

· 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 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 persönlich ~ telefonisch erfragen |

Aperitif

	Euro
Amer bière Pils mit Amer	5,90
<small>amer bière drafted beer with amer liqueur B-H-I-S</small>	
Cassis Lemon Cocktail alkoholfrei	6,90
<small>cocktail sans alcool - cassis & lemon non-alcoholic currant-limes cocktail B-M-R-S</small>	
Campari Orange Soda	7,90
<small>campari orange / eau minérale campari orange / soda H-M</small>	
Crémant BRUT Weingut St. Remigius Achkarren	7,90
<small>verre de crémant „brut“ glass of sparkling wine „brut“</small>	
Rosé BRUT Sekt Privatsektkellerei Reinecker Auggen	8,90
<small>verre de crémant rosé „brut“ glass of sparkling wine rosé „brut“</small>	
Geldermann GRAND BRUT Privatsektkellerei Breisach	8,90
<small>verre de crémant geldermann „grand brut“ glass of sparkling wine geldermann „grand brut“</small>	
Champagner BRUT Hausmarke	11
<small>verre de champagne „brut“ glass of champagne „brut“</small>	
Haus Cocktail Sekt mit Persico Likör & Früchten	8,90
<small>verre de crémant avec liqueur de persico & des fruits glass of sparkling wine with persico liqueur & fruits B-H-I</small>	
Pêche Mignon Sekt mit Pfirsich Likör	8,90
<small>pêche mignon à la liqueur de pêche glass of sparkling wine with peach liqueur B-H</small>	
Kir Royal Sekt mit Cassis Likör	8,90
<small>kir Royal à la liqueur de cassis glass of sparkling wine with cassis liqueur</small>	

Vorspeisen

Apéritif | Appetizers

Unsere bunte Salatvariation Blatt- & Rohkostsalate 	8½
<small>salade mêlée mixed salad 1a-7-10</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 Parmesancreme Schneckenschümli Blattsalat 	19½
<small>carpaccio de daim & salade carpaccio of fellow deer & salade 1a-7-8c-B</small>	
Zweierlei Garnelen in Knoblauch gebraten Cocktail Salat 	22½
<small>2 sortes de crevettes - frit à l'ail - sc. cocktail & laitue 2 kind of shrimps - fried in garlic - sc. cocktail & lettuce 1a-7-8c-B</small>	
Pfifferling Allerlei Quiche mariniert gebacken Schümli Blattsalat 	22½
<small>variation d'girolles - quiche - mariné - frit - soupe & salade chanterelles variation - quiche - marinated - fried - soup & salad 1a-3-7-B</small>	

Zu unseren Vorspeisen & Fischgerichten empfehlen wir:

2022 Burkheimer | Weißburgunder | trocken | VDP Weingut Bercher

Suppen

Soupes | Soups

Pfifferlingsahnesüppchen nach Art des Hauses 	9½
<small>velouté de girolles - recette maison cream soup of chanterelles - homemade style</small>	
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>	

Pfifferlinge im Pfännle

Girolles | Chanterelles

€uro

Pfifferlinge auf Wunsch: à la crème <i>oder</i> gebraten mit Spätzle <i>oder</i> Knödel	24½
<small>girolles à la crème <i>ou</i> rôtis & spaetzle <i>ou</i> quenelles chanterelles à la crème <i>or</i> fried & spaetzle <i>or</i> dumplings</small>	
dazu empfehlen wir:	
<small>en outre, nous recommandons: in addition, we recommend:</small>	
- 1 paniertes Schnitzel „Wiener Art“	10
- Gebratenes Kalbsteak <i>oder</i> gebratenes Lachsfilet	13½
- Piccata Milanaise vom Wildschweinerücken	14½
- 3 Riesengarnelen in Knoblauchöl geschwenkt	15½
- Gebratenes Rinderfilet <i>oder</i> Damhirschrücken	17½

Salatteller groß

Grande assiette à salade | Large salad plate

- mit gebratenen Maultaschen Schwäbischer Salatteller	19½
<small>assiette de salade avec ravioles à la viande salad plate with stuffed noodles ravioli 1a-3-6-7-9-10-J</small>	
- mit Lachs- & Putenbruststreifen Bratpfannen Salatteller	23½
<small>assiette de salade avec saumon & dinde salad plate with salmon & turkey 1a-9-10</small>	
- mit gebratenen Pfifferlingen Pfifferling Salatteller	26½
<small>assiette de salade avec girolles salad plate with chanterelles 1a-9-10</small>	
- mit gebraten aufgeschnittenem Rumpsteak Rumpsteak Salatteller	29½
<small>assiette de salade avec steak de bœuf salad plate with sirloin steak stripes 1a-9-10</small>	

Vegetarisch

Végétarien | Vegetarian

Gemüse Maultaschen Koriander-Linsen-Schmelze Salat 	21½
<small>ravioles aux légumes - confiture coriander - lentilles & salade stuffed vegetables raviolis - coriander-lentils & salad 1a-3-6-9-10</small>	
Pasta Teller Pfifferlinge Kirschtomaten Pesto Parmesan	24½
<small>nouilles - girolles - tomate - pesto & parmesan noodles - chanterelles - tomatoes - pesto & parmesan 1a-3-7-9</small>	
Gebackenes Tempura Gemüse Tomaten Sugo Nüdeli Parmesan 	24½
<small>légumes tempura - sc. tomate - nouilles & parmesan baked tempura vegetables - sc. tomate - noodles & parmesan 1a-3-12</small>	

Wild mehr Bio geht!

Gibier | Game

2 Wildschweinbratwürste Preiselbeersenf Pfifferlinge Püree 	21½
<small>2 saucisses à griller de sanglier - girolles & purée pdt 2 wild boar sausages - chanterelles & puree 1a-1b-9-10-A-K</small>	
Damhirsch-, Reh- <i>oder</i> Wildschweinragout Bratäpfel Rotweinbirne Spätzle 	25½
<small>ragoût de daim <i>ou</i> chevreuil <i>ou</i> sanglier - pomme - poire & spaetzle stew of fellow deer <i>or</i> venison <i>or</i> wild boar - apple - pear & spaetzle 1a-3-12-A</small>	
Piccata vom Wildschwein Arrabiata Pesto Nüdeli	31½
<small>piccata de sanglier - arrabiata - pesto & nouilles wild boar piccata - arrabiata - pesto & noodles 1a-3-A-B</small>	
Cordon bleu vom Wildschweinerücken Bratensaft Spätzle 	31½
<small>cordon bleu de sanglier & spaetzle cordon bleu of wild boar & spaetzle 1a-3-7-9-12-K</small>	
Damhirsch-, Reh- <i>oder</i> Wildschweinerücken Bratäpfel Rotweinbirne Spätzle 	38½
<small>selle de daim <i>ou</i> chevreuil <i>ou</i> sanglier - pomme - poire & spaetzle saddle of fellow deer <i>or</i> venison <i>or</i> wild boar - apple - pear & spaetzle 1a-3-12-A</small>	

Kronewirt's Menüs nur Tischweise & auf Vorbestellung

Regionales Menü Dreigängig mit 2 Hauptgerichten zur Wahl 	45
<small>menu régional - trois plats - avec 2 plats principaux au choix regional menu - three courses - with 2 main dishes to choose from</small>	
mit Weinbegleitung Drei Weine	60
<small>avec 3 vins accompagnement with 3 accompanying wines</small>	
Feinschmecker Menü Viergängig mit 2 Hauptgerichten zur Wahl 	55
<small>menu - quatre plats - avec 2 plats principaux au choix menu - four courses - with 2 main dishes to choose from</small>	
mit Weinbegleitung Vier Weine	74
<small>avec 4 vins accompagnement with 4 accompanying wines</small>	
Gourmet Menü Fünfgängig mit 2 Hauptgerichten zur Wahl 	65
<small>menu gastronomique - cinq plats - avec 2 plats principaux au choix gourmet menu - five courses - with 2 main dishes to choose from</small>	
mit Weinbegleitung Fünf Weine	87
<small>avec 5 vins accompagnement with 5 accompanying wines</small>	

Fisch

Poisson | Fish

€uro

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

Klassisch & Badisch

Plats classiques | Classic dishes

Maultaschen Zwiebelschmelze in Brühe serviert 	18½
<small>ravioles de viande - bouillon de bœuf & confit d'oignon stuffed raviolis in broth & melted onions 1a-3-6-7-9</small>	
Kutteln sauer Bratkartoffele 	19½
<small>tripes aigre-doux & pommes sautées tripe sour & roasted potatoes 1a-3-7-9-12</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>	
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>	
Kalbfleisch eingemacht Burgundersahne Gemüse Nüdeli 	23½
<small>blanquette de veau - légumes & nouilles veal stew - vegetables & noodles 1a-3-7-9-12</small>	
Cordon bleu vom Schwein Münsterkäse roher Schinken Spätzle 	23½
<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 	25½
<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 	25½
<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>	
Ochsenbäckle geschmort Spätburgundersöble Grillgemüse Nüdeli	26½
<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>	
Kalbsnierle Dijon-Senf-Söble Gemüse Nüdeli	28½
<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	31½
<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	31½
<small>rump steak de bœuf - sauce à l'oignon - légumes & dauphines sirloin steak - onion sauce - vegetables & dauphines 3-7-9-12</small>	
Entenbrust Honig-Sesam-Jus gebratene Pfifferlinge Püree 	35½
<small>magret de canard - jus sésame-miel - girolles & purée breast of duck - sc. honey-sesame - chanterelles & puree 7-9-11-12-B</small>	
Rinderfilet grüne Pfeffer Soße gebratene Pfifferlinge Krapfen Gratin 	37½
<small>filet de bœuf - sc. poivre - girolles - dauphines & gratin fillet of beef - pepper sauce - chanterelles & gratinated potatoes 3-7-9-12</small>	
Milchlammrücken Sc. Provençal Gemüse Krapfen Gratin 	37½
<small>carré d'agneau - sc. provençal - legumes - dauphines & gratin rack of lamb - vegetables & gratinated potatoes 3-7-9-12</small>	

Vesper

Ofenfrischer Flammenkuchen

€uro

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 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 & 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 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** **InduktionsHerdblock, Blockheizkraft & 2 gratis E-Auto Ladesäulen**.

Aus dem Tagebuch

eines unbekanntes 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