

*Klassiker des Hauses:  
Seit 1892 im Familienbesitz*



<b>Wiener Zwiebelrostbraten</b> mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln	21,00
<b>Ausgelöstes Backhendl</b> mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren	14,00
<b>Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmsauce</b> dazu hausgemachte Butterspätzle	16,00
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> mit Petersilienkartoffeln, Kartoffelsalat oder Pommes frites	11,00
<b>Kronen Grillteller</b> (Schwein, Pute, Rind) mit Pommes oder Curly Fries dazu Kräuterbutter	17,00
<b>Cordon Bleu</b> mit Pommes frites, Curly Fries oder Kartoffelsalat	13,00
<b>3 fränkische Bratwürste</b> mit Kraut oder Kartoffelsalat und Brot	9,50
<b>3 Saure Zipfel</b> im Zwiebelsud mit Brot	9,50
<b>„Kronen Hausgeheimnis“</b> für 2 Personen	29,00

## *Unsere Schmankerl die man probieren muss....*



<b>Fränkischer Sauerbraten</b> mit rohem Kloß	15,00
<b>Fränkisches Schäufele</b> mit rohem Kloß	13,00
<b>Geschmorte Rinderbacke</b> auf Kartoffelpüree, dazu Ratatouille Gemüse	19,00

## *Wildspezialitäten*

*direkt aus dem Frankenland,*

Wildfleisch ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Das wenige Fett besteht überwiegend aus gesunden ungesättigten- und Omega 3-Fettsäuren.

<b>Rehbraten</b> mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren	18,00
---	-------

## *Fischgerichte*

Fisch liefert uns viele wertvolle Nährstoffe: So gibt es im Fisch viele verschiedene Vitamine, die so wichtigen Omega-3-Fettsäuren, hochwertige Proteine und leicht verdauliche Eiweiße.

<b>Filet vom Saibling (Altmühltal)</b> mit Tomaten Cous-Cous und Ratatouille Gemüse	17,00
<b>Gebratene Riesengarnelen</b> mit Tomatenragout, Kirschtomaten und Spaghetti	17,00