



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.

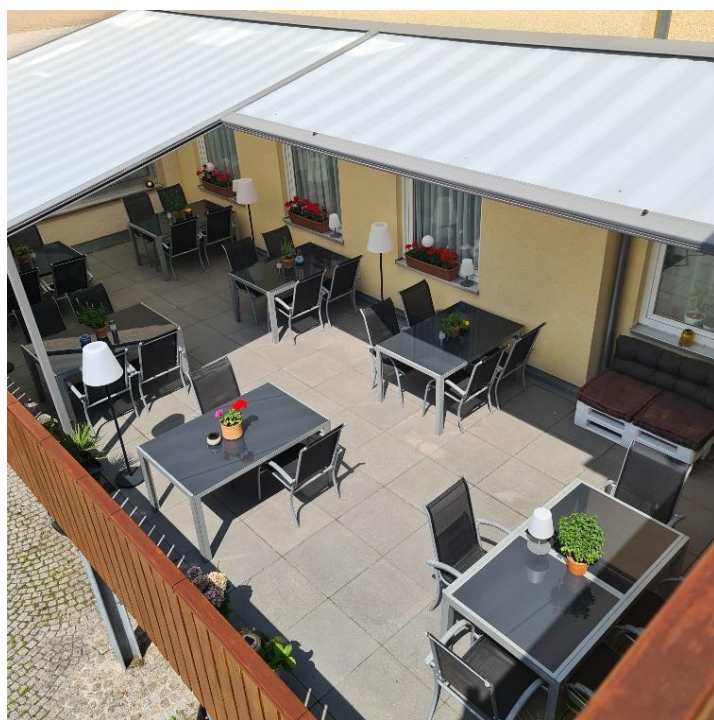
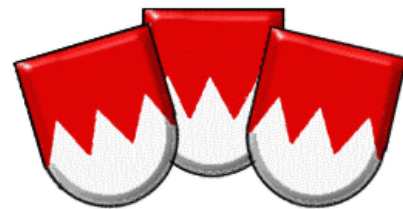
Wenn Sie zur Würze Ihres Lebens das Genießen zählen, dann heiße
ich Sie in unserem Gasthof ganz herzlich willkommen, frei nach meinem Motto:

„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:

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:

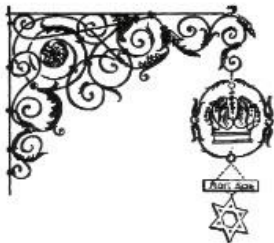
(Bei unseren Hauptgerichten ist Salat, bzw. Gemüsebeilage inklusive)

Kloßgerichte haben in Franken Tradition:

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

Fränkischer Sauerbraten mit Klob und frischen Salaten	17,90 €
Rinderschmorbraten an fränkischer Rotweinsauce mit Klob und bunten Salaten	17,90 €
Fränkisches Krenfleisch: Gekochter Rinder-Tafelspitz an Meerrettichsauce mit Preiselbeeren, Wirsinggemüse und Salzkartoffeln	17,90 €
„Krone“ Steaks Gebratene, magere Schweinerückensteaks mit Zwiebeln, Gurken, frischen Champignons und Senf in Sauerrahmsauce dazu Kroketten und bunte Salate	17,90 €
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 15,90 €

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

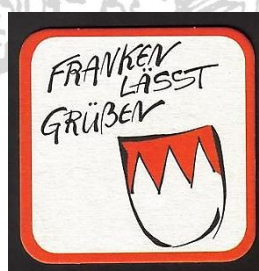
Steigerwald Becher:
Vanilleeis auf gekühltem Apfelmus mit Sahne und Eierlikör 5,90 €

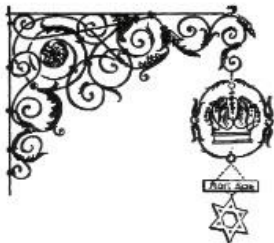
Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,90 €

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	17,90 €
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	18,90 €
„Krone“ Steaks Gebratene, magere Schweinerückensteaks mit Zwiebeln, Gurken, frischen Champignons und Senf in Sauerrahmsauce, dazu Kroketten und frische Salate	17,50 €
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	17,90 €
Schweinelenochen am Stück gebraten mit frischen Champignons in Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und frischen Salaten	18,90 €



Vegetarische Gerichte:

Tortelli auf mediterrane Art

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

15,90 €

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

9,90 €

Das einzige fränkische vegetarische Hauptgericht:

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

Kloß mit Soß (Bratensauce oder Champignonsauce)

2 Klöße mit Soße und frischem, bunten Beilagensalat

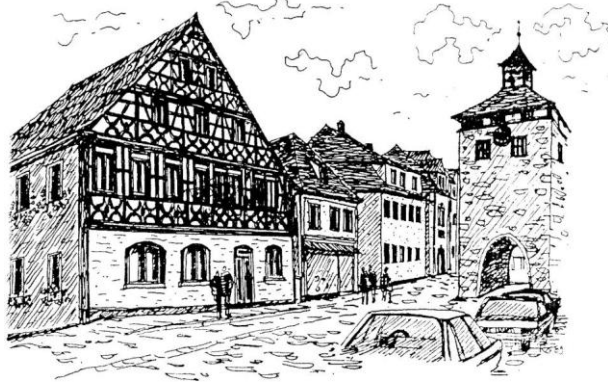
9,90 €



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 Klobstag!

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 18,90 €
(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 15,90 €

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

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ mit Kloß und bunten Salaten 18,90 €

Fränkischer Sauerbraten mit Kloß und frischen Salaten 17,90 €

Rinderschmorbraten an fränkischer Rotweinsauce
mit Kloß und bunten Salaten 17,90 €

Gemischter Braten (Schwein u. Rind) mit Kloß
und frischen Salaten 15,90 €

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





Unsere Burgerinitiative:

„Homemade“ Burger
mit 227g ~ the half pounder



Freitag und Samstag

gibt's unsere Homemade Burger
frei nach dem Motto „Ich will ein Rind von Dir“

Nur auf Vorbestellung & soweit möglich!
Ab 4 Burger!!

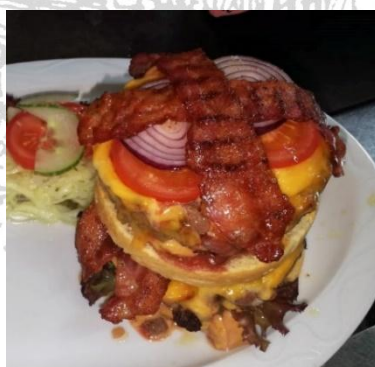
TOGO nur bis 18:00 Uhr möglich!

Vorbestellung bis spätestens Donnerstag erforderlich.

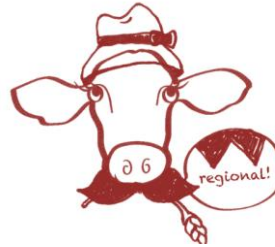
Ein guter Burger ist kein Fast Food. „Homemade“ heißt: das Hackfleisch wird von uns frisch gewolft, die Saucen sind hausgemacht und auch die Burgerbrötchen (Buns) werden nach unserer eigenen Rezeptur von uns selbstgebacken.

Burger Menu

- FACT# 1 100% regionales Beef
FACT# 2 immer frisch gewolft
FACT# 3 unsere Buns werden nach unserem
eigenem Rezept selbstgebacken
FACT# 4 unsere Burger kommen medium
gebraten zu Dir auf den Tisch



**Jeder Burger
handgemacht**



Nur auf Vorbestellung & soweit möglich!
Ab 4 Burger!!

(Nur wenn wir kein Extra-Essen/Feier haben, ist küchentechnisch dann nicht machbar.)

Unser Projekt – Die besten Burger der Stadt

Unsere „Homemade“ Burger **mit 227g** ~ our half pounder ~

Diese Größe gibt's sonst nirgends!

Selbstgemacht schmeckt einfach besser.

Dazu gehören marktfrisches Gemüse und Salate, ebenso unsere Burger Patties, die wir vor Ort aus Frischfleisch zubereiten und nur mit Salz und Pfeffer würzen, sowie unsere Spezialsaucen. Auch die Buns werden von uns selbstgebacken.

Unsere Burger werden saftig gebraten ~ Wer sie durch will, bitte Bescheid geben!

Der Burger-Meister

100% Rindfleisch (**227g**-half pound) mit Cheddar überbacken dazu Salat, Tomate, groß gebratener Speck, rote Zwiebeln, unsere Spezial KRONE Burger Sauce zum reinlegen und Pommes frites von glücklichen Kartoffeln

15,90 €

Der Paparazzi

100% Rindfleisch (**227g**-half pound) mit Tomate, Basilikum und Mozzarella überbacken, dazu Rucola, italienischer Schinken, rote Zwiebeln, unsere Spezial KRONE Burger Sauce zum reinlegen und Pommes frites von glücklichen Kartoffeln

15,90 €

Der Mexikaner

100% Rindfleisch (**227g**-half pound)) mit Tortilla Chips und Käse überbacken, dazu mexikanische Salsa, unser hausgemachtes Tomaten-Zwiebel-Chutney, Salat, Tomate, krosser Speck, unsere Spezial KRONE Burger Sauce zum reinlegen und Pommes frites von glücklichen Kartoffeln

15,90 €