

# HOTEL Krone

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen im Hotel Krone.

Wir freuen uns, dass Sie den Weg zu uns gefunden haben.

Genießen Sie in unserem modernen Restaurant frisch zubereitete Speisen aus bayerisch/schwäbisch-regionaler Küche.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

## Öffnungszeiten:

Montag - Samstag      17:00 - 23:00 Uhr  
Sonntag / Feiertag    10:00 - 15:00 Uhr

## Warme Küche:

17:00 - 22:00 Uhr  
11:00 - 14:00 Uhr

**Für Veranstaltungen öffnen wir unser Restaurant  
auch außerhalb unserer regulären Öffnungszeiten.**

Inhaber Hermann Huber  
Bürgermeister-Wohlfarth-Str. 44  
86343 Königsbrunn  
Steuer-Nr. 102/231/20801  
Tel.: 08231/9662-0  
Fax: 08231/9662-17  
Email: [info@krone-hotel-restaurant.de](mailto:info@krone-hotel-restaurant.de)  
Web: [www.krone-hotel-restaurant.de](http://www.krone-hotel-restaurant.de)



## Aus dem Suppentopf

Bayerische Leberknödelsuppe (4)	3.50 €
Schwäbische Pfannkuchensuppe (4)	3.50 €
Feine Knoblauchsuppe mit Weißbrotroutons	3.50 €

## Vegetarische Gerichte

Kartoffel-, Gemüsegröstel mit Sauerrahmdip	8.50 €
Pasta mit italienischem Gemüse und fruchtiger Tomatensauce	8.50 €
Thaicurry mit frischem Gemüse und Basmatireis	8.90 €
Käserahmspätzle mit abgeschmälzten Zwiebeln und kleinem Salatteller vom Buffet	9.50 €

## Für unsere kleinen Gäste

Frau Holle Eierspätzle mit Rahmsauce	3.50 €
Pumuckel Pommes frites mit Ketchup	3.50 €
Rübezahl Kleines Schweineschnitzel gebacken mit Pommes frites	5.50 €
König der Löwen Eierspätzle, dazu Gemüse und kleines Fleischpflanzerl	5.50 €
<b><u>Räuberteller</u></b> Wir bringen dir Teller und Besteck, und du räuberst dir das Beste von Papa`s und Mama`s Teller! ;o)	0.00 €

## Schwäbisch, bayerische Fleischgerichte (vom Grill und aus der Pfanne)

Frischer Schweinebraten an Natursauce, dazu Kartoffelknödel und Blaukraut (5)	9.80 €
Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons, Röstitaler und Gemüse garnitur (1,4)	10.50 €
Schnitzel gebacken „Wiener Art “ von Schwein oder Pute mit Pommes frites	11.20 €
Schweizer Sahneschnitzel von Schwein oder Pute mit Schinken und Käse überbacken, dazu Eierspätzle	13.50 €
Zarte Schweinefilets mit Champignonsauce, dazu Buttergemüse und Eierspätzle	15.50 €
Putenmedaillons (vom Grill) in Curry-Kokossauce mit Butterbroccoli, Basmatireis und Früchte garnitur	15.50 €
Feuerspieß: Zarte Filets von Schwein, Rind und Pute, <b>sehr scharf</b> und feurig mit Speck und Pommes frites	15.50 €
Zwiebelrostbraten vom Grill mit Röstzwiebeln, dazu Eierspätzle oder Käserahmspätzle	16.90 €
Deftiger Krone Grillteller: 3 verschiedene Filets vom Grill mit Bratwürstel, Grillspeck, Buttergemüse und Pommes frites (1,2,4)	17.20 €
Steak aus der Rinderlende (vom Grill) mit Kräuter- oder Pfefferbutter, dazu Pommes frites und Salatteller vom Buffet	24.50 €

## Fischgerichte

Fischfilet gebacken mit Sc. Remoulade und Salatteller vom Buffet	9.50 €
Buntbarschfilet natur gebraten an Curry - Kokossauce, dazu Buttereis und Gärtnergemüse	12.50 €
Wildlachsschnitte an Kräutersenfesauce, dazu Salzkartoffeln und Salatteller vom Buffet	14.80 €
Zanderfilet in Butter gebraten an feiner Sauce, mit Blattspinat und Salzkartoffeln, garniert mit Scampi und Muschel	18.20 €

## Salatbuffet zum Selbstholen

Kleiner Salatteller	3.90 €
Großer Salatteller	7.10 €

### Auf Wunsch können Sie zu Ihrem Salatteller folgendes dazu bestellen:

- Knoblauchbaguette 3.00 €
- Gebackener Fetakäse 4.50 €
- Gebratene Putenbruststreifen mit Champignons und  
Zwiebeln 5.50 €
- Garnelenspieß in Knoblauchbutter gebraten 6.50 €

## **Brotzeit ist die schönste Zeit**

Bayerischer Wurstsalat in Essig und Öl mit Zwiebeln und Brot (2,3,4)	6,80 €
Schweizer Wurstsalat in Essig und Öl mit Zwiebeln und Brot (2,3,4)	7,50 €
Currywurst mit Pommes frites	7,50 €
FrISChe Bratensulz (nur im Sommer) wahlweise mit	
• Brot	7,80 €
• Bratkartoffeln	8,70 €
Zwei Stück Camembert gebacken mit Salatgarnitur, Preiselbeeren und Weißbrot	8,20 €
Strammer Max Butterbrot, lauwarmer Schinken, Salatsträußerl und Spiegeleier (2,3,4)	8,20 €
Bratenbretterl mit Meerrettich, Gurke und Brot	8,50 €

## **Dessert**

Gemischtes Eis 3 Kugeln wahlweise	
• ohne Sahne	3,60 €
• mit Sahne	4,00 €
Krone „Spezial“ 2 Kugeln Vanilleeis mit Amarettini, Baileys und Sahne, dazu einen Espresso	6,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,80 €
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Fruchtgarnitur und Sahne (1)	5,50 €
Münchner Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Vanilleeis und Sahne (1)	5,50 €

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,40 l	2.60 €
Adelholzener Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	0,25 l	2.80 €
Adelholzener Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	0,75 l	5.90 €
Apfelsaftschorle (süß oder sauer)	0,40 l	3.30 €
<b>Schorle</b> (Johannisbeersaft, Apfel-Kirschsft, Orangensaft, Multivitaminsaft)	0,40 l	3.30 €
Cola Mix (Cubana) (1,3,9,12)	0,40 l	3.30 €
Zitronenlimonade (Cubana) (1,3,9,12)	0,40 l	3.30 €
Coca Cola/Cola light (1,3,9,12)	0,33 l	3.20 €
Fanta (1,3,9,12)	0,33 l	3.20 €
Orangensaft 100 % Fruchtgehalt (Kela)	0,33 l	3.50 €
Apfelsaft 100 % Fruchtgehalt (Kela)	0,33 l	3.50 €
Apfel-Kirschsft (light) 64 % Fruchtgehalt (Heckl)	0,33 l	3.50 €
Schwarzer Johannisbeersaft 25 % Fruchtgehalt (Heckl)	0,33 l	3.50 €
Multivitaminsaft 50 % Fruchtgehalt (Cubana)	0,33 l	3.50 €

## Biere

Unterbaarer Meisterpils	0,33 l	3.10 €
Unterbaarer Hell vom Fass	0,50 l	3.10 €
Radler	0,50 l	3.10 €
Gerstel alkoholfreies Bier	0,50 l	3.10 €
Unterbaarer Dunkel	0,50 l	3.10 €
Unterbaarer naturtrübes Weizen vom Fass	0,50 l	3.30 €
Unterbaarer dunkles Weizen	0,50 l	3.30 €
Unterbaarer leichtes Weizen	0,50 l	3.30 €
Unterbaarer Weizen alkoholfrei	0,50 l	3.30 €
Ruß	0,50 l	3.30 €
Halbe Gois	0,50 l	4.80 €

## Aperitif

Fl. Prosecco	0,70 l	14.80 €
Sprizz Aperol	0,25 l	
• mit Prosecco		4.90 €
• mit Weißwein (Veniziana)		4.90 €
Hugo (Holundersirup, Prosecco, Wasser, Minze)	0,25 l	4.90 €
Campari Orange	5 cl	4.90 €

## Weissweine

0,25 l      1 l

### Österreich

Kremser grüner Veltliner  
(trocken, kräftig)

4.50 €      16.80 €

### Deutschland

Flonheimer Adelberg Spätlese  
(lieblich, feines Bouquet, fruchtig)

4.50 €      16.80 €

Stettener Heuchelberg Riesling  
(halbtrocken, fruchtig)

4.50 €      16.80 €

Volkacher Kirchberg Müller Thurgau  
(halbtrocken, fruchtig)

4.80 €      18.00 €

Schwane Silvaner  
(trocken, feine Säure)

4.90 €      18.40 €

### Italien

Pinot Grigio IGT  
(trocken, würzig, feinfruchtig)

4.20 €      14.50 €

Weinschorle weiß oder rot

0,40 l

- süß
- sauer

4.00 €

4.00 €



## Rotweine

0,25 l

1 l

### Österreich

Markgraf Blauer Zweigelt  
(trocken, weich, rund)

4.80 €

18.00 €

### Deutschland

Haberschlachter Heuchelberg  
Trollinger mit Lemberger  
(halbtrocken, fruchtig)

4.90 €

18.40 €

### Italien

Merlot del Venezie  
(trocken, weich)

4.50 €

16.80 €

Primitivo Puglia  
(trocken, fruchtig, rund)

4.90 €

18.40 €

## Roseweine

Kiechlingsberger Spätburgunder Weiss Herbst  
(halbtrocken, harmonische Säure)

4.80 €

18.00 €

Bardolino Chiaretto Rosato  
(trocken, fruchtig, leicht)

4.20 €

15.60 €

## **Schnäpse und Spirituosen**

Spezial Bodenseeobstler (40%)	2 cl	2.90 €
Fernet Branca (39%)	2 cl	3.00 €
Grappa (41%)	2 cl	3.00 €
Asbach Uralt (38%)	2 cl	3.10 €
Williams Birne (40%)	2 cl	3.10 €
Wodka (40%)	2 cl	3.10 €
Jack Daniels (40%)	2 cl	3.40 €
Ramazotti (30%) mit Zitrone und Eis	2 cl	3.20 €
Honigwilliams (35%)	2 cl	3.50 €

## **Longdrinks**

Asbach Cola	4 cl	6.80 €
Bacardi Cola	4 cl	6.80 €
Jack Daniels Cola	4 cl	6.80 €

## Warme Getränke (Seeberger Kaffee)

Cafe crema <sup>9</sup>	2.60 €
Kaffee (koffeinfrei)	2.60 €
Glas Tee (Schwarzer, Hagebutte, Kamille, Minze, Tropicana) <sup>1,9,</sup>	2.20 €
Espresso <sup>9</sup>	2.40 €
Cappuccino <sup>9</sup>	3.00 €
Milchkaffee <sup>9</sup>	3.00 €
Latte macchiato <sup>9</sup>	3.40 €
Heisse Schokolade <sup>12</sup>	2.60 €
Glas Glühwein <sup>2,3</sup>	2.60 €

1 Farbstoffe

2 Konservierungsstoffe

3 Antioxidationsmittel,

4 Geschmacksverstärker

9 Koffeinhaltig

12 Süßungsmittel Aspartam