

· Die Achkarrer Krone ~ Wir veranstalten seit Jahrhunderten Kulinarisches ·

| **Pure Region** | **Lange Tradition** | **Feine Küche** | **Junge Weine** |



SPEISEKARTE

Feines aus unserer Küche je nach Lust & Laune

**Saisonale Frischeküche
mit regionalen Akzenten**

...

Einfach nur gut

| **Essen** | **Trinken** | **Feiern** | **Schlafen** |

...

**In einem der letzten typischen & ältesten Gasthäuser
im Dreiländereck**

| **Deutschland** | **Frankreich** | **Schweiz** |



DIE ACHKARRER

Krone

Familie Schübler & unser Krone Team

Schloßbergstraße 15-17

D-79235 Vogtsburg-Achkarren im Kaiserstuhl

· **Telefon:** 0(049)7662-93130 · **Fax:** 0(049)7662-931350 ·
· www.krone-achkarren.de · info@krone-achkarren.de ·

**Das kulinarische Ziel mit großer Speisekarte & Weinhandel in Achkarren
am Fuße des berühmten Schloßbergs inmitten des Naturgarten Kaiserstuhl**

Täglich durchgehend von 12.00 bis 21.30 Uhr geöffnet

| **Abweichende Ruhetage wochentags bitte telefonisch erfragen** |

| Wir akzeptieren Zahlungen in BAR **oder** mit EC Maestro Karte | **Seite 1** | Wir akzeptieren **KEINE** Kreditkarten Zahlungen |

Aperitif

	Euro
Amer bière Pils mit Amer	5½
<small>amer bière drafted beer with amer liqueur B-H-I-S</small>	
Cassis Lemon Cocktail alkoholfrei	6½
<small>cocktail sans alcool - cassis & lemon non-alcoholic currant-limes cocktail B-M-R-S</small>	
Campari Orange Soda	7
<small>campari orange / eau minérale campari orange / soda H-M</small>	
Crémant BRUT Weingut St. Remigius Achkarren	7
<small>verre de crémant „brut“ glass of sparkling wine „brut“</small>	
Pinot Rosé Sekt Weingut Sonnenhof Ihringen	7
<small>verre de crémant pinot rosé glass of sparkling wine pinot rosé</small>	
Geldermann GRAND BRUT Privatsektkellerei Breisach	7½
<small>verre de crémant geldermann „grand brut“ glass of sparkling wine geldermann „grand brut“</small>	
Pêche Mignon Sekt mit Pfirsich Likör	8½
<small>pêche mignon à la liqueur de pêche glass of sparkling wine with peach liqueur B-H</small>	
Kir Royal Sekt mit Cassis Likör	8½
<small>kir Royal à la liqueur de cassis glass of sparkling wine with cassis liqueur</small>	
Haus Cocktail Sekt mit Persico Likör & Früchten	8½
<small>verre de crémant avec liqueur de persico & des fruits glass of sparkling wine with persico liqueur & fruits B-H-I</small>	
Champagner BRUT Hausmarke	9½
<small>verre de champagne „brut“ glass of champagne „brut“</small>	

Vorspeisen

Unsere bunte Salatvariation Blatt- & Rohkostsalate 	7½
<small>salade mêlée mixed salad 1a-7-10</small>	
Sonnenwirbelesalat (Feldsalat) Brot- & Speckkracherle Rote Bete Söble 	11½
<small>salade de mâche avec croûtons & lardons lamb's lettuce salad & croûtons 1a-7-10-1-M</small>	
½ Dutzend Schnecken nach altem Hausrezept im Tiegel überbacken 	12½
<small>une demi-douzaine d'escargots gratinés half a dozen gratinated vineyard snails 3-7-M-S</small>	
Dreierlei vom Kürbis mariniert Quiche Schümli Feldsalat 	18½
<small>trio de potiron - mariné - quiche - soupe & salade trio of pumpkin - marinated - quiche - soup & salad 1a-3-7-10-A</small>	
Carpaccio vom Damhirsch marinierter Kürbis Nussöl Feldsalat 	18½
<small>carpaccio de daim - crème au parmesan & roquette carpaccio of fellow deer, pumpkin & lamb's lettuce 1a-7-8c-B</small>	
Wilderer Teller Hirsch Carpaccio Enten Confit Trockenfleisch Kürbis Feldsalat 	21½
<small>sélection d'entrées de gibier régional appetizer selection from regional game 1a-7-10-12-L</small>	

Zu unseren Vorspeisen & Fischgerichten empfehlen wir:

2021 Achkarrer Castellberg | Weißburgunder | Kabinett | trocken | Edition Krone

Suppen

Festtagssüppchen nach Art des Hauses 	8½
<small>consommé de bœuf du chef clear soup krone style 1a-3-6-7-9</small>	
Hokkaido Kürbissahnesüppchen geröstete Kürbiskerne Kürbisöl Ingwer 	9
<small>velouté de potiron à la maison cream soup of pumpkins krone style 7-12-A-I</small>	
Schneckensüppchen nach Art des Hauses 	9½
<small>velouté d'escargot à la maison snail cream soup krone style 1a-7-12</small>	

Gans ganz lecker

ab Mitte Oktober bis Januar

€uro

Unser Gänseteller

| Brust & Keule der Hafermastgans | Maronen | Rotwein-Preiselbeerbirne |
| Rotkohl | Knödel | abgeschmolztes Kartoffelpüree | 7-8a-8b-9-12-B **35½**
rôti d'oie - marons - choux rouge - quenelle & purée de pommes de terre | roast goose - chestnuts - red cabbage - dumpling & mashed potatoes

Ganze Gans für 4-6 Personen pour 4-6 personnes | for 4-6 persons **nur auf Vorbestellung**

| Hafermastgans im Ganzen gegart | Maronen | Rotwein-Preiselbeerbirne |
| Rotkohl | Knödel | abgeschmolztes Kartoffelpüree | 7-8a-8b-9-12-B **pro Person 33½**
oie entière - marons - choux rouge - quenelle & purée de pommes de terre | whole goose - chestnuts - red cabbage - dumpling & mashed potatoes

Wir bieten Ihnen unsere Gänse-Ässe täglich durchgehend bis ins Neue Jahr hinein an!

Zu unseren Gänsegerichten empfehlen wir:

2020 Oberrotweiler | Rotwein Cuvée | Qualitätswein | trocken | Weingut Landerer

Kronewirt's Menüs

nur Tischweise & auf Vorbestellung

Regionales Menü | Dreigängig | mit 2 Hauptgerichten zur Wahl | **38**

menu régional - trois plats - avec 2 plats principaux au choix | regional menu - three courses - with 2 main dishes to choose from

mit Weinbegleitung | Drei Weine **51** avec 3 vins accompagnement | with 3 accompanying wines

Feinschmecker Menü | Viergängig | mit 2 Hauptgerichten zur Wahl | **48**

menu - quatre plats - avec 2 plats principaux au choix | menu - four courses - with 2 main dishes to choose from

mit Weinbegleitung | Vier Weine **65** avec 4 vins accompagnement | with 4 accompanying wines

Gourmet Menü | Fünfgängig | mit 2 Hauptgerichten zur Wahl | **58**

menu gastronomique - cinq plats - avec 2 plats principaux au choix | gourmet menu - five courses - with 2 main dishes to choose from

mit Weinbegleitung | Fünf Weine **70** avec 5 vins accompagnement | with 5 accompanying wines

Salatteller

- mit gebratenen Maultaschen | **Schwäbischer Salatteller **17½****

assiette de salade avec ravioles à la viande | salad plate with stuffed noodles ravioli **1a-3-6-7-9-10-J**

- mit Lachs- & Putenbruststreifen | **Bratpfannen Salatteller **19½****

assiette de salade avec saumon & dinde | salad plate with salmon & turkey **1a-9-10**

- mit gebraten aufgeschnittenem Rumpsteak | **Rumpsteak Salatteller **25½****

assiette de salade avec steak de bœuf | salad plate with sirloin steak stripes **1a-9-10**

Vegetarisch

Gemüse Maultaschen | Koriander-Linsen-Schmelze | Pflücksalat | **19½**

ravioles aux légumes - confiture coriander-lentilles & salade vert | stuffed vegetables raviolis - coriander-lentils & green salad **1a-3-6-9-10**

Gebackenes Tempura Gemüse | Tomaten Sugo | Spaghetti | Parmesan | **22½**

légumes tempura - sc. tomate - spaghettis & parmesan | baked tempura vegetables - sc. tomato - spaghetti & parmesan **1a-3-12**

Hokkaido Kürbis Zweierlei | Quiche | mariniert | Pesto | Koriander Linsen | **23½**

potiron de 2 façons- quiche - mariné - pesto & lentilles à la coriandre | pumpkins in 2 ways - quiche - marinated - pesto & cilantro lentils **1a-3-7-9**

Wild mehr Bio geht! Fragen Sie nach unseren Tagesangeboten

2 Wildschweinbratwürste Preiselbeersenf Rotkohl Püree 	19½
<small>2 saucisses à griller de sanglier - chou rouge & purée 2 wild boar sausages - red cabbage & puree 1a-1b-9-10-A-K</small>	
Damhirsch-, Reh- oder Wildschweinragout Bratäpfel Rotweinbirne Spätzle 	22½
<small>ragoût de daim ou chevreuil ou sanglier - pomme - poire & spaetzle stew of fellow deer or venison or wild boar - apple - pear & spaetzle 1a-3-12-A</small>	
Wildhasenragout entbeint Preiselbeersahne Kürbis Nüdeli 	27½
<small>ragoût de lièvre - crème de canneberge - potirons & nouilles wild rabbit stew - cranberry cream - pumpkin & noodles 1a-3-7-9-A</small>	
Cordon bleu vom Wildschweinerücken Bratensaft Kürbis Spätzle 	27½
<small>cordon bleu de sanglier - potirons & spaetzle cordon bleu of wild boar - pumpkin & spaetzle 1a-3-7-9-12-K</small>	
Damhirsch-, Reh- oder Wildschweinerücken auf Anfrage Gratin Krapfen	35½
<small>selle de chevreuil ou daim ou de sanglier - a demander sirloin of venison or fallow deer or wild boar - on demand 3-7-9-12-S-T</small>	

Klassisch & Badisch

Maultaschen Zwiebelschmelze in Brühe serviert 	17½
<small>ravioles de viande - bouillon de bœuf & confit d'oignon stuffed raviolis in broth & melted onions 1a-3-6-7-9</small>	
2 Rahmschnitzele unpaniert Rahmsöble Spätzle 	19½
<small>2 escalopes nature - sauce crème champignons & spaetzle 2 escalopes of porc nature - mushroom cream sauce & spaetzle 1a-3-7-12</small>	
2 panierte Schnitzel „Wiener Art“ Bratensaft Pommes frites 	19½
<small>2 escalopes viennoise - sauce & frites 2 escalope style viennoise - sauce & fries 1a-3-9-12</small>	
Kalbfleisch eingemacht Burgundersahne Gemüse Nüdeli 	20½
<small>blanquette de veau - légumes & nouilles veal stew - vegetables & noodles 1a-3-7-9-12</small>	
Cordon bleu vom Schwein Münsterkäse roher Schinken Spätzle 	21½
<small>cordon bleu - munster - jambon fumé & spaetzle cordon bleu - munster cheese - raw ham & spaetzle 1a-3-7-9-12-K</small>	
Ochsenbrust gekocht Meerrettichsöble Kartoffele 	22½
<small>poitrine de bœuf - sauce au raifort & pommes de terre cooked brisket of beef - horseradish sauce & potatoes 7-9-12-M</small>	
Grill Teller Rind-Schwein-Pute Pfeffersöble Röstzwiebeln Pommes frites 	23½
<small>assiette de grillades - bœuf - porc - dinde - sc. au poivre & frites plate of grilled meats - beef - pork - turkey - pepper sauce & fries 1a-9-12-M</small>	
Badische Hechtklößchen Krebsbutter Blattspinat Nüdeli 	24½
<small>quenelles de brochet - beurre au écrevisse - épinard & nouilles pike dumplings - crayfish butter - spinach & noodles 1a-2-3-7-9-12</small>	
Ochsenbäckle geschmort Spätburgundersöble Grillgemüse Nüdeli	24½
<small>joue de bœuf braisée - sc. au vin rouge - légumes grillés & nouilles braised beef cheek - red wine sauce - grilled vegetables & noodles 1a-3-9-12</small>	
Kalbskopf & -zunge Kapern-Ei-Vinaigrette Kartoffele 	26½
<small>tête et langue de veau - sc. gribiche & pommes de terre head and tongue of veal - capers and egg vinaigrette & potatoes 9-12</small>	
Kalbsnierle Dijon-Senf-Söble Gemüse Nüdeli	26½
<small>rognons de veau - sc. moutarde de dijon - légumes & nouilles veal kidneys - dijon mustard sauce - vegetables & noodles 1a-3-9-10-12-I</small>	
Rumpsteak Café de Paris Gemüse Krapfen	28½
<small>rump steak de bœuf café de paris - légumes & dauphines sirloin steak café de paris - vegetables & dauphines 3-7-9-12</small>	
Zwiebelrostbraten Gemüse Krapfen	28½
<small>rump steak de bœuf - sauce à l'oignon - légumes & dauphines sirloin steak - onion sauce - vegetables & dauphines 3-7-9-12</small>	
Filet vom Fjordlachs Burgundersahne Blattspinat Nüdeli 	29½
<small>filet de saumon - sc. crème bourguignonne - épinard & nouilles fillet of salmon - burgundy cream - spinach & noodles 1a-3-7-12</small>	
Entenbrust Honig-Sesam-Jus Kürbis Gemüse Püree 	32½
<small>magret de canard - jus sésame-miel - légumes & purée breast of duck - sc. honey-sesame - vegetables & puree 7-9-11-12-B</small>	
Rinderfilet grüner Pfeffer Soße Gemüse Krapfen Gratin 	35½
<small>filet de bœuf - sc. poivre - légumes - dauphines & gratin fillet of beef - pepper sauce - vegetables & gratinated potatoes 3-7-9-12</small>	
Milchlammrücken Sc. Provençal Gemüse Krapfen Gratin 	35½
<small>carré d'agneau - sc. provençal - légumes - dauphines & gratin rack of lamb - vegetables & gratinated potatoes 3-7-9-12</small>	

Ofenfrischer Flammenkuchen	tarte flambée tarte flambé 1a-7-I-M	€uro 9½
Kronewirt's Wurstsalat Lyoner Schnittkäse 	salade de vigneronne - saucisse & fromage sausage salad with cheese 7-9-10-I-M	9½
Wildschwein Wurstsalat Wildschweinlyoner Schnittkäse 	salade de vigneronne de sanglier - saucisse & fromage wild boar sausage salad with cheese 7-9-10-I-M	12½
Münsterkäse aus dem elsässischen Münstertal 	fromage de munster munster cheese 7-10-M	12½
Wildschwein Fleischkäse gebraten Preiselbeersenf Kartoffelsalat 	salade de vigneronne de sanglier - saucisse & fromage wild boar sausage salad with cheese 1a-7-9-10-I-M	18½
Kronewirt's Anti Pasti Brett Aufschnitt Käse Garnitur 	anti pasti au tableau - charcuterie & fromage anti pasti board - cold cuts & cheese 1a-7-9-10-I-M	18½

Die Achkarrer Krone seit mindestens 1561

eine kurze Geschichte der Zeit vom Breisacher Stadtarchivar Fahrer

- 1561** Die Achkarrer **Gemeindestube** wird urkundlich erstmals erwähnt.
- 1683** Stand hier die „alte“ **Zehntscheuer**, jeder Bauer und Winzer musste seinen „Zehnten“ unter Aufsicht der herrschenden Obrigkeit abliefern. **(Nur 10%!!!)**
- 1768** Kaufte die Gemeinde Achkarren das hiesige Hofgut der **Breisacher Franziskaner** & machte aus deren Wohnhaus die **Bürgerstube mit Ortsarrest (Durm)**.
- 1788** Der damalige Pächter, **Meinrad Eberle**, gab der **Krone** ihren Namen, er erhielt zudem das alleinige Recht warme Speisen im Ort zu verkaufen.
- 1816** Kostete eine Übernachtung in der Krone **3 Kreuzer**, es gab aber keine Betten.
- 1831** Tat sich **Fiedel Saiferer** sehr schwer mit der im Ort aufkommenden Konkurrenz des **Bärens** (bis 1849) und des **Hirschens** (bis 1946).
- 1884** **Karl Kunzelmann** mußte aus Konzessionsgründen 2 Gästezimmer führen.
- 1919** Nach mehrmaligem Inhaber und Pächterwechsel, kauften unsere Urgrosseltern **Emilie & Karl Konstanzer** (†1950 & †1946 Metzgermeister) das gesamte Anwesen mit Fleischerei & Verkaufsstelle sowie Jagd- & Brennrecht.
- 1950** Tochter **Emilie „Gretel“** (†1998) & **Karl Althaus** (†1996 Metzgermeister)
- 1980** Übernahm die Tochter **Friedhilde**, verwitwete Schübler, & **Christian Höfflin** (†2003 Bäckermeister) in dritter Generation unsere Krone.
- 1981** Gründungsmitglied des **Gastronomischen Zirkels Kaiserstuhl**.
- 2000** Übergabe an den Sohn **Jürgen Schübler** (Küchenmeister & Jäger) & **Daniela**.
- 2003** Initiator & Gründer des **Kulinarischen Kaiserstuhl e.V.** .
- 2002, 2008 & 2010** Geburt unserer Töchter **Emely Ros, Lilly Tea & Carla Noy**.
- 2001, 2009, 2014 & 2017** Fassade, Zimmer, Flachdach, Weinterrasse & Bäder.
- 2021 & 2022** Neu **Induktions Herdblock, Blockheizkraft & 2 gratis E-Auto Ladesäulen**.

Aus dem Tagebuch

eines unbekanntenen Reisenden anno 1789

...die Wanderung führte mich durch sonnige Rebterrassen und schattige Wälder hinauf zu einem Punkte, von wo aus sich die Landschaft nach jeder Richtung hin auftat!
Oh welch` Augenschmaus! Den Abend wanderte ich über Oberbergen und Bickensohl nach Achkarren, wo ich in einer Schenke pausierte und einen Wein kostete, der schmeckte wie Samt und Seide - flüssige Seele des Landes selbst...

Es ist nicht überliefert, ob es sich um unser Gasthaus handelte, wir freuen uns jedoch, daß auch Sie den Weg zu uns gefunden haben.

Unsere Preisangaben beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer