

*Montag und
Dienstag
sind unsere
Ruhetage.*





Zum Apertitif

Piccolo Privat Cuvèe, brut 0,2 l 7,90

Vorspeisen und Salate

Bruschetta

in Olivenöl geröstetes Baguette
mit Tomaten und Hauslacher Bergkäse überbacken
3 Scheiben 3,90
jede weitere Scheibe 1,20

Italienischer Salat

im Rotweinessig dressing mit Oliven, Tomaten,
Parmesan und Grissini 8,50

Salat der Krone

mit gebackenem Hähnchen,
Käse und Champignons 11,50

Kleiner bunter Salat

4,40

Suppen

Feine Kartoffelrahmsuppe

mit gerösteten Brotwürfelchen 3,90

Pfannkuchensuppe

3,60



Hauptgerichte

<i>Schweinelende mit Champignons</i> im Pfefferrahm auf Spätzle, mit Gemüse garnitur	16,80
<i>Geschnetzeltes vom Schwein</i> in pikanter Paprikasauce, mit Spätzle und Salat	13,80
<i>Cordon bleu</i> Schweineschnitzel mit Schinken und würzigem Bergkäse gefüllt, dazu Röstkartoffeln und Salat	15,20

Für Vegetarier

<i>Gemüsepfanne</i> mit allerlei frischem Gemüse und Kartoffeln, dazu ein kleiner Salat	10,80
<i>Käsespätzle mit Hauslacher Bergkäse</i> dazu ein bunter Salat	9,80
<i>Kräuterpfannkuchen</i> mit Champignons und Käse	8,90
<i>Grünkernrisotto</i> und gebackener Brokkoli	9,80

Für uns Kinder...

<i>Schnitzel</i> mit Gemüse und Kartoffeln	3,90
<i>Kleiner Pfannkuchen</i> mit Apfel, Banane oder Blaubär	3,90
<i>Kloß mit Soß'</i>	2,90
<i>1 Bratwurst</i> mit Kraut oder mit Kartoffelsalat oder Pommes	4,50

Preise incl. Mwst und Service



Kleinigkeiten

2 fränkische Bauernbratwürste

mit Kraut oder Kartoffelsalat
eine Extrawurst

9,50
3,50

Gebackenes Schweineschnitzel

mit Kartoffelsalat und Salat

12,80

Bauernomelette

mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln
Gemüwestreifen und Salatgarnitur

8,90

Deftiger Eierpfannkuchen

mit Schinken, Zwiebeln und Käse

8,90

Dessert

Hausgemachte Apfelküchle

mit Mandeleis
„Miniküchle“ – die kleine Portion

5,90
3,50

Kaiserschmarrn

mit Rumrosinen, Mandeln und Apfelmus

8,90

**Hausgemachtes Eis wird hier in der Krone
natürlich in Zacken serviert!**

- Mandel

- Sauerkirsch

- Vanille

pro Zacke

2,90

Andere Geschmäcker gibt's auf Anfrage...

... oder schauen Sie in unsere Dessertkarte!

Preise incl. Mwst und Service

Eine Auflistung der Allergene erhalten Sie von der Bedienung.



Biere

<i>Spalter</i> Hell	vom Fass	0,5l	3,80
<i>Spalter</i> Pils	vom Fass	0,4l	3,80
<i>Spalter</i> - alkoholfreies Bier		Fl. 0,5l	3,80
Georgi - Trunk			
dunkles Fassbier vom Ritter Georg aus Nennslingen		0,5l	3,80

Brauerei **Gutmann**, Titting

Gutmann Hefeweizen		Fl. 0,5l	3,80
Gutmann dunkles Weizen		Fl. 0,5l	3,80
Gutmann leichtes Weizen		Fl. 0,5l	3,80
Alkoholfreies Weizen - Pyraser Brauerei		Fl. 0,5l	3,80

Spirituosen

Fränkische Obstbrände

Williams, Himbeer, Schlehe, Zwetschge, Mirabelle, Kirsche, Hopfengeist u.v.a.		2 cl	2,50
Schokogeist		2 cl	3,80
Hochmoorgeist		2 cl	3,30
Linie Aquavit		2 cl	3,30
Jägermeister		2 cl	2,50
Ramazotti		2 cl	2,50
Grappa		2 cl	3,30
Hennessy Cognac		2 cl	3,30



Aperitif

Rieslingsekt

Sektkellerei Reis, Deidesheim, Pfalz
brut

Fl. 0,75 l 26,50

Piccolo
Privat Cuvée
brut

0,2 l 7,90

Sherry, trocken oder medium

5 cl 3,30

Martini bianco auf Eis

5 cl 3,30

Campari Orange

3,80

Ricard

2 cl 2,50

Weine - offen

Hausschoppen

Müller Thurgau, trocken, Franken

0,25 l 4,40

Riesling, trocken, Rheinhessen

Cisterzienser Weingut Michel

0,25 l 5,40

Silvaner, Kabinett, trocken, Franken

Weingut Düll, Ipsheimer Burg Hoheneck

0,25 l 5,40

Bacchus, Franken

Weingut Kreglinger
spritzig, süffig

0,25 l 5,40

Rosee, trocken, Franken

Weingut Kreglinger

0,25 l 5,90

Dornfelder, trocken, Rheinhessen

Cisterzienser Weingut Michel
angenehme volle Frucht

0,25 l 6,40

Segnitzer Pfaffensteig

Silvaner Kabinett, Prädikatswein, trocken

Weingut Kreglinger

Flasche 0,75 l 19,80

Weinschorle

0,4 l 4,90

Weitere offene Weine finden Sie auf der Angebotstafel!

Alle Preise incl. MwSt und Service



Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte vom Schwab Orange, Rote Traube, Schwarze Johannisbeere (Nektar), vom Hesselberger Apfelsaft, naturtrüb Apfel-Birne-Holunder	je	0,2 l 0,4 l	2,80 4,50
Fruchtsaftschorle		0,2 l 0,4 l	2,20 3,40
Pyraser Waldquelle, Mineralwasser sanft oder spritzig		0,2 l 0,5 l	2,20 3,20
Orangen- oder Zitronenlimonade Cola ^{1,2} Coca-Cola, light ^{1,2,3}		0,2 l 0,4 l	2,20 3,40

Heiße Getränke

Cafe Crème - Schweizer Schümlikaffee	2,60
Riesen-Milchkaffee	4,80
Espresso	2,30
Espresso, doppelt	3,60
Espresso corretto	3,60
Cappuccino	2,60
Kakao	3,--
Heiße Milch mit Honig	3,50
Frisch gepresste Zitrone – heiß und mit Honig	3,50
Tee – offen, in diversen Sorten	3,--
... mit 2 cl Meyer's Rum	4,90
Rum-Grog mit 4 cl Meyer's Rum	5,50
...übrigens: Der Keks zum Kaffee ist käuflich! Tüte mit ca. 120 g	2,--

1

1 mit Farbstoff

2 mit Coffein

3 enthält Aspartam, Natriumcyclamat, Accsulfam, <0,25 kcal/100ml

1

Speisenkarte Kirchweih 2023

Leberknödelsuppe	4,40
Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat, Remouladensauce	11,80
Krustenschäufele in Biersauce, mit Kloß und Salat	15,80
Geschmortes Reh-Schäufele im Wacholderrahm, mit Pilzen, Brokkoli und Spätzle	17,80
Schweineschnitzel Kartoffelsalat und Salat	12,80
Rahmpilze in Kräutersauce, Semmelkloß	12,50
Hausgemachte Sülze mit Musik und Bratkartoffeln	9,50
Cordon bleu vom Schwein, dazu Pommes frites und Salat	15,20
2 fränkische Bauernbratwürste mit Kraut und Brot	9,50
oder mit Kartoffelsalat	9,50
oder blau im Zwiebelsud mit Brot	9,50
Extrawurst	3,50

Hausgemachte Apfelkühle mit Mandeleis	5,90
 <i><u>Das Eis in der Krone gibt's in Zacken:</u></i>	
Vanille, Schokolade, Mandel, Banane, Sauerkirsche	je Zacke 2,90

<i><u>Für Kinder:</u></i>	
Eine Bratwurst mit Kartoffelsalat	4,50
Kloß mit Soß'	2,90

Guten Appetit !

Getränke

Spalter Hell		0,5 l	3,80
Radler		0,5 l	3,80
alkoholfreies Bier (Spalter)	Fl.	0,5 l	3,80
Gutmann Weizen		0,5 l	3,80
Pyrazer alkoholfreies Weizen		0,5 l	3,80
Piccolo, Privat Cuvèe, brut		0,2l	7,90
Silvaner, trocken, Franken		¼ l	5,40
Dornfelder, trocken, fruchtig, Rheinhess.		¼ l	6,40
Rosé, trocken		¼ l	5,90
Weinschorle		0,4 l	4,90
Pyrazer Mineralwasser	Fl.	0,5 l	3,20
Cola, Limonade	Fl.	0,5 l	3,40
Kaffee		Humpen	3,20
Espresso			2,30
Schnäpse aus dem Frankenland		2 cl	2,50
Likör aus dem Frankenland		2 cl	2,50

Preise inkl. Mwst und Service

Wir wünschen Ihnen eine schöne Kirchweih!

*Fragen Sie gerne
telefonisch
nach unserer
ständig
wechselnden
Tageskarte:*

09172/663353



Wir suchen

Bedienung (w/m/d)

(ca. 20 – 30 Std. / Woche)

Wir bieten Dir:

- Überdurchschnittliches Gehalt durch gutes Grundgehalt + Trinkgelder
- Arbeitskleidung (Schürzen)
- Ein sicheres Beschäftigungsverhältnis in einem wachstumsstarken Betrieb
- Die Arbeit in einem motivierten Umfeld
- Ein sehr kollegiales Team Deine Aufgaben:
- Servicetätigkeiten in unseren Räumlichkeiten und im Sommer in unserem kleinen Biergarten
- selbständiges Auffüllen der Getränke und Sauberhalten des Servicebereiches
- Herrichten der Gasttische, Polieren der Bestecke und Spülen der Gläser

Dein Profil:

- Freundliches Auftreten und gepflegtes Äußeres
- Idealerweise Berufserfahrung im Service oder abgeschlossene Ausbildung zur Restaurant- oder Hotelfachfrau, aber auch gerne ohne Ausbildung mit der entsprechenden Motivation
- Teamfähigkeit, eigenverantwortliche Arbeitsweise
- Kundenorientierung und Dienstleistungsmentalität

Haben wir Dein Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf deine Bewerbung, welche gerne nach Absprache persönlich stattfinden kann.

Tel.: 09172/663353

Bürgerhaus zur Krone

kontakt@restaurant-zur-krone.info