



Landgasthof Krone

Karfreitag 2026

Vorspeise

Knoblauchsländer Feldsalat mit Bärlauch-Senf-Dressing
Avocado, gerösteten Nüssen und Kernen, glacierte Apfelspalten 8,90 Euro

Tagessuppe

Bärlauch-Cremesuppe mit Kernen, Croutons, Sauerrahmhaube und Zitronen Öl 6,60 Euro
Klare Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen, feinem Gemüse und Butterknödel 6,50 Euro

Aischgründer Bauern-Karpfen

Karpfen „blau“ im Wurzelsud
dazu Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich, Butter und Salatteller 100 g 4,90 Euro
Karpfenfilet „blau“ aus dem Wurzelsud
dazu Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich, Butter und Salatteller 100 g 8,20 Euro
Karpfen „gebacken“ in Butterschmalz
dazu hausgemachten Kartoffelsalat, Sellerie- und Blattsalat 100 g 4,90 Euro
Karpfenfilet „gebacken“ in Butterschmalz
dazu hausgemachten Kartoffelsalat, Sellerie- und Blattsalat 100 g 8,20 Euro
Pfeffer-Karpfen „gebacken“ in Butterschmalz
dazu hausgemachten Kartoffelsalat, Sellerie- und Blattsalat 100 g 4,90 Euro
Pfeffer-Karpfenfilet „gebacken“ in Butterschmalz
dazu hausgemachten Kartoffelsalat, Sellerie- und Blattsalat 100 g 8,20 Euro

Regenbogenforelle

Regenbogenforelle nach „Müllerin Art“ gebraten
dazu geschmolzene Butter, Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln 19,90 Euro
Regenbogenforelle „blau“ im Wurzelsud
dazu geschmolzene Butter, Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln 19,90 Euro

alle Fischgerichte auch als reduzierte Portion, abzüglich 2,50 €

Loins-Filet (Mittelstück) vom Kabeljau in Senf-Honig-Soße pochiert
auf Süßkartoffel-Püree 21,00 Euro
Zanderfilet auf der Haut gebraten, Bärlauch-Silvaner-Soße
dazu Süßkartoffel-Püree 19,90 Euro
Zanderfilet aus dem herzhaften Wurzelsud
dazu geschmolzene Butter, Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln 18,90 Euro
Lachsfilet gebraten, Bärlauch-Silvanersoße
dazu Bandnudeln 21,00 Euro
Rotbarschfilet im Knuspermantel gebraten, Bärlauch-Silvaner-Soße
dazu Tomaten-Erbesen-Pilaw-Reis aus dem Ofen 17,00 Euro

wählen Sie zu ihrem Gericht

gemischter Salatteller der Saison 4,00 Euro
Portion buntes Gemüse aus dem Ofen 4,00 Euro

Drei Matjes Filet vom Hering nach „Hausfrauen Art“ mit Apfel, Zwiebel und Gurke
dazu Salzkartoffeln und mariniertes Rote-Bete-Salat 16,20 Euro





Landgasthof Krone

Karfreitag 2026

Vegetarische „Hüttendorfer Käsespätzle“

selbstgemachte Eierspätzle mit Käse, feinem Rahm, frischen Kräutern, knusprige Backzwiebeln und Salatteller

16,40 Euro

Serviettenkloß auf gemischten Pilzen in Kräuterrahm und gemischter Salatteller

16,40 Euro

Vegan

Kichererbsen-Gemüse-Ragout mit Kartoffeln in Tomatensoße gebratenem Tofu im Knuspermantel, kleiner Feldsalat Essig Öl Dressing

16,50 Euro

Bratengerichte serviert mit Kloß

Sauerbraten vom bayerischen Jungrind gebratenes Schweineschäufel

16,90 Euro

15,80 Euro

vom Lamm

Lamm Hüfte zartrosa gebraten, kräftige Rotwein Jus dazu geschwenkte Kartoffel Bärlauch-Gnocchi und Prinzessbohnen

27,90 Euro

Klassiker vom Grill

Medaillons vom Schweine-Lendchen vom Grill zartrosa gebraten mit frischen Champignons in Kräuterrahm dazu Pommes frites oder Spätzle

18,50 Euro

Medaillons vom Schweine-Lendchen vom Grill zartrosa gebraten mit pikanter rosa Pfeffersoße dazu Pommes frites oder Spätzle

17,40 Euro

Cordon Bleu vom Schweinerücken geschnitten gefüllt mit gekochtem Hinterschinken und Emmentaler Käse in der Eier-Semmel-Panade gebraten dazu Pommes frites oder Kartoffelsalat

16,60 Euro

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Schweineoberschale geschnitten in der Eier-Semmel-Panade gebraten dazu Pommes frites oder Kartoffelsalat

14,60 Euro

Schnitzel „Wiener Art“ aus der Putenbrust geschnitten in der Eier-Semmel-Panade gebraten dazu Pommes frites oder Kartoffelsalat

16,50 Euro

wählen Sie zu ihrem Gericht

gemischter Salatteller der Saison

4,00 Euro

Portion buntes Gemüse aus dem Ofen

4,00 Euro

für unsere kleinen Gäste

Portion Fischstäbchen mit Pommes und Remouladensoße

9,50 Euro

Portion Chicken Nuggets mit Pommes und Ketchup

10,80 Euro

Dessertteller

Gebackene „Armer Ritter“ Ecke mit Tonkabohne aromatisiert und Zimt Zucker Kompott von Rhabarber und Erdbeeren mit Vanille Schmand Selbstgemachtes Parfait von weißer Schokolade, Honig und Mohn

9,90 Euro

Veganes Dessert

Drei Kugeln selbstgemachtes Fruchtsorbet und frische Früchte

8,80 Euro

oder wählen Sie aus unserer Eiskarte

