



WAS SIE HIER ERWARTET IST REINE CHEFSACHE:



Liebe Gäste und Freunde,
meine kulinarischen Erfahrungen habe ich auf der ganzen Welt gesammelt
und verwende diese natürlich auch bei meinen Speisen.

Als Franke bin ich dennoch bodenständig und koche nur, was mir persönlich
selbst schmeckt, denn ich bin der Ansicht Essen muß Spaß machen.

Meine Gerichte sollen nicht nur den Magen füllen, sondern auch die Seele
erwärmen. Zur Würze meines Kochlebens zählen vor allem frische Kräuter
und natürlich frische Produkte.

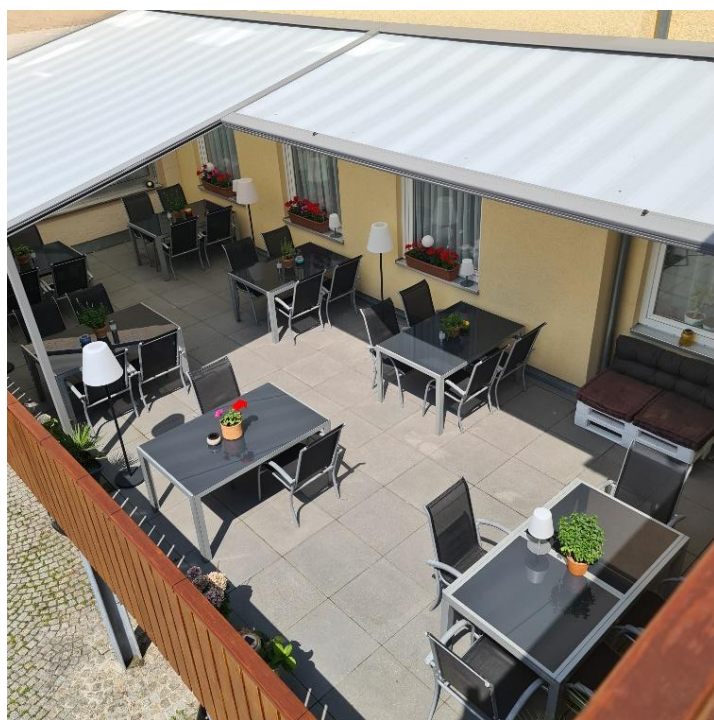
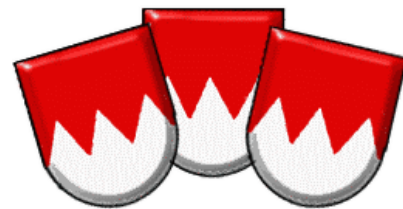
Wenn Sie zur Würze Ihres Lebens das Genießen zählen, dann heiße
ich Sie in unserem Gasthof ganz herzlich willkommen, frei nach meinem Motto:

„Der Himmel liebt den, der gut ißt!“

Hochachtungsvoll
Küchenmeister Karl Lax

Guten Appetit!





Genießen Sie bei schönem Wetter alle unsere Speisen
auch auf unserer Sonnenterrasse!

Wechselnde saisonale Speisen,
z.B. Spargel oder mexikanische Wochen.

Die Speisekarten sind unter Vorbehalt,
sie können je nach Bedarf auch gekürzt sein
(Personalmangel, Geschäftslage, Winter oder bei
Spezialitätenwochen), denn die Speisen sollen frisch sein.

Wir freuen uns auf Ihren
Besuch in unserem Gasthof.



Gasthof
Krone - LaX



Unsere Mittagskarte unter der Woche:

Bei Bedarf, z.B. bei zu großem Andrang, ist dies auch die Abendkarte

Möchten Sie unbedingt den Spieß oder die Schweinelende von der Abendkarte haben,
bitte vorab mit uns abklären, ob es möglich ist.

Suppe:

Nürnberger Zwiebel – Knoblauchsuppe mit Knoblauchbrot 4,90 €

Tomatenrahmsüppchen mit Bröckerla (Croutons) 4,90 €

Salat:

Großer, frischer, knackiger Gourmetsalatteller mit hausgemachten Joghurtdressing, wahlweise mit:

~ Schinken- und Käsestreifen 11,50 €

~ selbsteingelegtem Schafskäse 12,90 €

Hauptgerichte:

(Bei unseren Hauptgerichten ist Salat, bzw. Gemüsebeilage inklusive)

Kloßgerichte haben in Franken Tradition:

Unsere Schmorgerichte: Immer frisch gekocht und immer mit 2 Klößen!

Fränkischer Sauerbraten mit Kloß und frischen Salaten 18,90 €

Rinderschmorbraten an fränkischer Rotweinsauce
mit Kloß und bunten Salaten 18,90 €

Fränkisches Krenfleisch:

Gekochter Rinder-Tafelspitz an Meerrettichsauce
mit Preiselbeeren, Wirsinggemüse und Salzkartoffeln 18,90 €

(Bei Umbestellung Salat anstatt Wirsing berechnen wir einen Aufpreis von 2,50 €)

„Krone“ Steaks

Gebratene, magere Schweinerückensteaks mit Zwiebeln,
Gurken, frischen Champignons und Senf in Sauerrahmsauce
dazu Kroketten und bunte Salate 18,50 €

Großes, paniertes Schnitzel „Wiener Art“

aus dem Schweinerücken geschnitten und in der Pfanne
knusprig ausgebacken mit Pommes frites und frischen Salaten 16,90 €

Kochen nach alter Schule ohne Geschmacksverstärker,
dafür mit Leidenschaft, ist für uns eine Selbstverständlichkeit!



Gasthof
Krone - LaX



Vegetarische Gerichte:

Tortelli auf italienische Art

16,90 €

Teigtaschen mit Ricotta gefüllt in Sahnesauce und mit Rucola, Knoblauch, frischen Kräutern, geschmolzenen Kirschtomaten und einem Hauch Curry vollendet

Mediterraner Hirtenkäse mit Kräutern, Peperoni, Oliven, Tomaten und Knoblauch – Olivenöl überbacken, Toast

9,90 €

Kleine Gerichte:

Kloß mit Soß

2 Klöße mit Soße und frischem, bunten Beilagensalat

9,90 €

Strammer Max

Getoastetes Schwarzbrot mit gekochtem Schinken und 2 Spiegeleiern

7,90 €

Desserts:

Unsere Desserts mit Mövenpick und Langnese Cremissimo Eis

Steigerwald Becher:

Vanilleeis auf gekühltem Apfelmus mit Sahne und Eierlikör

5,90 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

5,90 €

Gemischtes Eis mit Sahne

5,50 €

Walnußeisbecher mit Sahne und Eierlikör

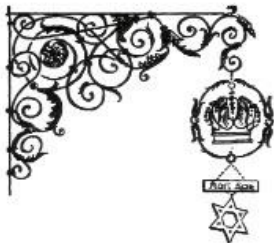
5,90 €

Sanfter Engel

1 Kugel Vanilleeis mit weißem Rum und Orangensaft im Longdrinkglas serviert

4,90 €





Gasthof
Krone - LaX



Unsere Abendkarte unter der Woche:

Unsere Vitaminbombe:

Frischer, knackiger Gourmetsalatteller
mit hausgemachten Joghurtdressing, wahlweise mit:

- ~ Schinken- und Käsestreifen 11,50 €
- ~ selbsteingelegtem Schafskäse 12,90 €

Hausgemachte Suppen:

Das Märchen vom Suppenkasper hätte es mit unseren Suppen nie gegeben!

- Nürnberger Zwiebel – Knoblauchsuppe mit Knoblauchbrot 4,90 €
- Tomatenrahmsüppchen mit Bröckerle (Croutons) 4,90 €

Hauptgerichte:

(Bei unseren Hauptgerichten ist Salat, bzw. Gemüsebeilage inklusive)

Aus der traditionellen und modernen Küche:

- Fränkisches Hochzeitsessen: Krenfleisch
Gekochter fränkischer Rinder-Tafelspitz an Meerrettichsauce
mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Wirsinggemüse 18,90 €
(Bei Umbestellung Salat anstatt Wirsing berechnen wir einen Aufpreis von 2,50 €)

- Schwarzenberger Ritterspieß
Gebratener Fleischspieß mit kleinen Steaks vom Schweinefilet und
Schweinerücken mit Zwiebeln und Paprika an Pfefferrahmsauce,
dazu gebackene Kartoffelspalten mit 2 Dips und Salatgarnitur 19,90 €

- „Krone“ Steaks
Gebratene, magere Schweinerückensteaks mit Zwiebeln, Gurken,
frischen Champignons und Senf in Sauerrahmsauce,
dazu Kroketten und frische Salate 18,50 €

- Großes, paniertes Schnitzel „Wiener Art“
aus dem Schweinerücken geschnitten und in der Pfanne knusprig
ausgebacken mit Pommes frites und frischen Salaten 16,50 €

- Jägerschnitzel nach Art des Hauses
Paniertes Schweineschnitzel mit frischer Champignonrahmsauce,
Pommes frites und frischen Salaten 18,50 €

- Schweinelenochen am Stück gebraten mit frischen Champignons
in Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und frischen Salaten 19,90 €



Vegetarische Gerichte:

Tortelli auf mediterrane Art

Teigtaschen mit Tomate und Ricotta gefüllt in Sahnesauce,
mit Cocktailtomaten, Rucola, frischen Kräutern und einem
Hauch Curry vollendet

16,90 €

Mediterraner Hirtenkäse mit Kräutern, Peperoni, Oliven,
Tomaten und Knoblauch – Olivenöl überbacken, Toast

9,90 €

Das einzige fränkische vegetarische Hauptgericht:

(denn Sie können ein Schäufele drehen und wenden wie Sie wollen, es wird nicht vegetarisch)

Kloß mit Soß (Bratensauce oder Champignonsauce)

2 Klöße mit Soße und frischem, bunten Beilagensalat

9,90 €



Aus unserer Fischküche ~ Wir lieben F(r)ische:

Fischgerichte nach Tagesempfehlung





Kleine Gerichte:

Jägertoast Schweinerückensteaks auf Toast mit frischen Champignons in Rahm	9,90 €
Paradeisertoast Toast mit gekochtem Schinken, Tomaten und Käse überbacken	7,90 €
Strammer Max Getoastetes Schwarzbrot mit gekochtem Schinken und 2 Spiegeleiern	7,90 €



Kalte Gerichte:

Deftiger fränkischer Wurstsalat mit Brot	7,50 €
Brot mit rohem oder gekochtem Schinken	5,90 €
Käsebrot mit Maasdamer und Gouda	5,90 €
Salamibrot mit Gurke	5,90 €

An Sonn- und Feiertagen Speisenkarte mit „Kloßgerichten“!

Auszug aus unserer Sonntagskarte:

Sonntag ist in Franken Kloßtag!

Unsere Braten immer frisch gebraten/geschmort und immer mit 2 Klößen.

**Bratengerichte im Wechsel nach Tagesempfehlung,
denn Bräten schmecken nur frisch ~ wenn weg - dann weg.**

Unsere Herbst- und Winterspezialität:

Knusprig gebratene ½ Bauernente mit Kloß und Blaukraut 19,90 €
(fachgerecht entbeint, damit sie nur noch den Flügel- und Schlegelknochen hat,
und man sie mit Messer und Gabel essen kann)

Ofenfrischer Schweinebraten oder mit Kloß und frischen Salaten 16,90 €

Knuspriges, ofenfrisches Schäufole mit Kloß und frischen Salaten 17,90 €

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Kloß und bunten Salaten 19,90 €

Fränkischer Sauerbraten mit Kloß und frischen Salaten 18,90 €

Rinderschmorbraten an fränkischer Rotweinsauce
mit Kloß und bunten Salaten 18,90 €

Gemischter Braten (Schwein u. Rind) mit Kloß
und frischen Salaten 17,90 €

**Natürlich auch Grill- und Pfannengerichte,
ein Fischgericht nach Tageseinkauf und vegetarische Gerichte.**

