

HOTEL KRONE

Winter 2026

Kalte Küche

Krone Salat **€ 7,50**
Angemachte Rohkost- und Blattsalate
Kresse, Nüsse und gehobelter Parmesan mit unserem hausgemachten Dressing

Unser Feldsalat Lady **€ 7,50**
Gebratene Speckwürfel, Kartoffeldressing und Baguette-Croûtons Gentleman **€ 9,50**

Karamellisierte Feige - vegetarisch **€ 14,50**
Rote Beete, Ofen-Kürbis und Feta-Crumble als Hauptgang **€ 17,50**

Carpaccio vom Rinderfilet Lady **€ 15,50**
Apfel-Chutney, Feldsalat und Trüffel-Mayonnaise Gentleman **€ 18,50**

Suppen

Badische Flädlesuppe **€ 9,00**
Wurzelwerk und Schnittlauch

Gartenkürbis-Suppe - vegan **€ 9,00**
Steirisches Öl und gerösteten Kernen

Krone Tagessuppe von Freitag bis Sonntag **€ 7,50**
Unsere frisch zubereitete Suppe des Tages



Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen hilft Ihnen unser Team gerne weiter. | Alle Preise inkl. MwSt.

HOTEL KRONE

Vegetarisch | vegan

	als kleiner Gang	
Lila Aubergine im Knuspermantel - vegan Harissa-Tahin-Dip und Feigen-Chutney	**€ 16,50**	**€ 20,50**
Gebackene Kartoffelknödel Pilzragout und würzige Granola	**€ 17,00**	**€ 21,00**
Cremiges Gartenkürbis-Risotto Burrata und Kürbiskernöl	**€ 18,00**	**€ 22,00**

Frischer Fisch

	als kleiner Gang	
Zanderfilet auf der Haut gebraten Weißweinbuttersauce, Belugalinsen und Petersilienkartoffeln	**€ 28,50**	**€ 32,50**

Aus der Krone Metzgerei

Krone Rumpsteak - Rohgewicht **ca. 200g** **€ 32,50**
Miso-Kräuterbutter, geschmorter Kürbis aus dem Ofen
Pommes frites
Als Rohgewicht 300g „Dr. Kohl“ **€ 42,50**

Rinderfilet vom Weiderind, Rohgewicht **ca. 200g** **€ 36,50**
Bunte Pfeffersauce, wilder Brokkoli
Frittierte Süßkartoffel
Als Rohgewicht ca. 300g „Dr. Kohl“ **€ 46,50**



Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen hilft Ihnen unser Team gerne weiter. | Alle Preise inkl. MwSt.

HOTEL KRONE

Unsere Lieblingsgerichte



Geschmorte Enten Keule **€ 27,50**
Rotkohl und geschmälzte Kartoffelknödel

Odenwälder Hirsch Gulasch* **€ 29,00**
Preiselbeersauce und Bandnudeln

Sauerbraten von Odenwälder Wildschwein* **€ 29,50**
Rosenkohl und handgeschabte Spätzle

Krone Jägerschnitzel 2.0* **€ 29,00**
Panierte Schweinefilet Medaillons
Kräuter-Rahmsauce, gebratene Pilze und Haselnuss Spätzle

Unser Schwäbischer Filettopf- für Sie am Tisch angerichtet – **€ 37,50**
Ein Medaillon vom Rinderfilet und zwei Medaillons vom Jungschweinefilet
frische Champignons in Rahm, Jus, handgeschabte Spätzle und Karoffelkroketten
Kleiner Krone Salat

Für **2 Personen** mit zwei Medaillons vom Rinderfilet (pro Person 1) und Jungschweinefilet **€ 49,00**
zwei kleine Krone Salate

Zwiebelrostbraten* **€ 34,00**
aus dem Roastbeef geschnitten
Gebackene Zwiebeln, ordentlich Sauce und handgeschabte Spätzle

Die mit * gekennzeichneten Lieblingsgerichte gibt es auch als kleinen Hauptgang **- € 3,00**

Kleine Küche

Worscht Salat **€ 15,50**
mit Essiggurke und Schnittlauch - auf Wunsch mit Käse –
Pommes frites oder Brotkorb



Krone Schnitzel Wiener Art **€ 26,50**
Pommes frites oder Röstkartoffeln

Odenwälder Kochkäs' Schnitzel **€ 28,50**
Pommes frites oder Röstkartoffeln

Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen hilft Ihnen unser Team gerne weiter. | Alle Preise inkl. MwSt.

HOTEL KRONE

Süße Kleinigkeiten

Ein kleines Dessert geht doch immer!

Krone Nachtisch **€ 7,50**
Unser Dessert des Tages – täglich wechselnd

Rote Herbstgrütze **€ 9,00**
Vanillesauce und Streuselkuchen Crumble

Einfach mal Eis **€ 8,00**
Gemischtes Eis nach Wahl
mit oder ohne Sahne

Espresso Affogato **€ 6,50**
Giulio Espresso aus dem Hause Seeberger mit einer Kugel Vanillerahmeis

Dessert Klassiker

Unsere Krone-Liebe **€ 11,00**
Vanillerahmeis mit warmem Himbeer-Kompott
geschlagene Sahne

Crème Brûlée **€ 11,00**
Cassis Feigen und Mandarinen-Sorbet

Marillenknödel **€ 12,00**
Butter-Zimt Brösel und Rahm Parfait



Bei Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen hilft Ihnen unser Team gerne weiter. | Alle Preise inkl. MwSt.