

Herzliche Gastlichkeit. Gestern. Heute. Immer.

## Liebe Gäste,

„Herzliche Gastlichkeit. Gestern. Heute. Immer.“ - Das ist unsere Vision!  
Willkommen im historischen Gasthaus Krone in Ehrenkirchen.

Die Krone gehört zum Traditionsunternehmen Kaisers Gute Backstube. Seit 1948 befindet sich die Qualitätsbäckerei in Familienhand. Tradition und Qualität werden nun auch in der Krone fortgeführt: Bei uns erwartet Sie die typisch badische Küche mit ausgesuchten regionalen Weinen bei herzlicher Gastlichkeit in schönem und gepflegtem Ambiente. Dabei legen wir größten Wert auf hohe Qualität, frische, gesunde und regionale Speisen, sowie hervorragenden Service.

Nach 260 Jahren und sechs Generationen in der Hand von Familie Kiefer, übernahmen wir 2014 das Gasthaus Krone und sanierten es über zwei Jahre behutsam und aufwendig. Hierbei war uns wichtig, den historischen Charakter, beispielsweise in der Gaststube, zu bewahren. Das ganze Haus wurde auf den neuesten technischen Stand gebracht. In unseren Obergeschossen entstanden aus den ehemaligen Hotelzimmern eine Ferienwohnung und ein Hotelzimmer, die weiteren Hotelzimmer wurden in Wohnungen umgewandelt. Im historisch-modern anmutenden Innenhof befindet sich eine lauschige Gartenwirtschaft.

Das Gasthaus Krone steht mit seiner jahrhundertealten Tradition für die Pflege von Geselligkeit und für das Wohlfühlen in fröhlicher Runde. Und so soll es auch bleiben: Wir wollen Sie zum gnußreichen Verweilen einladen und wünschen Ihnen angenehme, schöne und unterhaltsame Stunden in unserem Hause!

Ihr Kronenteam

## 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

Hausgebeizter Lachs mit Ziegenkäsecroustini an  
Orangen-Staudenselleriesalat

\*\*\*\*

Petersilienwurzelsuppe mit gebratener Garnele

\*\*\*\*

Medallions von der Schweinelende an Pfefferrahmsauce  
mit Marktgemüse und Kartoffelkissen

\*\*\*\*

Kokos Panna Cotta mit Mangoschaum und Tonkabohneneis

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 mit Ziegenkäsecroustini M,G-W an Orangen-Staudenselleriesalat Sel  
16,90

K Garnelenspieß auf gegrilltem Chicoree und luftgetrocknetem Schinken 4,6  
14,50

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

## SUPPEN

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

Petersilienwurzelsuppe mit gebratener Garnele K  
8,50

## ZWISCHENGÄNGE

G-W,E,M Karotten-Butterrübenravioli auf Ragout von Wurzelgemüse  
und geschmolzenem Feta  
14,90

Skreifilet in Gewürzmilch pochiert mit Rotweinpertlzwiebeln  
und hausgemachten Nudeln G-W,E  
17,90

## HAUPTGÄNGE

Medallions von der Schweinelende an Pfefferrahmsauce mit Marktgemüse und Kartoffelkissen  
 23,90

Geschmorte Ochsenbäckle in Spätburgunderjus mit Vanillemöhrrchen und hausgemachten Spätzle  
 23,90

Kalbstafileispitz an Meerrettichsauce mit Rote Bete, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren  
 26,90

Rotbarschfilet an Zitronenschaum mit gebratenen Steinchampignons und hausgemachten Nudeln  
 27,90

Maispoulardenbrust „Winzer Art“ mit glacierten Trauben, krossem Speck auf Lauchgemüse und Kartoffelkissen  
 25,90

## FÜR FLEISCHLIEBHABER

Rinderrückensteak 250g  
 21,00

Rinderfilet vom Jungbullen 220g  
 27,00

- wahlweise mit Kräuterbutter, Guacamole Dip oder Pfeffersauce

### UNSERE BEILAGEN:

Gebratene Steinchampignons, Spätzle, Marktgemüse, Kartoffelkissen, Vanillemöhrrchen oder Brägele mit Speck und Zwiebeln  
 3,50

## KINDERESSEN

Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites  
 9,50

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce  
 4,50

## KRONENKLASSIKER & VESPERKARTE

*Unser Tipp!*

Badische Tapasauswahl mit Petersilienwurzelsuppe, Mini-Flammkuchen, Wurstsalat, gebeizter Lachs, gratinierter Ziegenkäse und Brägele mit Speck und Zwiebeln  
 15,90

Variation von Blattsalaten mit Kirschtomaten, karamellisierten Kernen, Kräutern, Kracherle und karamellisiertem Ziegenkäse  
 14,50

Badischer Flammkuchen mit Rote Bete und Feta 12,00 | Elsässer Art 9,50

Wurstsalat mit oder ohne Käse, roten Zwiebeln, Gurken und Kronenbrot oder Brägele mit Speck und Zwiebeln 13,50

Frische Rinderleber mit Apfelringen und Brägele mit Speck und Zwiebeln geröstet oder sauer 12,90

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Brägele mit Speck und Zwiebeln und kleinem gemischten Salat  
 23,50

Paniertes Schnitzel vom Schwein, Brägele mit Speck und Zwiebeln und kleinem gemischten Salat  
 15,50

## DESSERTS

Weißes Schokoladen-Buttermilchmousse<sup>M,E</sup> mit Ananas und Dillspitzen  
8,50

Kokos Panna Cotta<sup>M,E</sup> mit Mangoschaum<sup>M</sup> und Tonkabohneneis<sup>M</sup>  
8,50

Crème brûlée<sup>M,E</sup>  
6,50

1 Kugel hausgemachtes Eis<sup>M</sup> oder Sorbet  
2,70

Kronendessert | Weißes Schokoladen-Buttermilchmousse<sup>M,E</sup>, Crème brûlée<sup>M,E</sup>,  
Kokos Panna Cotta<sup>M,E</sup> mit Mangoschaum<sup>M</sup> und Sorbet  
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 | 3,50

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 **0,5 l** 2,50

Lieler Classic Gourmet **0,25 l** 2,50

Lieler Natur Gourmet **0,25 l** 2,50

Lieler Classic Gourmet **0,75 l** 5,00

Lieler Natur Gourmet **0,75 l** 5,00

Hornberger Lebensquell, naturell **1,00 l** 6,00

Bio Orangensaft **0,2 l** 3,20

Bio Orangenlimo Proviant **0,33 l** 3,20

Bio Rhabarberlimo Proviant **0,33 l** 3,20

Bio Zitronenlimo Proviant **0,33 l** 3,20

Bio Apfel-Johannisbeer-Schorle **0,20 l** 3,20  
Biohof Jung, Buchenbach

Bio Apfelschorle vom Obstparadies **0,2 l** 3,20

Prickler Apfel-Birne Eberesche **0,1 l** 4,70

Coca-Cola/Coke-Zero **0,33 l** 3,20

Tonic Henry **0,2 l** 3,20

## BIERE MIT BÜGEL. AUS DER REGION

Alpirsbacher Klosterstoff **0,33 l** 3,10

Elzacher Löwenbräu Hefe **0,5 l** 4,20

Elzacher Löwenbräu Kräusenpils **0,33 l** 3,10

Hacker Pschorr Radler **0,5 l** 4,20

Hacker Pschorr Naturtrübes Helles – alkoholfrei **0,5 l** 4,20

Riegeler Landbier **0,5 l** 4,20

## KAFFEEESPEZIALITÄTEN

Espresso	2,40
Espresso doppio	3,70
Espresso Macchiato <sup>M</sup>	2,80
Affogato – Espresso mit Vanilleeis	4,70
Kaffee klein	2,60
Cappuccino <sup>M,So</sup>	3,20
Schokoccino <sup>M,So</sup>	3,40
Latte Macchiato <sup>M</sup>	3,50
Milchkaffee <sup>M</sup>	3,50
Heiße Schokolade <sup>M,So</sup>	3,20
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>M,So</sup>	3,80

## TEE

Teespezialitäten von Bioteaque	4,00
☞ Schwarza Peter – Bio Schwarztee, Ceylon	
☞ Frische Resi – Bio Grüntee, Limone-Ingwer	
☞ Flotte Lotte – Bio Grüntee, Mango-Bergamotte	
☞ Schneidiger Hans – Bio Grüntee, Orange-Cranberry	
☞ Spritziga Quirin – Bio Früchtetee, Granatapfel-Mango	
☞ Scheene Leni – Bio Früchtetee, Waldfrucht-Himbeer	
☞ Miade Moni – Bio Kräutertee, Melisse-Minze	
☞ Feida Maxi – Bio Kräutertee, würzig und fruchtige Heimatmischung	
☞ Weinblatt-Tee Roso – Bio Früchtemischung	
☞ Weinblatt-Tee Bianco – Bio Kräuterteemischung	

1. März 2019, 3:02 nachm.  
1. März 2019, 3:02 nachm.

## KRONEN-ZIMMER



## KRONEN-APPARTEMENT



**Haben Sie Fragen oder möchten Sie reservieren?  
Dann wenden Sie sich an unser Kronen-Team!**

## ALLERGENE & INHALTSSTOFFE

Sehr geehrte Gäste, über die Inhaltsstoffe und Allergene unserer Produkte informieren wir Sie gerne. Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.

### ZUSATZSTOFFE

<b>1</b> mit Farbstoff	<b>7</b> geschwärzt
<b>2</b> mit Konservierungsstoff	<b>8</b> geschwefelt
<b>3</b> mit Süßungsmitteln	<b>9</b> gewachst
<b>4</b> mit Phosphat	<b>10</b> enthält Phenylalaninquelle
<b>5</b> mit Antioxidationsmittel	<b>11</b> Coffeinhaltig
<b>6</b> mit Geschmacksverstärker	<b>12</b> Chininhaltig

### ALLERGENE

- G -** Glutenhaltige Getreide d.h. Weizen(**W**), Roggen(**R**), Gerste(**G**), Hafer(**H**), Dinkel(**D**), Kamut(**K**) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- K** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- E** Eier und Eierzeugnisse
- F** Fisch und Fischerzeugnisse
- Erd** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- So** Soja und Sojaerzeugnisse
- Sch-** Schalenfrüchte d.h. Mandel (**M**), Haselnuss (**H**), Walnuss (**W**), Cashewnuss (**C**), Pecannuss (**Pe**), Paranuss (**Pa**), Pistazie (**Pi**), Macadamianuss (**Mac**), Queenslandnuss (**Qu**) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Sel** Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- S** Senf und Senferzeugnisse
- Se** Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- We** Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtiererzeugnisse
- L** Süßlupinen und Süßlupinenerzeugnisse
- Sd** Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mind. 10 mg/kg oder Liter)
- M** Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)