



Landgasthof Krone

Speisenkarte zur Abholung

Samstag 08. Mai 2021 von 16.30 Uhr bis 19.00 Uhr

Sonntag 09. Mai 2021 von 11.00 Uhr bis 14.00 Uhr und 16.30 Uhr bis 19.00 Uhr

nur auf Vorbestellung Tel. 0911 763152

-Pfand pro Mehrwegbox 50 Cent-

Vorspeise

Röllchen vom gekochten Schinken aus eigener Metzgerei
und mariniertem Spargel mit Blattsalat 8,00

Tagessuppe

Spargelcremesuppe mit feinen Spargel-Stückchen, Frühlingslauch und Sauerrahmschaum 4,90

Vegetarisches

Tagliatelle mit Bärlauch Pesto, fränkischem Rucola
Ragout von Hüttendorfer Morgentau Spargel und kleinen Tomaten, gemischte Salate 11,80

Empfehlung mit Hüttendorfer Morgentau Spargel von Familie Ebersberger

Portion Hüttendorfer Morgentau Spargel mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 13,70

Portion marinierter Hüttendorfer Morgentau Spargel Salat 10,60

3 fränkische Bratwürste mit Hüttendorfer Butterspargel und Salzkartoffel 15,90

3 fränkische Bratwürste mit Hüttendorfer Spargelsalat und Salzkartoffel 15,90

Schweine-Schnitzel "Wiener Art" in der Panade gebraten
mit Hüttendorfer Butterspargel und Salzkartoffeln 17,80
mit Hüttendorfer Spargelsalat und Salzkartoffeln 17,80

Fischempfehlung

Ganze gebratene Mai-Scholle „Müllerin Art“, pikanter Apfel-Sahneerrettich,
geklärte Butter, Bärlauchkartoffeln und gemischter Salat 15,00

Empfehlung vom Küchenchef

300 gr. Argentinisches Rindersteak medium gebraten, knusprige Back-Zwiebeln, Kräuterbutter
dazu Ofenkartoffel mit Sauercreme und gebratener Maiskolben 18,90

gebratene Spanferkel Schäufole in Kümmel-Malzbiersoße,
dazu Serviettenkloß und Sauerkraut 13,90

Schäfers „Black Prime Burger“

240 gr hausgemachter Rinderpatty mit Spiegelei und herzhaftem Speck im schwarzen Sesam Bun
Burgersoße, Romana-Salat, Tomate, Gurke, knusprige Back-Zwiebeln
frittierte Kartoffel-Wegdes 13,80

Bratengerichte (Mehrwegverpackung möglich)

Rinderroulade gefüllt mit Speck, Zwiebel und Essig-Gurke dazu Kloß und Blaukraut 13,50

geschmorte Hasenkeule mit geschwenkten Champignons, Wildrahmsoße
Preiselbeeren, dazu Kloß und Blaukraut 13,50

Sauerbraten vom bayerischen Jungrind mit Preiselbeeren, dazu Kloß und Blaukraut 12,70

Gebratene Schweine Schäufole dazu Kloß und Sauerkraut 12,90

Kurzgebratenes vom Grill

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons in Kräuterrahmsoße
dazu Krokette oder Spätzle und gemischter Salatteller 13,20

Cordon Bleu vom Schwein mit Käse und Schinken gefüllt in der Semmel-Panade gebraten
dazu Pommes frites oder Kartoffelsalat und gemischter Salat 13,80

Paniertes Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ in der Semmel-Panade gebraten
dazu Pommes frites oder Kartoffelsalat und gemischter Salat 11,00

Dessert

Mousse von der Toblerone Schokolade und Erdbeer-Mango-Salat 6,70

