

## DIE ACHKARRER



### Familie Schüßler & Team

| Schloßbergstraße 15-17 |  
| 79235 Vogtsburg-Achkarren im Kaiserstuhl |  
| Telefon 07662-93130 | [www.krone-achkarren.de](http://www.krone-achkarren.de) |  
| Zahlung nur mit EC Karte oder Bargeld |

<b>VORSPEISEN</b>	<b>Salatvariation</b>   Blatt- & Rohkostsalate   Baguette   vegetarisch	7½
½ <b>Dutzend Schnecken</b>   nach altem Hausrezept im Tiegel überbacken   Baguette		12½
<b>Marinierte Pfifferlinge</b>   <b>Lachs</b>   <b>Garnele</b>   Kartoffelgitter   Salat   Baguette		19½
<b>Zweierlei Garnelen</b>   in Knoblauchöl gebraten   Garnelen-Cocktail   Pflücksalat   Baguette		21½

<b>SUPPEN</b>		
<b>Festtagssüppchen</b>   nach Art der Achkarrer Krone   Baguette		8½
<b>Pfifferlingsüppchen</b>   nach Art der Achkarrer Krone   Baguette   vegetarisch		9½
<b>Schneckensüppchen</b>   nach Art der Achkarrer Krone   Baguette		9½

<b>SAISONAL</b>	<b>Backfisch</b>   Sc. Remoulade   Zitrone   Kartoffelsalat	19½
<b>Marinierter Tafelspitz</b>   gekräuterte Crème   Pflücksalat   Baguette		19½
<b>Großer Salatteller mit Pfifferlingen</b>   Blatt- & Rohkostsalate   Baguette   vegetarisch		22½
<b>Großer Salatteller mit Rumpsteakstreifen</b>   Blatt- & Rohkostsalate   Baguette		25½

<b>PFIFFERLINGE</b> vegetarisch		
<b>Pfifferlinge</b> auf Wunsch: <b>à la crème</b> <i>oder</i> <b>gebraten</b> mit Spätzle & Knödel		23½
dazu empfehlen wir:	<b>paniertes Schnitzel „Wiener Art“</b>	9½
	<b>gebratenes Lachsfilet</b>	12½
	<b>Kalbsrückensteak</b> <i>oder</i> <b>Wildhasenrücken</b>	12½
	<b>Piccata</b> <i>oder</i> <b>paniertes Schnitzel vom Wildschwein</b>   aus der Erwin Dages Jagd   Elsaß	12½
	<b>Riesengarnelen</b>   in Knoblauchöl gebraten	14½

<b>VEGETARISCH</b>		
<b>Gemüse Maultaschen</b>   Koriander Linsen   Pflücksalat		19½
<b>Gebackenes Tempura Gemüse</b>   Tomatensugo   Bärlauch Spaghetti   Zitrone   Parmesan		21½
<b>Pfifferling Zweierlei</b>   gebraten   gebackene Pfifferlinge   Pesto   Kräuterflädle		24½

<b>WILD</b> mehr Bio geht!!!	<b>Wildschweinbratwürste</b>   Püree   Preiselbeersenf	19½
<b>Wildschwein-</b> <i>oder</i> <b>Reh-</b> <i>oder</i> <b>Damhirschragout</b>   Preiselbeerbirne   Spätzle		22½
<b>Wildhasenragout</b> entbeint <i>oder</i> <b>Wildhasenrücken</b>   PreiselbeersahnésöÙle   Pfifferlinge   Nüdeli		27½
<b>Cordon bleu vom Wildschweinrücken</b>   Käse   Rohschinken   Zitrone   Bratensaft   Spätzle		27½
<b>Paniertes Wildschweinrücken-Schnitzel</b>   Zitrone   Bratensaft   Preiselbeeren   Krapfen		29½
<b>Wildschwein-</b> <i>oder</i> <b>Reh-</b> <i>oder</i> <b>Damhirschrücken</b>   Pfifferlinge   Kartoffelgratin & -krapfen		35½

<b>KLASSIKER</b>	<b>2 Schnitzel „Wiener Art“</b>   Zitrone   Bratensaft   Pommes frites	19½
<b>Kutteln</b>   sauer   BräÙgele   <i>oder</i> <b>Eingemachtes Kalbfleisch</b>   Burgundersahne   Gemüse   Nüdeli		19½
<b>Cordon bleu vom Schweinerücken</b>   Münsterkäse   Rohschinken   Zitrone   Bratensaft   Spätzle		20½
<b>Ochsenbrust gekocht</b>   MeerrettichsöÙle   Preiselbeeren   Kartoffele		21½
<b>Badische Hechtklößchen</b>   Krebsbutter   Blattspinat   Nüdeli		22½
<b>Grillteller</b>   Rind-Schwein-Pute   PfeffersöÙle   Kräuterbutter   Röstzwiebeln   Pommes frites		22½
<b>Ochsenbäckle geschmort</b>   SpätburgundersöÙle   Grillgemüse   Nüdeli		23½
<b>Kalbsnierle</b>   Dijon-SenfsöÙle   Gemüse   Nüdeli		24½
<b>Rumpsteak</b>   Café de Paris SoÙe   Gemüse   Krapfen   <i>oder</i> <b>Zwiebelrostbraten</b>   Gemüse   Krapfen		28½
<b>Lachsfilet</b>   Burgundersahne   Blattspinat   Nüdeli		28½
<b>Entenbrust</b> <i>oder</i> <b>Kalbsrückensteak</b>   Rahmpfifferlinge   gebackene Pfifferlinge   Püree		31½
<b>Dreierlei</b>   Riesengarnelen     Schnecken   Baguette		31½
<b>Lammrücken</b> <i>oder</i> <b>Rinderfilet</b>   Sc. Provencal   Grillgemüse   Kartoffelgratin & -krapfen		35½

<b>VESPER</b>	<b>Wurstsalat</b>   mit <i>oder</i> ohne Käse   Brot   <i>oder</i> <b>Flammkuchen</b>   klassisch	9½
<b>Wildschweinwurstsalat</b>   mit <i>oder</i> ohne Käse   Brot		12½
<b>Münsterkäse aus dem Elsass</b>   Garnitur   Brot   <i>oder</i> <b>Wildgoulaschsuppe</b>   Brot		14½
<b>Gebratener Wildschweinfleischkäse</b>   Preiselbeersenf   Kartoffelsalat		18½
<b>Anti Pasti Brett</b>   nach Art der Achkarrer Krone   Aufschnitt   Käse   Garnitur   Brot		18½

<b>DESSERT</b>	<b>Coup Danmark</b>   Vanilleeis   Schoko   Sahne	9½	
<b>Eis Kugel</b>   Vanille   Erdbeer   Schokolade	3½	<b>HeiÙe Beeren</b>   Vanilleeis   Sahne	10½
<b>Sorbet Kugel</b>   Jahreszeitlich im Angebot	4½	<b>Mousse au Chocolat</b>   JoghurtsoÙe   Früchte	12½
<b>Café Gourmand</b>   Espresso   SüÙes	9½	<b>Crème brûlée</b>   Sorbet   Früchte	12½

## LANDGASTHOF | EVENTS | CATERING

**Zimmer** | alle verfügen über Bad mit Dusche | WC | TV mit SKY | Telefon |  
**Events & Catering** | egal wo & wann | Ihr Fest in Ihrem preislichen Rahmen & zuverlässig gut |  
**Hotel Angebot** | spontan Lust ein weiteres Gläschen / Fläschchen Wein zu genießen? | Kein Problem! |  
| Fragen Sie abends nach verfügbaren freien Zimmern & unseren preislichen Hotel-Sonderangeboten hierzu! |

## INTOLERANZ | ALLERGENE | MEHRWERTSTEUER |

Der Gesetzgeber verpflichtet uns seit 13. Dezember 2014 zusätzlich Sie über folgende Inhaltsstoffe zu informieren: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch & Milchprodukte (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss & Queenslandnuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid & Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, Lupinen & Weichtiere. Eine Liste liegt aus oder kann beim Serviceteam erfragt werden. Alle Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.

<b>APERITIF</b>		€
<b>Cassis Lemon Cocktail</b>   alkoholfrei	0,1l	6½
<b>Campari</b>   Orange   Soda	0,1l	7
<b>Crémant BRUT</b>   St. Remigius   Achkarren	0,1l	7
<b>Pinot Rosé</b>   Sekt   Sonnenhof	0,1l	7
<b>Grand Brut</b>   Sekt   Geldermann	0,1l	7½
<b>Pêche Mignon</b>   Sekt mit Pfirsichlikör	0,1l	8½
<b>Kir Royal</b>   Sekt mit Cassislikör	0,1l	8½
<b>Hauscocktail</b>   Sekt mit Persico & Früchten	0,1l	8½
<b>Champagner BRUT</b>   Hausmarke	0,1l	9½

<b>BIER</b>		
<b>Rothaus Pils</b>   vom Fass	0,25l	3½
<b>Rothaus Pils</b>   vom Fass	0,4l	5
<b>Rothaus alkoholfreies Bier</b>   Flasche	0,33l	4½
<b>Amer bière</b>   Pils mit Amer	0,25l	5½
<b>Hieronymus Hefeweizen</b>   Flasche	0,5l	5½
<b>Weißbier</b>   alkoholfrei   Flasche	0,5l	5½

<b>ALKOHOLFREI</b>		
<b>Fanta</b>   <b>Coca Cola</b>   <b>Cola Zero</b>	0,25l	3½
<b>Apfelsaft</b>	0,25l	4
<b>Apfelsaft</b>   naturtrüb	0,25l	4½
<b>Traube</b>   <b>Orange</b>   <b>Johannisbeere</b>	0,25l	4½
<b>Rhabarber</b>   Nektar	0,25l	4½
<b>Bitter Lemon</b>   <b>Tonic Water</b>   <b>Ginger Ale</b>	0,25l	4½

<b>WASSER</b> aus dem Schwarzwald		
<b>Peterstaler Gourmet</b>   Classic	0,5l	5
<b>Peterstaler Gourmet</b>   Medium	0,5l	5
<b>Peterstaler Gourmet</b>   Classic   Medium	0,75l	7½
<b>Black Forest</b>   Still	0,5l	5
<b>Black Forest</b>   Still	0,75l	7½

## EDITION ACHKARRER KRONE

<b>Weißburgunder</b>   Kabinett   trocken	0,25l	8,4
	Flaschen Nr. 54	0,75l 24
<b>Grauburgunder</b>   Kabinett   trocken	0,25l	8,4
	Flaschen Nr. 62	0,75l 24
<b>Sauvignon Blanc</b>   trocken	0,25l	9
	Flaschen Nr. 36	0,75l 26
<b>Chardonnay</b>   trocken	0,25l	9
	Flaschen Nr. 50	0,75l 26
<b>Spätburgunder Rotwein</b>   trocken	0,25l	9
	Flaschen Nr. 903	0,75l 26

## WEINSCHORLE sauer | süß

<b>Weissweinschorle</b> vom Müller Thurgau	0,25l	3½
<b>Weissweinschorle</b> vom Riesling	0,25l	4½
<b>Weißherbstschorle</b> vom Spätburgunder	0,25l	4½
<b>Rotweinschorle</b> vom Spätburgunder	0,25l	4½

## OFFENE WEISSWEINE

<b>Müller Thurgau</b>   mild   trocken   WGA	0,25l	4,6
<b>Silvaner</b>   mild   WGA	0,25l	4,8
<b>Silvaner</b>   trocken   WGA	0,25l	5,4
<b>Gutedel</b>   trocken   Zotz	0,25l	5
<b>Auxerrois</b>   Kabinett   trocken   Gretzmeier	0,25l	6
<b>Glücksgriff Cuvée</b>   feinherb   WGA	0,25l	6
<b>Riesling</b>   Rheingau   trocken   VDP Jung	0,25l	7,2
<b>Muskateller</b>   mild   WGA	0,25l	6,4
<b>Muskateller</b>   trocken   St. Remigius	0,25l	7
<b>Gewürztraminer</b>   Spätlese   mild   WGA	0,25l	9
<b>Weißburgunder</b>   trocken   WGA	0,25l	6
<b>Grauburgunder</b>   trocken   WGA	0,25l	6,4
<b>Grauburgunder</b>   Kabinett   tr.   St. Remigius	0,25l	8
<b>Ruländer Fass Nr. 7</b>   mild   WGA	0,25l	6,4

## OFFENE ROSÉWEINE

<b>Glücksgriff Rosé</b>   feinherb   WGA	0,25l	6
<b>Weißherbst</b>   mild   WGA	0,25l	6,2
<b>Rosé</b>   trocken   VDP Bercher	0,25l	6,8

## OFFENE ROTWEINE

<b>Spätburgunder</b>   mild   trocken   WGA	0,25l	6,4
<b>Pinot Noir</b>   trocken   Sonnenhof	0,25l	8,4
<b>Spätburgunder</b>   Spätlese   trocken   WGA	0,25l	10,8
<b>Insider Cuvée</b>   trocken   Landerer	0,25l	10½

## ÖFFNUNGSZEITEN

**Donnerstag - Montag** | durchgehend | Ruhetage: Di. Mi. |  
**Restaurant** ab 11.30 Uhr **Küche** von 12.00 bis 21.30 Uhr