

· 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

**Zeitlos 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 Schüßler & 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 persönlich ~ telefonisch erfragen |

Aperitif

	Euro
Amer bière Pils mit Amer	5,70
<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	7½
<small>campari orange / eau minérale campari orange / soda H-M</small>	
Crémant BRUT Weingut St. Remigius Achkarren	7½
<small>verre de crémant „brut“ glass of sparkling wine „brut“</small>	
Pinot Rosé Sekt Weingut Sonnenhof Ihringen	7½
<small>verre de crémant pinot rosé glass of sparkling wine pinot rosé</small>	
Geldermann GRAND BRUT Privatsektkellerei Breisach	8½
<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>	
Spritziger Rhabarber Aperitif nach Kronewirts Art	8½
<small>apéritif à la rhubarbe selon le style de la maison rhubarb aperitif according to the house style</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	9,90
<small>verre de champagne „brut“ glass of champagne „brut“</small>	

Vorspeisen

Unsere bunte Salatvariation Blatt- & Rohkostsalate 	8½
<small>salade mêlée mixed salad 1a-7-10</small>	
Sonnenwirbelesalat (Feldsalat) Brot- & Speckkracherle Rote Bete Söble 	13½
<small>salade de mâche avec croûtons & lardons lamb's lettuce salade & croûtons 1a-7-10-I-M</small>	
½ Dutzend Schnecken nach altem Hausrezept im Tiegel überbacken 	13½
<small>une demi-douzaine d'escargots gratinés half a dozen gratinated vineyard snails 3-7-M-S</small>	
Carpaccio vom Damhirsch Nussöl Feldsalat 	19½
<small>carpaccio de daim & lamb's lettuce carpaccio of fellow deer & mâche 1a-7-8c-B</small>	
Wilderer Teller Hirsch Carpaccio Wildschinken Trockenfleisch Kürbis Feldsalat 	24½
<small>sélection d'entrées de gibier régional appetizer selection from regional game 1a-7-10-12-L</small>	

Zu unseren Vorspeisen & Fischgerichten empfehlen wir:

2022 Achkarrer Castellberg | Grauburgunder | Kabinett | trocken | Edition Krone

Suppen

Festtagssüppchen nach Art des Hauses 	9½
<small>consommé de bœuf du chef clear soup krone style 1a-3-6-7-9</small>	
Schneckensüppchen nach Art des Hauses 	10½
<small>velouté d'escargot à la maison snail cream soup krone style 1a-7-12</small>	
Bouillabaisse Rouille crosses Baguette 	13½
<small>Bouillabaisse - rouille & baguette séchée bouillabaisse - rouille & dried baguette 1a-7</small>	

Gans ganz lecker

ab Mitte Oktober bis Frühjahr

€uro

Unser Gänseteller

| Brust & Keule der Hafermastgans | Maronen | Rotwein-Preiselbeerbirne |

| Rotkohl | Knödel | abgeschmelztes Kartoffelpüree | 7-8a-8b-9-12-B **36½**

rôti d'oie - marons - chou 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 | abgeschmelztes Kartoffelpüree | 7-8a-8b-9-12-B **pro Person 34½**

oie entière - marons - chou rouge - quenelle & purée de pommes de terre | whole goose - chestnuts - red cabbage - dumpling & mashed potatoes

Zu Kronewirts Gans empfehlen wir:

2021 Oberrotweiler | Rotwein Cuvée | Qualitätswein | trocken | Weingut Landerer

Salatteller groß

- mit gebratenen Maultaschen | **Schwäbischer Salatteller**

18½

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**

21½

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

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

28½

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

Vegetarisch

Gemüse Maultaschen | Koriander-Linsen-Schmelze | Salat |

21½

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

Spaghetti | Wurzelgemüse Bolognese | Kirschtomaten | Parmesan

22½

spaghetti - bolognaise aux légumes-racines - tomate & parmesan | spaghetti - root vegetable bolognese - tomatoes & parmesan 1a-3-7-9

Gebackenes Tempura Gemüse | Tomaten Sugo | Spaghetti | Parmesan |

24½

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

Wild mehr Bio geht! Fragen Sie nach unseren Tagesangeboten

2 Wildschweinbratwürste | Preiselbeersenf | Rotkohl | Püree |

21½

2 saucisses à griller de sanglier - chou rouge & purée pdt | 2 wild boar sausages - red cabbage & puree 1a-1b-9-10-A-K

Damhirsch-, Reh- oder Wildschweinragout | Bratäpfel | Rotweinbirne | Spätzle |

24½

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

Wildhasenragout mit Knochen | Bratäpfel | Rotweinbirne | Rotkohl | Spätzle |

29½

Ragoût de lièvre sauvage avec arêtes - chou rouge & spaetzle | wild hare ragout with bones - red cabbage & spaetzle 1a-3-7-9-12-K

Cordon bleu vom Wildschweinerücken | Bratensaft | Spätzle |

29½

cordon bleu de sanglier & spaetzle | cordon bleu of wild boar & spaetzle 1a-3-7-9-12-K

Damhirsch-, Reh- oder Wildschweinerücken | Bratäpfel | Rotweinbirne | Spätzle |

37½

selle de daim ou chevreuil ou sanglier - pomme - poire & spaetzle | saddle of fellow deer or venison or wild boar - apple - pear & spaetzle 1a-3-12-A

Kronewirt's Menüs **nur Tischweise & auf Vorbestellung**

Regionales Menü | Dreigängig | mit 2 Hauptgerichten zur Wahl |

45

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 avec 3 vins accompagnement | with 3 accompanying wines **60**

Feinschmecker Menü | Viergängig | mit 2 Hauptgerichten zur Wahl |

55

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

mit Weinbegleitung | Vier Weine avec 4 vins accompagnement | with 4 accompanying wines **74**

Gourmet Menü | Fünfgängig | mit 2 Hauptgerichten zur Wahl |

65

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 avec 5 vins accompagnement | with 5 accompanying wines **87**

Fisch

€uro

Badische Hechtklößchen Krebsbutter Blattspinat Nüdeli quenelles de brochet - beurre au écrevisse - épinard & nouilles pike dumplings - crayfish butter - spinach & noodles 1a-2-3-7-9-12	27½
Lachsfilet gebraten Beurre blanc Blattspinat Nüdeli filet de saumon frit - beurre blanc - épinards & nouilles fried salmon fillet - butter sauce - leaf spinach & noodles 4-7-12	30½
Gebratene Dorade Olivenöl mit Aromaten Zitrone Kartoffele dorade frite - huile d'olive aux aromates - citron & pdt fried sea bream - olive oil with aromatics - lemon & potatoes 4-7-12	32½

Klassisch & Badisch

Maultaschen Zwiebelschmelze in Brühe serviert ravioles de viande - bouillon de bœuf & confit d'oignon stuffed raviolis in broth & melted onions 1a-3-6-7-9	18½
Kutteln sauer Bratkartoffele tripes aigre-doux & pommes sautées tripe sour & roasted potatoes 1a-3-7-9-12	19½
2 panierte Schnitzel „Wiener Art“ Bratensaft Pommes frites 2 escalopes viennoise - sauce & frites 2 escalope style viennoise - sauce & fries 1a-3-9-12	19½
2 Rahmschnitzele unpaniert Rahmsöble Spätzle 2 escalopes nature - sauce crème champignons & spaetzle 2 escalopes of porc nature - mushroom cream sauce & spaetzle 1a-3-7-12	19½
Kalbfleisch eingemacht Burgundersahne Gemüse Nüdeli blanquette de veau - légumes & nouilles veal stew - vegetables & noodles 1a-3-7-9-12	23½
Cordon bleu vom Schwein Münsterkäse roher Schinken Spätzle cordon bleu - munster - jambon fumé & spaetzle cordon bleu - munster cheese - raw ham & spaetzle 1a-3-7-9-12-M	23½
Ochsenbrust gekocht Meerrettichsöble Kartoffele poitrine de bœuf - sauce au raifort & pommes de terre cooked brisket of beef - horseradish sauce & potatoes 7-9-12-M	25½
Grill Teller Rind-Schwein-Pute Pfeffersöble Röstzwiebeln Pommes frites assiette de grillades - bœuf - porc - dinde - sc. au poivre & frites plate of grilled meats - beef - pork - turkey - pepper sauce & fries 1a-9-12-M	25½
Ochsenbäckle geschmort Spätburgundersöble Grillgemüse Nüdeli joue de bœuf braisée - sc. au vin rouge - légumes grillés & nouilles braised beef cheek - red wine sauce - grilled vegetables & noodles 1a-3-9-12	26½
Kalbsnierle Dijon-Senf-Söble Gemüse Nüdeli rognons de veau - sc. moutarde de dijon - légumes & nouilles veal kidneys - dijon mustard sauce - vegetables & noodles 1a-3-9-10-12-I	28½
Rumpsteak Café de Paris Gemüse Krapfen rump steak de bœuf café de paris - légumes & dauphines sirloin steak café de paris - vegetables & dauphines 3-7-9-12	31½
Zwiebelrostbraten Gemüse Krapfen rump steak de bœuf - sauce à l'oignon - légumes & dauphines sirloin steak - onion sauce - vegetables & dauphines 3-7-9-12	31½
Entenbrust Honig-Sesam-Jus Gemüse Püree magret de canard - jus sésame-miel - légumes & purée breast of duck - sc. honey-sesame - vegetables & puree 7-9-11-12-B	35½
Rinderfilet grüner Pfeffer Soße Gemüse Krapfen Gratin filet de bœuf - sc. poivre - legumes - dauphines & gratin fillet of beef - pepper sauce - vegetables & gratinated potatoes 3-7-9-12	37½
Milchlammrücken Sc. Provençal Gemüse Krapfen Gratin carré d'agneau - sc. provençal - legumes - dauphines & gratin rack of lamb - vegetables & gratinated potatoes 3-7-9-12	37½

Vesper

Ofenfrischer Flammenkuchen

Euro

9½

tarte flambée | tarte flambé 1a-7-I-M

Kronewirt's Wurstsalat | Lyoner | Schnittkäse |

10½

salade de vigneronne - saucisse & fromage | sausage salad with cheese 7-9-10-I-M

Wildschwein Wurstsalat | Wildschweinlyoner | Schnittkäse |

13½

salade de vigneronne de sanglier - saucisse & fromage | wild boar sausage salad with cheese 7-9-10-I-M

Münsterkäse | aus dem elsässischen Münstertal |

14½

fromage de munster | munster cheese 7-10-M

Wildschwein Fleischkäse gebraten | Preiselbeersenf | Kartoffelsalat |

19½

pain de viande de sanglier - moutarde aux canneberges & salade de pdt | wild boar meatloaf - cranberry mustard & potato salad 1a-7-9-10-I-M

Kronewirt's Anti Pasti Brett | Aufschnitt | Käse | Garnitur |

19½

anti pasti au tableau - charcuterie & fromage | anti pasti board - cold cuts & cheese 1a-7-9-10-I-M

Die Achkarrer Krone seit 1561 mindestens!

eine kurze Geschichte der Zeit vom ehemaligen Breisacher Diplom-Stadtarchivar FH Uwe Fahrer

- 1561** Die Achkarrer **Gemeindestube** wird urkundlich erstmals erwähnt.
- 1683** Stand hier die „alte“ **Zehntscheuer**, jeder Bauer & 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) & des **Hirschens** (bis 1946).
- 1884** **Karl Kunzelmann** mußte aus Konzessionsgründen 2 Gästezimmer führen.
- 1919** Nach mehrmaligem Inhaber & 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 Althausen** (†1996 Metzgermeister)
- 1980** Übernahm die Tochter **Friedhilde**, verwitwete Schüßler, & **Christian Höfflin** (†2003 Bäckermeister) in dritter Generation unsere Krone.
- 1981** Gründungsmitglied des **Gastronomischen Zirkels Kaiserstuhl**.
- 2000** Übergabe an den Sohn **Jürgen Schüßler** (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 - 2024** InduktionsHerdblock, Blockheizkraft, 2 E-Auto Ladesäulen & Büffet

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 seit Januar 2024 die erhöhte gesetzliche 19% Mehrwertsteuer auf Speisen