



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

Sonntag

10:00 - 15:00 Uhr

Warme Küche:

17:00 - 21:00 Uhr

11:00 - 14:00 Uhr

NEU:

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

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 Weißbrotroutons 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 Rahmsauce 5.90 €

Knödelkaspar
Kartoffelknödel mit Rahmsauce 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 Gemüse garnitur ^{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 Früchte garnitur 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 €

Für alle Soßenliebhaber:

Dunkelbiersoße, Rahmsoße, Natursoße vom Rind,
Champignonrahmsoße, Curry – Kokossoße, rote Feuersoße je 2.50 €

Fischgerichte

Fischfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Remoulade	14.90 €
Buntbarschfilet 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 Wurstsalat in Essig und Öl, mit Zwiebeln und Brot ^{2,3,4}	12.50 €
Schweizer Wurstsalat 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, lauwarmer Schinken, bunter Salatsträucherl 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 €
Münchner 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, Fruchtspieß, Eis)	0,40 l	7.90 €