



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 - 22:00 Uhr

17:00 - 21:00 Uhr

Sonntag

10:00 - 15:00 Uhr

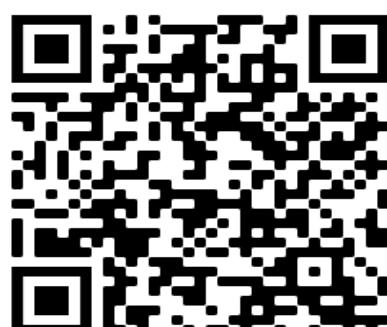
11:00 - 14:00 Uhr

NEU:

Sommeröffnungszeiten von Juni - August täglich 17:00 -21:00Uhr,
unser Mittagstisch bleibt in dieser Zeit, am Sonntag geschlossen.

Warme Küche:

Inh.: Sarah Kralj
Bürgermeister-Wohlfarth-Str. 44
86343 Königsbrunn
UID: DE330 917 544
Tel.: 08231/9662-0
Fax: 08231/9662-17
Email: info@krone-hotel-restaurant.de
Web: www.krone-hotel-restaurant.de



Aus dem Suppentopf

Bayerische Leberknödelsuppe mit frischem Grün ⁴ 6.50 €

Schwäbische Pfannkuchensuppe mit frischem Grün ⁴ 6.90 €

Feine Knoblauchsuppe mit Weißbrotcroutons und Sahnehaube 6.90 €

Beilagenänderungen

Wir berechnen bei allen Änderungen der Hauptspeisen jeweils 1.50 €

Vegetarische/vegane Gerichte

vegetarisch

Buntes Gemüsegröstel in der Pfanne gebraten,
mit Falafelbällchen, dazu Sauerrahmdip und Guacamole 16.80 €

vegetarisch

Käserahmspätzle mit 3 verschiedenen Käsesorten,
abgeschmelzten Zwiebeln und einem Salatteller vom Buffet 16.80 €

vegan / laktosefrei / glutenfrei

Thaicurry mit frischem Gemüse, Bambus und Basmatireis (nicht scharf) 16.80 €

vegan / laktosefrei

Buntes Gemüsegröstel in der Pfanne gebraten,
mit Falafelbällchen, dazu Guacamole 17.80 €

Nur für unsere kleinen Gäste

Frau Holle
Eierspätzle mit Rahmsoße 5.90 €

Knödelkaspar
Kartoffelknödel mit Rahmsoße 6.90 €

Pumuckel
Pommes frites mit Ketchup 5.90 €

Rübezahl:

Kleines Schweineschnitzel gebacken
mit Pommes frites 7.90 €

Kleines Putenschnitzel gebacken
mit Pommes frites 8.90 €

Räuberteller

**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)

Ofenfrischer Schweinebraten an Dunkelbiersoße, dazu Kartoffelknödel und Blaukraut ⁵	15.90 €
Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons, Röstitaler und Gemüsegarnitur ^{1,4}	17.20 €
Schnitzel gebacken „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites	16.80 €
Schnitzel gebacken „Wiener Art“ von der Pute mit Pommes frites	17.80 €
Königsbrunner Schnitzel vom Schwein, gebacken, mit Röstzwiebeln und feinem Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	18.50 €
Schweizer Sahneschnitzel vom Schwein mit Schinken und Käse überbacken, dazu Eierspätzle und Rahmsoße	17.80 €
Putenmedaillons vom Grill in Curry-Kokossoße mit Butterbrokkoli, Basmatireis und Früchtegarnitur	20.90 €
Feuerspieß: Zarte Filets von Schwein, Rind und Pute, sehr scharf und feurig mit Grillspeck und Pommes frites	20.90 €
Zarte Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsoße, dazu Buttergemüse und Eierspätzle	19.90 €
Deftiger Krone Grillteller: 3 verschiedene Filets vom Grill mit Bratwürstel, Kräuterbutter Grillspeck, Grillgemüse und Pommes frites ^{1,2,4}	22.80 €
Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Röstzwiebeln und feiner Soße, dazu Eierspätzle oder Käserahmspätzle	24.90 €
Steak aus der Rinderlende mit Trüffel-Öl, Rucola und Parmesansplitter, dazu Röstitaler und Kirschtomaten	34.80 €
Surf & Turf: Steak aus der Rinderlende, mit White Tiger Garnelen vom Grill, dazu Kräuterbutter und Pommes frites	38.20 €
<u>Für alle Soßenliebhaber:</u>	
Dunkelbiersoße, Rahmsoße, Natursoße vom Rind, Champignonrahmsoße, Curry – Kokossoße, rote Feuersoße	je 2.50 €

Fischgerichte

Fischfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Remoulade	14.90 €
Bunbarschfilet natur gebraten in Curry - Kokossoße, dazu Butterreis und Gärtnergemüse	18.50 €
Filet vom Flusszander in Butter gebraten, an leichter Senf-Kräutersoße, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln, garniert mit Scampi und Muschel	21.80 €

Salatbuffet (Selbstbedienung)

Kleiner Salatteller	7.50 €
Großer Salatteller	9.90 €

Auf Wunsch können Sie zu Ihrem Salatteller folgendes dazu bestellen:

• Knoblauchbaguette	5.90 €
• Gebratene Putenbruststreifen mit Champignons und Zwiebeln	9.90 €
• Partygarnelen in Knoblauchbutter gebraten	11.90 €
vegan / laktosefrei	
• Falafelbällchen auf einem Rucolabeet	7.90 €

Brotzeit ist die schönste Zeit

Bayerischer Wurtsalat in Essig und Öl, mit Zwiebeln und Brot ^{2,3,4}	12.50 €
Schweizer Wurtsalat in Essig und Öl, mit Zwiebeln und Brot ^{2,3,4}	13.50 €
Currywurst vom Grill, mit feiner Soße und Pommes frites	13.50 €
Frische Bratensulz (nur im Sommer) wahlweise mit	
• Brot	12.80 €
• Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	14.80 €
Zwei Stück Camembert gebacken mit Salatgarnitur, Preiselbeeren und Weißbrot	12.50 €
Strammer Max Butterbrot, lauwärmer Schinken, bunter Salatsträußerl und Spiegeleier ^{2,3,4}	12.80 €
Bratenbretterl mit Butter, Meerrettich, Gurke und Brot	12.50 €

Dessert

Gemischtes Eis 3 Kugeln wahlweise		
• ohne Sahne	4.80	€
• mit Sahnehaube	5.80	€
 Krone „Spezial“:		
2 Kugeln Vanilleeis mit Amarettini, Baileys und einer Sahnehaube	7.50	€
 Schokoladentörtchen mit Vanilleeis und einer Sahnehaube	8.50	€
 Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube	8.50	€
 Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Fruchtgarnitur und Sahnehaube ¹	7.50	€
 Münchener Apfelkücherl in Zimt-Zucker mit Walnußeis, Fruchtgarnitur und Sahnehaube ¹	8.50	€
 Eierlikörbecher: Vanilleeis, Eierlikör und Sahnehaube	5.90	€

Aperitif

Lillet Wild Berry (Lillet Blanc, Schweppes Wildberry ¹ , gefrorene Wildbeeren, Eis)	0,30 l	7.90	€
 Sprizz Limoncello (Prosecco Frizzante, Limoncello, Soda, Minze, Zitrone und Eis)	0,30 l	7.90	€
 Sprizz Aperol (Prosecco Frizzante, Aperol, Soda, Orange und Eis)	0,30 l	7.90	€
 Sprizz Veilchen (Prosecco Frizzante, Veilchensirup, Soda, Minze und Eis)	0,30 l	7.90	€
 Hugo (Prosecco Frizzante, Soda, Holundersirup, Minze und Eis)	0,30 l	7.90	€
 Campari Orange mit Orangensaft von Kela und Eis	5 cl	7.90	€
 Alkoholfreier Fruchtcocktail (Frische Säfte, Grenadine, Fruchtspeiß, Eis)	0,40 l	7.90	€