

## Zur Geschichte unseres Hauses:

Alles begann nach dem Dreißigjährigen Krieg, in dem der Ort vollkommen zerstört wurde und es fast keine Männer mehr gab. Zur Behebung dieses Männermangels wanderten Herren aus Vorarlberg ein, unter ihnen Johann B. Löw, der Mitte des 18. Jahrhunderts eine Ehrenstetterin heiratete und mit ihr zusammen aus den Trümmern des Krieges direkt neben der Wallfahrtskirche die Krone errichtete, die dann von 1754 bis 2014 in sechs Generationen im Besitz der Familie Kiefer war. Und dies in fast unverändertem Ambiente, denn die großteils 1747 angefertigte Einrichtung mit gemütlichem Kachelofen und Vertäfelungen steht unter Denkmalschutz. Nach dem zweiten Weltkrieg wurde grundlegend renoviert und in den Obergeschossen entstanden Hotelzimmer. Ab 2014 erfolgte eine behutsame und aufwendige Sanierung, wobei der historische Charakter erhalten blieb.

Die Krone war aber nicht immer wirklich die Krone: Im 18. Jahrhundert beherbergte, rund um die Kirche, fast jedes Haus eine Schankstelle: zum Beispiel das Gebäude nebenan, die damalige Krone, die heute ein Wohnhaus ist. Im Haus der heutigen Krone befand sich dagegen bis ins 19. Jahrhundert ein Gasthaus namens Engel. Engel und Krone gehörten Cousin und Cousine und da die Wirtshäuser in Familienbesitz bleiben sollten, wurde pragmatisch geheiratet. Der Engel – die heutige Krone – verfügte über eine gute Bausubstanz, die damalige Krone über die gehobene Küche und somit den besseren Namen. Daher wurden beide Gasthäuser 1876 in der heutigen Krone zusammengelegt. Unser großes Körperportrait mit Flügel und Krone soll an diese Geschichte erinnern.

Was viele nicht wissen: Tatsächlich galt die Krone früher als richtiger Studententreff! Aus Freiburg kamen sie zum „Leiterle“ trinken und einmal im Jahr – am Donnerstag nach Christi-Himmelfahrt – lebt die alte Tradition wieder auf und Studenten und Ehemalige aus den Verbindungen kommen in der Krone zum Spargelessen.

Dazu erfreute sich die Krone, direkt neben der Kirche gelegen, bis ins 19. Jahrhundert vieler Wallfahrten. Heute gibt es davon jedoch nur noch zwei pro Jahr. Und seit über zwei Jahrhunderten bis heute treffen sich die Vereinigten Zünfte am Josefstag – der heilige Josef ist Patron der Handwerker – und schmücken mit ihren Wappen und Abzeichen Wände und Decke der Krone.

Übrigens hat die Krone neben der historischen auch eine große geografische Bedeutung, denn sie liegt direkt am vielleicht berühmtesten Pilgerweg zum Grab des Apostels Jakobus, der Pilger aus der ganzen Welt eint - der Himmelreich Jakobusweg. Dieser führt über die Höhen von Baar und Schwarzwald vorbei am Titisee durch das Höllental, über Himmelreich nach Freiburg, weiter durch das Markgräflerland entlang der Schwarzwald-Vorberge durch Reben und Obstbäume. Und von dort ist es nur noch ein Katzensprung bis nach Santiago de Compostela!

## Kronen Menü

Heimischer Feldsalat <sup>S, Sel</sup> mit Speck <sup>4, 6</sup>, Croutons <sup>G-W</sup> und glacierten Trauben

\*\*\*\*

Petersilienwurzelsuppe <sup>M, Sel</sup> mit gebratener Garnele <sup>K</sup>

\*\*\*\*

Medallions von der Schweinelende an Pfefferrahmsauce <sup>G-W, Sel, M</sup>  
mit Marktgemüse und Kartoffelkissen <sup>G-W, E, M</sup>

\*\*\*\*

Crème brûlée <sup>M, E</sup>

Als 3-Gang Menü (ohne Suppe)	35,00
Als 4-Gang Menü	39,00

## VORSPEISEN

Sel,G-W,S,Sch-H-W  
Kleiner gemischter Salat  
4,50

F Hausgebeizter Lachs an Honig-Senfsauce, S Linsensalat und Kartoffelrösti  
13,50

S,Sel Heimischer Feldsalat mit Speck, 4,6 Croutons und G-W glacierten Trauben  
7,50

Tatar vom Rind mit roten Perlzwiebeln, G-W Avocado und M Wachtelei  
15,90

## SUPPEN

Sel Rinderkraftbrühe mit Flädle und G-W,E Grießnocke G-W,E  
6,50

M,Sel Petersilienwurzelsuppe mit K gebratener Garnele  
8,50

## ZWISCHENGÄNGE

M,G-W,E Kürbisravioli auf Babyblattspinat M und geschmolzenem Feta  
14,90

K Gebratene Garnele auf Erbsenrisotto und Sel Fingermöhren M  
16,90

## HAUPTGÄNGE

Medallions von der Schweinelende an Pfefferrahmsauce mit Marktgemüse und Kartoffelkissen <sup>G-W, Sel, M</sup>  
 23,90

Geschmorte Ochsenbäckle in Spätburgunderjus mit Vanillemöhrrchen und hausgemachten Spätzle <sup>Sel, G-W</sup>  
 23,90

Kalbstafelspitz an Meerrettichsauce mit Rote Bete, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren <sup>G-W, Sel</sup>  
 26,90

Wolfsbarschfilet an Butterschaum mit Babyblattspinat, roten Perlzwiebeln und hausgemachter Pasta <sup>F, M</sup>  
 33,90

Gegrillte Perlhuhnbrust an Balsamicojus auf cremigem Wirsing und Kartoffelkissen <sup>Sel, G-W</sup>  
 25,90

## FÜR FLEISCHLIEBHABER

Rinderrückensteak 250g  
 21,00

Rinderfilet vom Jungbullen 220g  
 27,00

- wahlweise mit Kräuterbutter, Guacamole Dip oder Pfeffersauce <sup>M, Sel, G-W</sup>

### UNSERE BEILAGEN:

Spätzle, Brägele mit Speck und Zwiebeln, Kartoffelkissen, Marktgemüse, Vanillemöhrrchen oder cremiger Wirsing <sup>G-W, E, M</sup>  
 3,50

## KINDERESSEN

Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites <sup>E, G-W</sup>  
 9,50

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce <sup>E, G-W, M</sup>  
 4,50

## KRONENKLASSIKER & VESPERKARTE

*Unser Tipp!*

Badische Tapasauswahl mit Petersilienwurzelsuppe, Mini-Flammkuchen, Wurstsalat, gebeizter Lachs, gratinierter Ziegenkäse und Brägele mit Speck und Zwiebeln <sup>M, Sel, 2,4,6</sup>  
 15,90

Variation von Blattsalaten mit Kirschtomaten, karamellisierten Kernen, Kräutern, Kracherle und karamellisiertem Ziegenkäse <sup>S, Sel, G-W, M</sup>  
 14,50

Badischer Flammkuchen mit Rote Bete und Feta 12,00 | Elsässer Art 9,50 <sup>G-W, M</sup>

Wurstsalat mit oder ohne Käse, roten Zwiebeln, Gurken und Kronenbrot oder Brägele mit Speck und Zwiebeln 10,50 oder 13,50 <sup>S, 2, M, G-W</sup>

Frische Rinderleber mit Apfelringen und Brägele mit Speck und Zwiebeln geröstet oder sauer 12,90 <sup>Sel, M, 4,6</sup>

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Brägele mit Speck und Zwiebeln und kleinem gemischten Salat 23,50 <sup>G-W, E, M, 4,6</sup>

Paniertes Schnitzel vom Schwein, Brägele mit Speck und Zwiebeln und kleinem gemischten Salat 15,50 <sup>G-W, E, M, 4,6</sup>

## DESSERTS

Nougatmousse <sup>M,E</sup> mit Sauerkirschkompott	8,00
Parfait <sup>M,E</sup> von Vanille und Schokolade mit Aprikosenschutney	8,50
Crème brûlée <sup>M,E</sup>	6,00
1 Kugel hausgemachtes Eis <sup>M</sup> oder Sorbet	2,70
Kronendessert   Nougatmousse <sup>M,E</sup> , Crème brûlée <sup>M,E</sup> , Vanilleparfait <sup>M,E</sup> , Sorbet und Früchte	9,50

## DIGESTIF

Whisky – Küchlin   4 cl   13,40
Erdbeerbrand – Scholerhof   2 cl   8,90
Aprikosenbrand – Scholerhof   2 cl   8,90
Schwarzwälder Kirschwasser – Küchlin   2 cl   3,30
Iris Dry Gin – Scholerhof   4 cl   9,90
Mirabellen Brand – Scholerhof   2 cl   5,20
Zibärtele Brand – Herbstler   2 cl   4,00
Gewürztraminer Trester, im Fass gelagert – Küchlin   2 cl   4,00

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Kirchhofener Hahnenwasser mit Minze und Zitrone	<b>0,5 l</b>	2,50
Lieler Classic Gourmet	<b>0,25 l</b>	2,50
Lieler Natur Gourmet	<b>0,25 l</b>	2,50
Lieler Classic Gourmet	<b>0,75 l</b>	5,00
Lieler Natur Gourmet	<b>0,75 l</b>	5,00
Hornberger Lebensquell, naturell	<b>1,00 l</b>	6,00
Bio Orangensaft	<b>0,2 l</b>	3,20
Bio Orangenlimo Proviant	<b>0,33 l</b>	3,20
Bio Rhabarberlimo Proviant	<b>0,33 l</b>	3,20
Bio Zitronenlimo Proviant	<b>0,33 l</b>	3,20
Bio Apfel-Johannisbeer-Schorle Biohof Jung, Buchenbach	<b>0,20 l</b>	3,20
Bio Apfelschorle vom Obstparadies	<b>0,2 l</b>	3,20
Prickler Apfel-Birne Eberesche	<b>0,1 l</b>	4,70
Coca-Cola/Coke-Zero	<b>0,33 l</b>	3,20
Tonic Henry	<b>0,2 l</b>	3,20

## BIERE MIT BÜGEL. AUS DER REGION

Alpirsbacher Klosterstoff	<b>0,33 l</b>	3,10
Elzacher Löwenbräu Hefe	<b>0,5 l</b>	4,20
Elzacher Löwenbräu Kräusenpils	<b>0,33 l</b>	3,10
Hacker Pschorr Radler	<b>0,5 l</b>	4,20
Hacker Pschorr Naturtrübes Helles – alkoholfrei	<b>0,5 l</b>	4,20
Riegeler Landbier	<b>0,5 l</b>	4,20