

Herzlich Willkommen



IN DER KRONE IN KINDING

Seit 1890 ist unser Haus in Familienbesitz.
Die familiäre und persönliche Atmosphäre in der KRONE ist das Markenzeichen unseres Hauses. Bei uns finden Sie alles unter einem Dach:

HOTEL mit Standard, Komfort- und Familienzimmern

TAGUNGSSTADL mit klimatisierten Tagungsräumen

FERIENWOHNUNG mit Sauna für 4 - 8 Personen

JURAHHAUS anno 1581 zum Tagen und Feiern im Denkmal

RESTAURANT mit großem Biergarten

Einen schönen Aufenthalt und guten Appetit wünscht Ihnen das gesamte KRONE-Team und

Familie Sammler

Qualität und Nachhaltigkeit

JEDES GERICHT IST FRISCH UND MIT LIEBE ZUBEREITET

Beim Einkauf bevorzugen wir regionale Lieferanten, um dem Gast aus frischen und hochwertigen Zutaten sein persönliches Geschmackserlebnis zu zaubern. Nudeln, Brat- und Leberwurst, Schinken und Speck sind von uns hausgemacht. Ebenso wie unsere beliebten Kuchen und Torten.

REGIONALE LIEFERANTEN GARANTIEREN UNS DIE GEWÜNSCHTE QUALITÄT

Forellen und Lachsforellen | Forellenzucht Lang in Regelmannsbrunn
Spargel, Kartoffeln und Kürbisse | Spargelhof Glöckl in Adelshausen
Fleisch- und Wurstwaren | Metzgerei Baumann in Titting
Brot und Semmeln | Bäckerei Strauß in Kinding
Spirituosen | Brennerei Stürhof in Titting
Gemüse und Obst | Kupfer & Sohn in Nürnberg
Wild vom Jäger | Hannes Pirkebner in Kinding | Alois Mayer in Berletzhäusern
Lammfleisch | Schäfer Markus in Kraftsbuch
Eier | Altmühltaler Teigwaren in Thalmässing



NACHHALTIG DER UMWELT ZULIEBE

Als zertifizierter Teilnehmer am Umwelt- und Klimapakt Bayern ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Bestandteil in unserem Betrieb:

- Eigenstrom durch Photovoltaikanlagen
- Fuhrpark aus E-Autos sowie E-Ladestationen für Gäste
- Heizen des Betriebes durch eigene Blockheizung
- bewusster Einkauf von Lebensmitteln
- regionale Lieferanten
- Einsatz modernster Technik für optimierten Energie- und Wasserverbrauch

Suppen + Vorspeisen

V **TOMATENSUPPE**
mit mediterraner Kräutersahne | 4,90

LEBERKNÖDELSUPPE
würzige Rinderbrühe mit Wurzelgemüse
und hausgemachtem Leberknödel | 5,60

REGELMANNBRUNNER FORELLENFILET
geräuchert an zarten Salatblättern,
mit Brot und Sahnemeerrettich | 10,90

KLEINER GEMISCHTER SALAT
mit hausgemachten Kräuterdressing | 4,90



Aperitif

APEROL SPRIZZ
Sekt, Aperol (1,10), Mineralwasser
5,90 | 0,2 l

HUGO mit Minze
5,60 | 0,25 l

LILLET WILDBERRY
5,90 | 0,25 l

SEKT
Schloss Herrenfels, halbtrocken
2,80 | 0,1 l
19,30 | 0,75 l

ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsmittel | 3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker | 7 mit Phosphat | 9 koffeinhaltig | 10 chininhaltig
11 gewachst | 13 enthält eine Phenylalaninquelle | 14 mit Süßungsmittel

Ango

V Vegetarisches Gericht



Steaks mit Qualitätssiegel

KLEINE PORTION

Alle Hauptgerichte auch als kleine
Portion bestellbar.

BEILAGE NACH WUNSCH

Gerne können Sie bei Bestellung
die Beilage ändern (Aufpreis 1 €).

Krone Klassiker

KRONENPFANDL

zartes Schweinefilet mit feiner Champignonrahmsauce, glasiertem Gemüse und hausgemachten Spätzle | 19,90

KINDINGER KRÄUTERSCHNITZEL

von der Kalbsoberschale, paniert, verfeinert mit Senf, Zwiebeln und Kräutern, dazu würzige Bratkartoffeln und Salatgarnitur | 21,90

PANIERTES SCHNITZEL

vom Schwein, in Butterschmalz gebraten, dazu Salatgarnitur und **wahlweise** mit Pommes frites **oder** hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat | 14,60

BIERKUTSCHERPANDL

220 g Schweinerückensteak auf Bratkartoffeln, Zwiebelringen, Champignons, Paprika, mit Käse überbacken | 19,90



WEIN-EMPFEHLUNG

Merlot Juventa, rot
6,20 | 0,2l

Vom Grill



ZWIEBELROSTSTEAK (ca. 250 g)
mit Röstzwiebeln | 24,70



PFEFFERSTEAK (ca. 250g)
klassisch mit Fettrand, würzig-scharf
mit dreierlei Pfeffer | 24,70

HÄHNCHENBRUSTFILET
auf mediterranem Gemüse
mit Kräuterbutter | 12,60



WÄHLEN SIE IHRE WUNSCHBEILAGE

Glasiertes Gemüse | 4,00
Bratkartoffeln | 4,30
Kräuterkartoffeln | 4,30
Bohnen | 4,00
Pommes frites | 3,60
Kartoffel-Gurkensalat | 4,30
Salat | 4,90



RODEO-STEAK

QUALITÄTS-KRITERIEN

keine Fütterung | reine Weidehaltung
Ochsenfleisch nur von Rasse Hereford
oder Angus | Tierleben von Geburt bis
Schlachtung lückenlos nachvollziehbar

www.rodeo-steak.de

Bratenschmankerl

BRATENGRÖSTL MIT SCHWEINEFLEISCH

mit angebräunten Knödeln, Essiggurkerl und zwei Spiegeleiern | 11,70

LAMMTELLER – nach Verfügbarkeit

Braten und hausgemachte Pflanzlerl vom zarten Lamm mit Portwein-Knoblauchsoße an Speckbohnen und Kräuterkartoffeln | 18,60

SCHWEINEBRATEN

vom Nacken mit Kümmel verfeinert, dazu Kartoffelknödel und knackiger Krautsalat | 13,90

Fischgerichte

REGIONAL - Fangfrische Forellen von der Forellenzucht Lang in Regelmannsbrunn

REGELMANNSBRUNNER FORELLENFILET

„Gebräunte Mandeln“ mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter | 19,80

REGELMANNSBRUNNER LACHSFORELLENFILET

auf mediterranem Gemüse, mit Zitrone und Petersilienkartoffeln | 20,50

Jages-Spezialitäten



JEDEN DONNERSTAG

OFENFRISCHE HAXN

mit Sauerkraut und Knödel | 12,90

JEDEN SAMSTAG

OFENFRISCHES KNUSPRIGES SCHWEINESCHÄUFERL

ca. 700g, mit Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödel und
Sauerkraut | 19,40



DAZU SCHMECKT

Paulaner Urdunkel
naturtrüb
3,90 | 0,5 l

Nudelgerichte

HAUSGEMACHT

alle Nudeln werden bei uns im Haus hergestellt



SCHARFE CHILINUDELN

in Tomaten-Chilisoße mit Roastbeefstreifen, Jalapenos, Lauch, Erbsen und frisch geriebenem Bergkäse | 14,90



ohne Fleisch | 13,40

ZITRONEN-NUDELN

an Safransoße mit Lachsforellenfiletstreifen, Tomaten und Rucola | 15,90



ohne Fisch | 14,40

KRÄUTER-RIGATONI

mit Pesto dazu Hähnchenfleisch und frisch geriebene Parmesanflocken | 13,90



ohne Fleisch | 12,40



WEIN-EMPFEHLUNG

Silvaner, Winzer Sommerach, weiß
5,40 | 0,2l

Vegetarisches

TEMPURAGEMÜSE

frittiert mit zwei hausgemachten Dips, Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur | 12,20

KINDINGER KÄSSPATZN

mit Bergkäse unter Röstzwiebeln | 11,80

VEGANE GEMÜSEPFANNE

mit Reis und Curry, garniert mit Balsamico Rucola | 11,70

BUNTE WELLENRANDNUDELN

mit mediterranem Gemüse, Knoblauch und frisch geriebene Parmesanflocken | 11,70

Hausgemachtes



EIERNUDELN | je 500 g

Die Klassiker | 3,00

Kräuterlinge | 3,30

Die Bunten | 3,30

Die Scharfen | 3,30

Die Bärigen | 3,30

Die Lustigen | 3,30

DOSENWURST | je 395 g

Leberwurst | 4,90

Bratwurst | 4,90

Schweinefleisch | 4,90

Kindergерichte

HAUSGEMACHTE NUDELN
mit Tomatensoße | 4,70

SCHNITZEL „WIENER ART“
mit Pommes frites | 7,70

HÄHNCHENSTICKS
mit Pommes frites | 7,30

SCHWEINEBRATEN
mit einem Kartoffelknödel | 7,10

ZWEI KARTOFFELKNÖDEL
mit Bratensoße | 4,70

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE
mit Bratensoße | 4,70

POMMES FRITES
mit Ketchup | 3,80

Kleine Nachspeise

1 KUGEL EIS
in der Waffel oder im Becher | 1,60

EISBECHER
Schau mal in die Eiskarte



KLEINE PORTION

Alle Hauptgerichte der gesamten Speisekarte sind für Kinder auch als kleine Portion bestellbar.

Hausmetzgers Brotzeit

BROTZEITBRETTL (3)

Geräucherter Schinken, Hausmacher Wurst, Kalter Braten, Käse, Essig-Gurkerl und Ei, dazu Kindinger Landbrot und Butter | 11,90

SCHWEIZER WURSTSALAT (2, 3, 4)

mit Käse, Essig-Gurkerl und Ei, dazu Brot | 10,50

SCHINKEN UND SPECK (3)

aus eigener Räucherammer mit Bauernbrot und Butter | 12,90



Salate

BUNTER SALATTELLER

mariniert mit hausgemachten Kräuterdressing, dazu Brot



wahlweise

mit Schafskäse und Oliven | 11,70

mit Hähnchenstreifen in Cornflakes-Panade | 12,20

KLEINER GEMISCHTER SALAT

mit hausgemachten Kräuterdressing | 4,90

Und zum Schluss

APFELSTRUDEL MIT EIS

Warmer Apfelstrudel und eine Kugel Vanilleeis mit Sahne, Mandelblättchen und Puderzucker verfeinert | 6,40

EISBECHER

Werfen Sie einen Blick in die Eiskarte.

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN

mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus (3, 11) | 9,90