



**WAS SIE HIER ERWARTET, IST REINE CHEFSACHE:**



Liebe Gäste,  
meine kulinarischen Erfahrungen habe ich auf der ganzen Welt gesammelt und verwende diese natürlich auch bei meinen Speisen.  
Als Franke bin ich dennoch bodenständig und koche nur, was mir persönlich selbst schmeckt, denn ich bin der Ansicht Essen muß Spaß machen. Meine Gerichte sollen nicht nur den Magen füllen, sondern auch die Seele erwärmen. Zur Würze meines Kochlebens zählen vor allem frische Kräuter und natürlich frische Produkte.  
Wenn Sie zur Würze Ihres Lebens das Genießen zählen, dann heiße ich Sie in unserem Gasthof ganz herzlich willkommen, frei nach meinem Motto:

**„Der Himmel liebt den, der gut ißt!“**

Hochachtungsvoll  
Küchenmeister Karl Lax

*Guten Appetit!*



# Unsere Speisekarte:

## Unsere Vitaminbombe:

Frischer, knackiger Gourmetsalatteller  
mit hausgemachten Joghurtdressing, wahlweise mit:

- ~ Schinken- und Käsestreifen 8,50 €
- ~ selbsteingelegtem Schafskäse 9,50 €

## Hausgemachte Suppen:

Das Märchen mit dem Suppenkasper hätt`s mit unseren Suppen nie gegeben!

- Nürnberger Zwiebel – Knoblauchsuppe  
mit Knoblauchbrot 3,80 €
- Tomatenrahmsüppchen mit Bröckerle (Croutons) 3,80 €

## Hauptgerichte:

### Aus der traditionellen und modernen Küche:

- Fränkisches Hochzeitsessen: Krenfleisch  
Gekochter fränkischer Rinder-Tafelspitz an Meerrettichsauce  
mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Wirsinggemüse 12,80 €
  - Schwarzenberger Ritterspieß  
Gebratener Fleischspieß mit kleinen Steaks von Rind und Schwein an  
Pfefferrahmsauce, dazu Kartoffelecken mit 2 Dips und Salatgarnitur 13,80 €
  - „Krone“ Steaks  
Gebratene, magere Schweinerückensteaks mit Zwiebeln, Gurken,  
frischen Champignons und Senf in Sauerrahmsauce, dazu Krokette  
und bunte Salate 12,80 €
  - Jägerschnitzel nach Art des Hauses  
Paniertes Schweineschnitzel mit frischer Champignonrahmsauce,  
Pommes frites und frischen Salaten 12,80 €
  - Schweinelendchen am Stück gebraten mit frischen Champignons  
in Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und frischen Salaten 13,80 €
  - 3 Stück gebratene fränkische Bratwürste auf Sauerkraut  
mit Brot (Sauerkraut süß-sauer gekocht, nach Omas Rezept) 6,80 €
  - Großes Schweineschnitzel „Wiener Art“ in der Pfanne  
gebraten mit Pommes frites und frischen Salaten 10,80 €
  - Argentinisches Rumpsteak vom Angus Rind  
rosa gebraten mit Kräuterbutter (250g) 16,80 €
- dazu empfehlen wir:
- ~ Pommes frites 2,50 €
  - ~ Krokette 2,50 €
  - ~ gebackene Kartoffelecken mit Sauerrahm 2,80 €
  - ~ frischer, bunter Beilagensalat 3,50 €



## Vegetarische Gerichte:

Tortelli auf mediterrane Art

Teigtaschen mit Tomate und Ricotta gefüllt in Sahnesauce,  
mit frischem Gemüse, Kräutern und einem Hauch Curry vollendet 11,80 €

Mediterraner Hirtenkäse mit Kräutern, Peperoni, Oliven,  
Tomaten und Knoblauch – Olivenöl überbacken, Toast 6,80 €

### Das einzige vegetarische, fränkische Hauptgericht:

(denn Sie können ein Schüftele drehen und wenden wie Sie wollen, es wird nicht vegetarisch)

Kloß mit Soß (Bratensauce oder Champignonsauce)  
2 Klöße mit Soße und frischem, bunten Beilagensalat 6,50 €



## Aus unserer Fischküche ~ Wir lieben F(r)ische:



### Unser Lieblingsfisch ~ Weiteres Fischgericht nach Tagesempfehlung:

Rotzunge\*\*, auf einfache, ursprüngliche Art:

Rotzungenfilets „Müllerin Art“ in frischer Petersilienbutter gebraten  
mit Salzkartoffeln und Kopfsalat in Joghurtdressing 12,80 €

(\*\* Aussehen und Geschmack ähnlich wie Seezunge, allerdings etwas runder und nicht so festfleischig wie ihr edler Verwandter. Gehört zur Familie der Schollen.)



### **Kleine Gerichte:**

Jägertoast Schweinerückensteaks auf Toast mit frischen Champignons in Rahm	6.80 €
Paradeisertoast Toast mit gekochtem Schinken, Tomaten und Käse überbacken	4.80 €
Strammer Max Getoastetes Schwarzbrot mit gekochtem Schinken und 2 Spiegeleiern	4.80 €
3 Stück fränkische Knoblauchbagger	4,80 €
3 Stück fränkische Sauerkrautbagger mit Sauerrahm und Preiselbeeren	5,80 €



### **Kalte Speisen und Käseschmankerl:**

Deftiger fränkischer Wurstsalat mit Brot	5,50 €
Portion fränkischer Bauernschinken mit Gurke und Brot	5,50 €
2 geräucherte Bratwürste mit Meerrettich und Brot	5,50 €
Brot mit rohem oder gekochtem Schinken	3.00 €
Selbsteingelegter Schafskäse mit Brot und Butter	7,50 €



**Unsere Burgerinitiative:  
„Homemade“ Burger  
mit 227g ~ the half pounder**



**Freitag und Samstag gibt's  
unsere Homemade Burger  
frei nach dem Motto „Ich will ein Rind von Dir“**

**(auf Nachfrage ab 3 Stück, auch an jedem anderen Tag, soweit möglich)**

**Nur auf Vorbestellung!**

Vorbestellung bis **Donnerstag abend** erforderlich.

(Wir verwenden ein spezielles Stück vom Rind, das wegen der Lieferung bis Donnerstag vorbestellt werden muß!)

Ein guter Burger ist kein Fast Food. „Homemade“ heißt: das Hackfleisch wird von uns frisch gewolft, die Saucen hausgemacht und auch die Burgerbrötchen (Buns) werden nach unserer eigenen Rezeptur von uns selbstgebacken.

Unsere Spezialburger müssen bis Dienstag vorbestellt werden  
(Double – Schaufele – Veggie – Fitness-Burger)

**Burger Menu**

- FACT# 1 100% regionales Beef
- FACT# 2 immer frisch gewolft
- FACT# 3 unsere Buns werden nach unserem eigenem Rezept selbstgebacken
- FACT# 4 unsere Burger kommen medium gebraten zu Dir auf den Tisch

**Jeder Burger handgemacht**



# Unser Projekt – Die besten Burger der Stadt

## Unsere „Homemade“ Burger mit 227g ~ our half pounder ~

Selbstgemacht schmeckt einfach besser. Dazu gehören marktfrisches Gemüse und Salate, ebenso unsere Burger Patties, die wir direkt vor Ort aus Frischfleisch zubereiten und nur mit Salz und Pfeffer würzen, sowie unsere Spezialsaucen. Auch die Buns werden von uns selbstgebacken.

Aber was wäre ein Burger ohne Pommes? Bei uns zwar trotzdem lecker, aber was zusammengehört, das soll man nicht trennen.

### Der Burger-Meister

100% Rindfleisch (227g-half pound) mit Cheddar überbacken dazu unsere Spezial KRONE Burger Sauce, Salat, Tomate, groß gebratener Speck, rote Zwiebeln und Pommes frites von glücklichen Kartoffeln 11,50 €

### Der Papparazzi

100% Rindfleisch (227g-half pound) mit Tomate, Basilikum und Mozzarella überbacken, dazu unsere Spezial KRONE Burger Sauce, Rucola, italienischer Schinken, rote Zwiebeln und Pommes frites von glücklichen Kartoffeln 11,50 €

### Der Mexikaner

100% Rindfleisch (227g-half pound)) mit Tortilla Chips und Käse überbacken, dazu mexikanische Salsa, unser hausgemachtes Tomaten-Zwiebel-Chutney, Salat, Tomate, krosser Speck, unsere Spezial KRONE Burger Sauce und Pommes frites von glücklichen Kartoffeln 11,50 €



**WIR WECKEN DIE FLEISCHESLUST IN DIR.**

+

**DER KÖRPERUMFANG EINES RINDES ZEIGT,  
DASS VEGETARISCHE ERNÄHRUNG AUCH  
NICHT SCHLANK MACHT.**

# Sonn- und Feiertags geänderte Speisenkarte mit „Kloßgerichten“!

Auszug aus unserer Sonntagskarte:

**Sonntag ist in Franken Kloßtag ~ Unsere Braten immer frisch  
gekocht und immer mit 2 Klößen.**

**Bratengerichte im Wechsel, denn auch diese schmecken nur frisch  
und nicht aufgewärmt ~ wenn weg, dann weg.**

Unsere Herbst- und Winterspezialität:

Knusprig gebratene ½ Bauernente mit Kloß und Blaukraut 12,80 €  
(fachgerecht entbeint, damit sie nur noch den Flügel- und Schlegelknochen hat,  
und man sie mit Messer und Gabel essen kann)

Ofenfrischer Schweinebraten oder mit Kloß und frischen Salaten 10,50 €

Knuspriges, ofenfrisches Schäufole mit Kloß und frischen Salaten 11,50 €

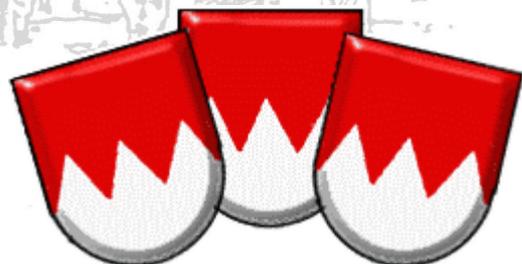
Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Kloß und bunten Salaten 12,50 €

Fränkischer Sauerbraten mit Kloß und frischen Salaten 12,50 €

Rinderschmorbraten an fränkischer Rotweinsauce  
mit Kloß und bunten Salaten 12,50 €

Gemischter Braten (Schwein u. Rind) mit Kloß und frischen Salaten 10,50 €

Natürlich auch Grill- und Pfannengerichte und vegetarische Gerichte usw.,  
wie z.B. Schweinelendchen, Schnitzel, Krenfleisch, „Krone“-Steaks  
und gefüllte Ricotta - Teigtaschen auf mediterrane Art





**Genießen Sie bei schönem Wetter  
alle unsere Speisen auch auf unserer  
Sonnenterrasse!**

**Wechselnde saisonale Speisen,  
z.B. Spargel oder mexikanische Wochen.**

**Wir freuen uns auf Ihren  
Besuch in unserem Gasthof.**

# Essen zum Abholen!



## Abholkarte

Bitte rechtzeitige telefonische Vorbestellung unter der 09162/546

Bitte bringt passende GefäÙe/Behälter mit!

Abholung ist die ganze Woche möglich  
von 11.30 – 13.00 Uhr und von 17.30 – 19.30 Uhr.

**Mittwoch ist Ruhetag und an Sonn- und Feiertagen ist abends geschlossen!**

Fränkischer Sauerbraten mit KloÙ und Blaukraut	12,50 €
Rinderschmorbraten an fränkischer Rotweinsauce mit KloÙ und Blaukraut	12,50 €
Fränkisches Hochzeitsessen: <u>Krenfleisch</u> Gekochter fränkischer Rinder-Tafelspitz an Meerrettichsauce mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Wirsinggemüse	12,80 €
Schweinelendchen am Stück gebraten mit frischen Champignons in Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und frischen Salaten	13,80 €
„Krone“ Steaks Gebratene, magere Schweinerückensteaks mit Zwiebeln, Gurken, frischen Champignons und Senf in Sauerrahmsauce, dazu Kartoffelkroketten und bunte Salate	12,80 €
Jägerschnitzel nach Art des Hauses Paniertes Schweineschnitzel mit frischer Champignonrahmsauce, Pommes frites und frischen Salaten (Empfehlung: Extra Topf für die Sauce mitbringen und erst zuhause über das Schnitzel geben, damit sich die Panade nicht vollsaugt).	12,80 €
GroÙes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und frischen Salaten	10,80 €
<u>Vegetarisches Gericht: Tortelli auf mediterrane Art</u> Teigtaschen mit mediterranem Gemüse gefüllt in Sahnesauce und mit frischem Gemüse, Cocktailtomate, Kräutern, Knoblauch und einem Hauch Curry vollendet	11,80 €

Guten Appetit!