

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

LEBERKNÖDELSUPPE
würzige Rinderbrühe mit Wurzelgemüse
und hausgemachtem Leberknödel

REGELMANNBRUNNER FORELLENFILET
geräuchert an zarten Salatblättern,
mit Brot und Sahnemeerrettich

KLEINER GEMISCHTER SALAT
mit hausgemachten Kräuterdressing



Aperitif

APEROL SPRIZZ
Sekt, Aperol (1,10), Mineralwasser

HUGO mit Minze

LILLET WILDBERRY

SEKT
Schloss Herrenfels, halbtrocken

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

KINDINGER KRÄUTERSCHNITZEL

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

PANIERTES SCHNITZEL

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

BIERKUTSCHERPANDL

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



WEIN-EMPFEHLUNG
Merlot Juventa, rot

Vom Grill



ZWIEBELROSTSTEAK (ca. 250 g)
mit Röstzwiebeln



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

HÄHNCHENBRUSTFILET
auf mediterranem Gemüse
mit Kräuterbutter



WÄHLEN SIE IHRE WUNSCHBEILAGE

Glasiertes Gemüse

Bratkartoffeln

Kräuterkartoffeln

Bohnen

Pommes frites

Kartoffel-Gurkensalat

Salat



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

LAMMTELLER – nach Verfügbarkeit
Braten und hausgemachte Pflanzlerl vom zarten Lamm mit Portwein-Knoblauchsoße an Speckbohnen und Kräuterkartoffeln

SCHWEINEBRATEN
vom Nacken mit Kümmel verfeinert, dazu Kartoffelknödel und knackiger Krautsalat

Fischgerichte

REGIONAL - Fangfrische Forellen von der Forellenzucht Lang in Regelmannsbrunn

REGELMANNSBRUNNER FORELLENFILET
„Gebräunte Mandeln“ mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter

REGELMANNSBRUNNER LACHSFORELLENFILET
auf mediterranem Gemüse, mit Zitrone und Petersilienkartoffeln

Jages-Spezialitäten



JEDEN DONNERSTAG
OFENFRISCHE HAXN
mit Sauerkraut und Knödel

JEDEN SAMSTAG
OFENFRISCHES KNUSPRIGES
SCHWEINESCHÄUFERL
ca. 700g, mit Dunkelbiersoße,
Kartoffelknödel und
Sauerkraut



DAZU SCHMECKT
Paulaner Urdunkel
naturtrüb

Vegetarische Gerichte

AUCH MIT FLEISCH UND FISCH BESTELLBAR SIEHE UNTEN

Nudeln

ALLE NUDELN SIND BEI UNS HAUSGEMACHT

SCHARFE CHILINUDELN

in Tomaten-Chilisoße mit Jalapenos, Lauch, Erbsen und frisch geriebenem Bergkäse

ZITRONEN-NUDELN

an Safransoße mit Tomaten und Rucola

KRÄUTER-RIGATONI

mit Pesto und frisch geriebenen Parmesanflocken

BUNTE WELLENRANDNUDELN

mit mediterranem Gemüse, Knoblauch und frisch geriebenen Parmesanflocken

Gemüse

TEMPURAGEMÜSE

frittiert mit zwei hausgemachten Dips, Petersilienkartoffeln und Salatgarnitur

VEGANE REISPFANNE

mit Gemüse und Curry, garniert mit Balsamico Rucola

Deftiges

KINDINGER KÄSSPATZN

mit Bergkäse unter Röstzwiebeln

Salate

KLEINER GEMISCHTER SALAT

mit hausgemachten Kräuterdressing

BUNTER SALATTELLER

mariniert mit hausgemachten Kräuterdressing, dazu Brot

BEILAGE
auf Wunsch

Wahlweise bestellbar mit...



Roastbeefstreifen | Lachsforellenfiletstreifen | Hähnchenstreifen | Oliven mit Schafskäse

Kindergерichte

HAUSGEMACHTE NUDELN
mit Tomatensoße

SCHNITZEL „WIENER ART“
mit Pommes frites

HÄHNCHENSTICKS
mit Pommes frites

SCHWEINEBRATEN
mit einem Kartoffelknödel

ZWEI KARTOFFELKNÖDEL
mit Bratensoße

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE
mit Bratensoße

POMMES FRITES
mit Ketchup

Kleine Nachspeise

1 KUGEL EIS
in der Waffel oder im Becher

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

SCHWEIZER WURSTSALAT (2, 3, 4)

mit Käse, Essig-Gurkerl und Ei, dazu Brot

SCHINKEN UND SPECK (3)

aus eigener Räucherammer mit Bauernbrot und Butter



Und zum Schluss

APFELSTRUDEL MIT EIS

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

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN

mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus (3, 11)

EISBECHER

Werfen Sie einen Blick in die Eiskarte.

Für Dahoam

HAUSGEMACHTES ZUM MITNEHMEN

EIERNUDELN | je 500 g

Die Klassiker

Kräuterlinge

Die Bunten

Die Scharfen

Die Bärigen

Die Lustigen

DOSENWURST | je 395 g

Leberwurst

Bratwurst

Schweinefleisch

