



Die Philosophie der Krone – Traditionell. Besonders. Lecker.

Bei uns wird ohne Geschmacksverstärker und mit viel Liebe und Leidenschaft gekocht.
Unsere Gerichte werden nach handwerklich traditioneller Art hergestellt

- Gewürzmischungen stellen wir aus Rohgewürzen selbst zusammen
- unsere Soßen werden mit Fleischknochen angesetzt
- eine Bayerische Creme aus der Tüte kommt uns nicht in die Tüte
- bevor unsere Schnitzel in die Pfanne kommen, werden sie von uns selbst geschnitten, geklopft, gewürzt und paniert.

Was wir selbst machen können, wird auch selbst gemacht.

Schinken und Wurst für unsere Brotzeiten kommen aus eigener Herstellung, das Bauernbrot dazu backen wir aus Natursauerteig selbst. Zur Kaffeezeit gibt's hausgemachte Torten und Kuchen. Was wir nicht selbst machen können, kaufen wir regional zu.

Alles in allem bieten wir Ihnen eine **gute handwerkliche „Wirtshausküche“** ohne viel Schnick-Schnack aber mit sehr viel Herzblut beim Kochen und mit großem Respekt und Wertschätzung für unsere Rohprodukte.

Unser Motto lautet hier „From Nose to Tail“ – heißt, wir verarbeiten alle Teile des Tieres zu leckeren Gerichten.

Auch bei Obst und Gemüse konzentrieren wir uns, wenn möglich, auf das saisonale Angebot und auf das, was unser eigener Krone-Garten hergibt.

Heraus kommt eine Speisekarte, die mit Grundgerichten gespickt ist und mit saisonalen Gaumenschmeichler ergänzt wird.

Unsere Speisekarte soll nicht unseren Einkauf bestimmen, sondern das vorhandene Warenangebot bestimmt unsere Küche.

„Kauf weniger, such es sorgfältig aus, lass es beständig sein.“
(Vivienne Westwood)

Eine regionale Wertschöpfungskette ist uns dabei sehr wichtig, wann immer wir regional einkaufen können, dann tun wir dies.

Viele Produkte kommen aus einem Umkreis von 15 km um die Krone – Mehl aus Mellrichstadt, Nudeln aus Willmars, Bauernhofeis aus Oberfladungen, Fleisch aus Rüdenschwinden, Bier aus Roth und Kaltennordheim u.v.m.

Wir unterstützen unsere Heimat und die Menschen, die hier leben und arbeiten!

Suppen, kleine Gerichte und knackig frische Salate



**Kräftige Hühnerbrühe mit Fleischklößchen,
Gemüseeinlage und Rhöner Suppennudeln 5,50**

Vegetarische Suppe nach aktuellem Tagesangebote 4,90

* * *

1 gebackener Camembert mit Salat, Preiselbeeren und Toast vom „Häusemer Beck“ 7,90
(Camembert wird eigenhändig paniert)

**Toast „Försterin“ – frische Champignons in Rahm auf Toast vom „Häusemer Beck“
überbacken mit Rhöner Bergkäse, dazu ein kleiner Salat 7,90**

**Toast „Hawaii“ – der Klassiker mit hausgemachten Kochschinken und Ananas auf Toast vom
„Häusemer Beck“ überbacken mit Rhöner Bergkäse, dazu ein kleiner Salat 7,90**

* * *

**Bunter Salatteller der Saison mit gerösteten Kürbiskernen,
Hausdressing und unserem Bauernbrot 10,90**

... mit Rhöner Käse aus der Hofkäserei Richter in Gersfeld

... mit marinierten Hähnchenstreifen vom Geflügelhof Hoch

je 15,90

Kleiner bunter Salat 3,90



Hauptgerichte

Heimisches Fleisch für mehr Nachhaltigkeit und Tierwohl

Schnitzel vom Schweinerücken „Wiener Art“
mit Pommes Frites und kleinem Salat 13,90

Schnitzel vom Schweinerücken „Jäger Art“
mit frisch gebratenen Champignons,
Pommes Frites und kleinem Salat 15,90

Unser Schnitzfleisch in Rhöner Dachmarke Qualität kommt vom regionalen Schlachthof.

Gebratenes Hähnchensteak vom Geflügelhof Hoch
mit unseren Röstknödel, kleinem Salat und Kräuterdip 17,90

Unser Geflügel aus Freilandhaltung kommt vom Geflügelhof Hoch aus Eußenhausen.
Wir verarbeiten das ganze Tier, das Steak kann somit sowohl aus Brust,
als auch aus der ausgelösten Keule bestehen.

Schweinebraten
mit Klößen und Blaukraut 15,90

1 Paar mittelgrobe Bauernbratwürste aus eigener Herstellung
mit Sauerkraut und unserem Bauernbrot 9,80

Das Fleisch für unsere hausgemachten Bratwürste ist von Rhöner Strohschweinen
von unserem Bauern der Kirchner GbR aus Rüdenschwinden.
Fleisch für Schweinebraten ist entweder ebenfalls vom Strohschwein,
bei größerem Bedarf vom regionalen Schlachthof in Rhöner Dachmarkequalität

Unser aktueller Saisonburger „Hirsch-Burger“

200 g saftiges Fleisch vom Rhöner Hirsch, geschmolzener Camembert,
Salat, Tomaten und hausmacher Zwetschgensoße
zwischen einem selbst gebackenen Brötchen 11,90

Wahlweise mit:

- Pommes Frites +3,40
- Kraut-Karottensalat mit Rahmdressing +2,90

Wild beziehen wir ausschließlich von heimischen Jägern,
die Ihr Revier in unserer schönen Rhön haben.



Vegetarische Gerichte

Rhöner Nudeln mit Roten Linsen in Zitronen-Sahnesoße 9,80

“Oma´s Kanter“

Gebackener Teig aus rohen Kartoffeln, Ei und Schmand wird mit Rahmgemüse und Käse überbacken, dazu gibt es einen Salat 12,90



“Gemüsebolognese“

mit Rhöner Nudeln, abgeschmelzten Kirschtomaten und geriebenen Rhöner Bergkäse 12,90

Eine Hommage an unsere alte Wirkungsstätte am Freilandmuseum

Frittierte Röstknödel

mit Kräuterdip und Salat 11,90

Für unsere kleinen Gäste

Kloß oder Nudeln mit Soß´ 3,40

Schnitzel mit Pommes und Ketchup 5,90

1 Bratwurst mit Pommes und Ketchup 4,50

Portion Pommes mit Ketchup 3,40

Portion Röstknödel mit Apfelmus 4,50

Aus der Brotzeitküche

„Krone Brotzeit“

Leber- und Blutwurst, Presssack, roher Schinken – alles aus eigener Herstellung
Rhöner Käse aus Gersfeld und unser Bauernbrot 12,90

„Käse-Max“

zwei Scheiben Bauernbrot mit Rhöner Käse aus Gersfeld und
2 Spiegeleiern 9,80
geht auch ohne Eier als Käsebrot 7,40 €

„Strammer Max“

Zwei Scheiben Bauernbrot mit unserem Hausschinken und
zwei Spiegeleiern 9,80
geht auch ohne Eier als Schinkenbrot 7,40 €



„Krone-Schnabulier-Platte“

eine feine Auswahl unserer Krone Spezialitäten
Wildschinken - Roher Schinken - Hartwurst - Blutwurst - Rhöner Käse -
Karottendip - Bauernbrot - Toastbrot 13,90

Unsere (Brot-) Spezialität: Natursauerteig

Unser Sauerteig bekommt das, was er braucht – Zeit zum Reifen.

Bemerkbar macht sich das in Qualität und Geschmack bei unserem selbstgebackenen Brot. Wir verzichten bei unserem Brotteig auf Zusätze jeglicher Art. Zum Einsatz kommen nur Roggenmehl aus der Eichersmühle in Mellrichstadt, sowie Gewürze und Salz. Zusätzliche Hefe wird nicht zugesetzt.

Heraus kommt unser leckeres Bauernbrot aus reinem Natursauerteig

Unser „**Hausschinken**“ wird nach einem alten Familienrezept ohne Pökelsalz zubereitet - trocken gebeizt mit Meersalz, Zucker und Gewürzen -wird er nach einer entsprechend langen Beizezeit, zur Delikatesse. Selbstverständlich übernehmen wir auch das Räuchern selbst.

Unsere **Wurst** würzen wir ausschließlich mit Pökelsalz, Pfeffer, Zucker, Zwiebel, Knoblauch und den passenden Rohgewürz

Käse beziehen wir aus der Rhöner Hofkäserei Richter in Gersfeld