Bananenbrot, Schokoladorsorbet und Schokoladenerde

Mousse au Chocolat von der Zartbitter Schokolade

€ 12,50

Himbeereis und Haselnuss-Crumble

Rhabarber-Tarte

€ 12,50

Mandelcrunch und Vanilleeis

Vanille Crème Brûlée

€ 11,50

Beerensalat und Haselnusseis

Dreierlei Früchte Sorbet- vegan

€ 12,00

Obstsalat und Beersauce

Einfach mal Eis

€ 9,50

Krone Eisbecher mit marinierten Früchten, Sahne und Gebäck



HOTEL KRONE

Krone Menü | Klassik

Krone Festtagsuppe

Rinderbrühe mit Markklößchen, Maultasche und Flädle

oder

Aufgeschlagenes Bärlauchsüppchen

mit gebackener Kartoffeltasche

* * *

Krone Salat

angemachte Rohkost- und Blattsalate mit unserem Hausdressing

* * *

Unser Filet Duett

gebratene Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet
Champignons in Rahmsauce, Brettspätzle und Kartoffelkroketten

oder

Schnitzel „Wiener Art“

Pommes frites

oder

Lachsrückenfilet

Risotto verde, Gemüse vom Wochenmarkt

oder

Lila Aubergine im Knuspermantel - vegan

Harissa-Tahin-Dip und Orangenfilets

Die wahre Krone-Liebe

Vanillerahmeis mit warmem Himbeerkompott und Sahne

oder

Vanille Crème Brûlée

Beerensalat und Haselnusseis

4 Gang | Menü € 55,00

3 Gang | Menü € 49,00

Vor der Veranstaltung muss eine Auswahl für **Suppe und Dessert** getroffen werden.

Die **Hauptgerichte** können anschließend **vor Ort** gewählt werden.



HOTEL KRONE

Krone Menü | Spargel (nur in der Spargelzeit)

Gebundene Spargelsuppe

Spargelragout und Frankfurter-Pesto

Marinierter Stangenspargel

Erdbeervinaigrette, Kerbel-Öl und Balsamico

Kalbsrückensteak „Prinzess“

Rosa gebratener Odenwälder Kalbsrücken mit Hirschberger Stangenspargel

Gebackene neue Kartoffeln und Sauce Hollandaise

Hirschberger Erdbeerbecher

Eis und Sorbet von Hirschberger Erdbeeren, Joghurt-Hafercrunch und Erdbeersalat

4 Gang | Menü € 65,00

3 Gang | Menü € 51,00

mit Suppe

Krone Menü | Modern

Original Caesar Salad mit zwei gegrillten Riesengarnelen

Romanasalat mit Caesar-Dressing und in Knoblauchöl geröstete Weißbrotwürfel

Aufgeschlagenes Bärlauchsüppchen

mit gebackenen Brot-Croûtons

Gratiniertes Lammrückenfilet

Unter einer Kruste vom schwarzen fermentierten Knoblauch

Thymian Fumet und Ratatouille-Kartoffeln

Rhabarber-Tarte

Mandelcrunch und Vanilleeis

4 Gang | Menü € 79,00

ohne Suppe 3 Gang | Menü € 71,00

ohne Vorspeise 3 Gang | Menü € 61,00

Krone Menü | Vegan

Cremiges Tomatensüppchen

Konfierte Cherry-Tomate, Knoblauch-Öl

Lila Aubergine im Knuspermantel

Harissa-Tahin-Dip und Orangenfilets

Banane & Schokolade

Bananenbrot, Schokoladensorbet und Schokoladenerde

3 Gang | Menü € 35,00



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-grosssachsen.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 € 55,00 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 7 Tagen nach Rechnungserhalt fällig.

14. Kreditkarten

Die Hotel Krone, Sabine Grüber e.K. akzeptiert folgende Kreditkarten:

Girocard / 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: März 2026