

# 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

## Angfo

**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

### BIERKUTSCHERPFDL

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](http://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

## Kindergeschichte

**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