

Herzlich Willkommen



DIE KRONE

ist ein Traditionsbetrieb und seit 1890 in der Hand der Familie Sammiller.

Das ursprüngliche Wirtsgut mit Bierkeller und Brauhaus hat sich zum heutigen 3-Sterne-Tagungshotel entwickelt.

Seit 2005 führen Robert und Kathleen Sammiller das Anwesen – eine Familie mit Herzblut, vielen Visionen und Ideen. Tochter Lilly ist seit 2023 mit vollem Elan dabei.



NATÜRLICH TRADITIONELL

Wir möchten durch Natürlichkeit, Nachhaltigkeit und Verwurzelung in Tradition einen bleibenden Eindruck bei unseren Gästen hinterlassen.

Unser Ziel ist es, jedem Gast das Gefühl zu vermitteln, in unserem Haus herzlich willkommen zu sein.

AUSGEZEICHNETE KÜCHE

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.

Die hausgemachten Nudeln, Kuchen und Torten sind bei unseren Gästen sehr beliebt.

REGIONALE LIEFERANTEN

Fisch

Forellenzucht Lang | Regelmannsbrunn

Spargel, Kartoffeln und Kürbisse

Spargelhof Glöckl | Adelshausen

Fleisch- und Wurstwaren

Metzgerei Baumann | Titting

Brot und Semmeln

Bäckerei Strauß | Kinding

Spirituosen

Brennerei Stürhof | Titting

Gemüse und Obst

Kupfer & Sohn | Nürnberg

Wild

Jäger Hannes Pirkebner | Kinding

Alois Mayer | Berletzhäusen

Lammfleisch

Schäfer Markus | Kraftsbuch

Eier

Altmühltaler Teigwaren | Thalmässing



Vorspeisen

TOMATENSUPPE

mit mediterraner Kräutersahne | 5,90
tomato soup, mediterranean cream

LEBERKNÖDELSUPPE

würzige Rinderbrühe mit Wurzelgemüse und hausgemachtem Leberknödel | 6,50
beef consommé, vegetable, homemade liver dumpling

KLEINER GEMISCHTER SALAT

mit hausgemachtem Kräuterdressing | 5,80
small mixed salad, homemade dressing of herbs

Nudeln und vegetarische Gerichte

SCHARFE CHILINUDELN

in Tomaten-Chilisoße mit Jalapeños, Lauch, Erbsen und frisch geriebenem Bergkäse | 14,00
hot chili pasta, tomatoe-chili-sauce, jalapeños, leek, peas, cheese

KRÄUTER-RIGATONI

mit hausgemachtem Kräuterpesto, Rucola, Kirschtomaten und frisch geriebenen Parmesanflocken | 14,00
herbal rigatoni, homemade green pesto, rucola, parmesan shavings

BUNTE WELLENRANDNUDELN

mit mediterranem Gemüse, Knoblauch und frisch geriebenen Parmesanflocken | 14,00
tricolor homemade pasta, mediterranean vegetables, garlic, cheese

VEGAN – KARTOFFEL-KICHERERBSEN-BRATLINGE

hausgemacht, mit Tomaten-Paprikasoße auf mariniertem Blattsalat | 14,50
potato and chickpea patties, tomato-paprika sauce, leaf salad

KINDINGER KÄSSPATZLN

hausgemachte Spätzle mit Emmentaler und Bergkäse garniert mit Röstzwiebeln | 14,00
homemade "Spätzle", melted cheese, fried onions

BUNTER SALATTELLER

marinierte Blattsalate und Rohkost mit hausgemachten Kräuterdressing, dazu Brot | 9,90
mixed salad, homemade dressing, bread



+ WUNSCHBEILAGE | ADD-ON:

Roastbeefstreifen | + 5,50
roast beef stripes

Lachsforellenfiletstreifen | + 5,50
sea trout fillet stripes

Hähnchenstreifen | + 5,00
chicken stripes

Tempuragemüse | + 5,00
Tempura vegetables

Hauptgerichte

REGELMANNSBRUNNER LACHSFORELLENFILET

auf mediterranem Gemüse mit Petersilienkartoffeln und Zitrone | 23,50
fillet of sea trout, mediterranean vegetables, boiled potatoes, parsley, lemon

KRONENPFANDL - zartes Schweinefilet mit feiner Champignonrahmsoße,
 glasiertem Gemüse und hausgemachten Spätzle | 22,50
pork fillet, mushroom-herb-sauce, vegetables, homemade bavarian "Spätzle"

KINDINGER KRÄUTERSCHNITZEL von der Kalbsoberschale, paniert,
 verfeinert mit Senf, Zwiebeln und Kräutern, dazu würzige Bratkartoffeln | 25,40
veal cutlet, flavoured with mustard, onions, herbs, fried potatoes

PANIERTES SCHNITZEL vom Schwein, in Butterschmalz gebraten,
wahlweise mit Pommes frites **oder** hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat | 18,20
pork cutlet, optional with french fries or potato-cucumber-salad

BRATENGRÖSTL

angebräunte Kartoffelknödel mit Schweinefleisch, Essiggurkerl,
 Zwiebeln, Speck, Bratensoße und zwei Spiegeleiern | 15,50
fried slices of potato dumplings, diced roast pork, pickles, two fried eggs

SCHWEINEBRATEN

vom Nacken mit Kümmel und Bier verfeinert, dazu Kartoffelknödel und knackiger Krautsalat | 17,50
roast neck end of pork, caraway-beer flavored sauce, potato dumplings, coleslaw

LAMMTELLER – nach Verfügbarkeit

Braten und hausgemachte Pflanzlerl vom zarten Lamm mit Portwein-Knoblauchsoße
 an Speckbohnen und Kräuterkartoffeln | 21,50
mixed plate of lamb (only if available), roasted lamb, meatball of lamb, beans, potatoes with herbs



PFEFFERSTEAK (ca. 250 g) **VOM GRILL**
 klassisch mit Fettrand, würzig-scharf mit
 dreierlei Pfeffer, dazu Bratkartoffeln | 32,40
grilled beef steak, fried potatoes, pepper sauce

HÄHNCHENBRUSTFILET VOM GRILL
 auf mediterranem Gemüse mit
 Kräuterbutter und Kräuterkartoffeln | 19,20
*chicken fillet, mediterranean vegetables,
 herbal butter, potatoes with herbs*

OFENFRISCHE HAXN

vom Schwein mit Sauerkraut
 und Kartoffelknödel | 14,90

*On Thursdays - "Haxn" of pork
 served with sauerkraut, potato dumpling*

JEDEN
 DONNERSTAG

OFENFRISCHES KNUSPRIGES SCHWEINESCHÄUFERL

ca. 700g, mit Dunkelbiersoße,
 Sauerkraut und Kartoffelknödel | 21,80

*On Saturdays - Roast pork on the bone, dark beer sauce,
 homemade bavarian sauerkraut, potato dumplings*

JEDEN
 SAMSTAG

Brotzeit

BROTZEITBRETTL (3)

geräucherter Schinken, hausmacher Wurst, kalter Braten, Käse, Essig-Gurkerl, Ei und Butter, dazu Kindinger Landbrot | 14,50

selection of cold sausage specialities, cheese, gherkins, hard-boiled egg, butter, brown bread

SCHWEIZER WURSTSALAT (2, 3, 4)

mit Käse, Essig-Gurkerl, Zwiebeln und Ei, dazu Brot | 12,50

swiss sausage salad, cheese, gherkins, hard-boiled egg, bread

REGELMANNSBRUNNER FORELLENFILET

geräuchert an zarten Salatblättern, mit Brot und Sahnemeerrettich | 12,90

smoked fillet of trout, salad, toast, horseradish cream

Dessert

APFELSTRUDEL MIT EIS

warmer Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne, mit Mandelblättchen und Puderzucker verfeinert | 7,50

warm apple strudel, vanilla ice cream, almonds, cream

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARRN (3, 8)

mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus | 11,80

homemade „Kaiserschmarrn“, pieces of pancake, raisins, almonds, apple puree

AFOGATO

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne | 4,90

espresso, vanilla ice cream, cream

EIS UND HEISS

zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne | 7,30

two scoops of vanilla ice cream, warm raspberries, cream

HAUSGEMACHTE KUCHEN UND TORTEN

werfen Sie einen Blick in unsere Kuchenvitrine

homemade cakes and tartes - please take a look at our cakes

HAUSGEMACHTE NUDELN

Unsere hausgemachten Eiernudeln gibt es in sechs verschiedenen Geschmacksvariationen.

Werfen Sie einen Blick in unsere Vitrine oder fragen beim Service nach.

HAUSGEMACHT
gerne auch zum
Mitnehmen

Kindergeschichte

HAUSGEMACHTE NUDELN

mit Tomatensoße | 5,30

homemade pasta, tomato sauce

PANIERTES SCHNITZEL

vom Schwein mit Pommes frites | 8,70

small pork cutlet, french fries

SCHWEINEBRATEN

mit einem Kartoffelknödel | 8,00

*roast neck end of pork, roast sauce,
potato dumplings*

ZWEI KARTOFFELKNÖDEL

mit Bratensoße | 5,30

two potatoe dumplings, roast sauce

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

mit Bratensoße | 5,30

mit Champignon-Rahmsauce | 5,50

*homemade bavarian "Spätzle" with
roast sauce or mushroom cream sauce*

KLEINES DESSERT

1 Kugel Eis mit Smarties
(Schoko, Vanille oder Erdbeer) | 2,00

*One scoop of ice cream with smarties
(schoko, vanilla or strawberry)*

Informationen

Kleine Portion: Alle Hauptgerichte der Karte auch als kleine Portion bestellbar (abzgl. 20 %).

Beilage nach Wunsch: Änderung der Beilagen gegen Aufpreis von 1 € möglich.

Unverträglichkeiten: Bitte sprechen Sie vor Ihrer Bestellung den Service an.



Steaks mit Qualitätssiegel – www.rodeo-steak.de

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

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsmittel | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 mit Phosphat
6 koffeinhaltig | 7 chininhaltig | 8 gewachst | 9 enthält eine Phenylalaninquelle | 10 mit Süßungsmittel