

Trink-Tipp:



5,50 €



Abendkarte

Liebe Gäste,

schön, dass Sie da sind! Damit Sie sich bei uns sicher und wohlfühlen, achten wir auf höchste Hygienestandards. Bei Fragen oder Anregungen, sprechen Sie uns bitte jederzeit an! *Ihre Familie Przybylowski & das Kronenhof-Team*



Hausgemachter Eistee
„Minze-Limette“ 3,50€

Suppen & Vorspeisen

Crèmesuppe von der Gartentomate
mit Sahnehaube und Broutcroûtons |
5,20

Bruschetta vom Tafelspitz
mit Meerrettichcrème & -Wildkräutern |
6,50

Ziegenkäse- Bruschetta
mit einer Thymian-Zwiebelmarmelade &
Wildkräutern | 6,50

Rote-Bete- Carpaccio
mit Wildkräutersalat an hessischer
Apfelvinaigrette, Sonnenblumenkern-
Krokant & Parmesan | 8,50

Salate & Pasta

Fitnesssalat

Salatteller von bunten Salaten nach Art
des Hauses mit Brot | 10,50
mit gebratener Hähnchenbrust | 13,50

Salat „Wilde Ziege“

Wildkräutersalat mit einer Himbeer-
Vinaigrette an gratiniertem
Ziegenkäse, dazu karamellisierte Kerne
& Brot | 12,90

Landhausklassiker

Flößerpfanne

Filetsteaks von Rind & Schwein mit
Speckscheibe, frischen Champignons,
Grilltomate, Rosenkohl &
Röstkartoffeln | 19,90

Kronenhof-Toast

Schweinelenochen an Sauce Hollandaise,
Gemüse garnitur & Champignons | 12,50 €

Auf Wunsch dazu:

- mit Pommes frites +2,00 €
- mit Bratkartoffeln +2,50 €

Schnitzel „Jäger Art“

mit frischen Champignons in Rahm, dazu
Pommes frites & Salat | 13,90
oder mit Bratkartoffeln | 14,50

Schweineschnitzel „Holzfäller Art“

mit geschmorten Zwiebeln, krosser
Speckscheibe, Bratkartoffeln & Salat |
13,90

Gefüllte Rinderroulade

klassisch mit Zwiebeln, Speck und Gurke
gefüllt, dazu Salzkartoffeln & Apfelrotkohl
18,90

Tiroler Rumpsteak

mit gebackenen Zwiebelringen und
geschmolzenen Tomaten, dazu Pariser
Schaumbutter, hausgemachte Rösti und
Salat | 25,90

Feinschmecker Gerichte

Schweinefiletspitzen

mit Zucchini-Kartoffel-Rösti an einem
Pfefferschaum mit Brokkoliröschen &
glasierten Apfelspalten | 19,50

Rinderfilet

ca. 250g mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln,
Speckscheibe & frischen Champignons,
dazu Pommes frites & Salat | 31,90

Kalbsleber

auf Steinpilzpüree angerichtet mit
geschmorten Kirschäpfeln umlegt und
Madeirasoße nappiert, dazu sautierte
Radieschen | 24,90

Fisch & Wild aus der Region

Reinhardswaldforelle „Müllerin“

an Sahnemeerrettich mit buntem Gemüse
sowie Salzkartoffeln und Dill-Gurken-Salat
| 15,90

Wildragout „Hessen à la carte“

mit Waldpilzen in Rahm angerichtet, dazu
Preiselbeeren, Spätzle und Salat | 18,50

Reinhardswälderteller

Medaillon vom Hirsch mit geschmorten
Waldpilze, an feiner Cognac-Rahmsoße,
krosser Speckscheibe, Gemüse und
hausgemachtem Rösti | 21,50

Burger & Pasta

Wilder Burger

100% Wild aus der Region (200g) mit
Wildkräutersalat dazu gebratene
Waldpilze, Speck und
Zwiebelmarmelade | 14,90

Kronenhof-Burger

Saftiger Burger vom Rind (200g),
frischer Blattsalat, Gurke, Tomate,
geschmorte Zwiebeln & Cheddar | 13,50

Auf Wunsch dazu:

- Pommes Frites +2,00
- Süßkartoffelpommes +2,50

Pasta Pesto

Hausgemachte Bandnudeln mit
gebratenem mediterranen Gemüse &
gerösteten Kernen | 10,90
- gebratene Hähnchenbrust +3,60
- gebratene Rinderfiletspitzen +8,-

Und nach dem Essen...

OBSTGARTEN | Zorge im Harz
Edelbrandcuvée 39% vol
3,50€ 2cl