

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

# Vorspeisen

Apéritif | Appetizers

<b>Unsere bunte Salatvariation   Blatt- &amp; Rohkostsalate   vegetarisch</b>	<b>8½</b>
<small>salade mêlée   mixed salad <b>1a-7-10</b></small>	
<b>Sonnenwirbelesalat (Feldsalat)   Brot- &amp; Speckkracherle   Rote Bete Söble  </b>	<b>13½</b>
<small>salade de mâche avec croûtons &amp; lardons   lamb's lettuce salade &amp; croûtons <b>1a-7-10-I-M</b></small>	
<b>½ Dutzend Schnecken   nach altem Hausrezept im Tiegel überbacken  </b>	<b>13½</b>
<small>une demi-douzaine d'escargots gratinés   half a dozen gratinated vineyard snails <b>3-7-M-S</b></small>	
<b>Löwenzahnsalat lauwarm mit Kartoffel &amp; Speck   pochirtes Ei   Feldsalatröschen  </b>	<b>14½</b>
<small>salade de pissenlit - pdt - bacon - œuf poché &amp; mâche   dandelion salad - potatoes - bacon - poached egg &amp; lambs lettuce <b>1a-7-10-I-M</b></small>	
<b>Carpaccio vom Damhirsch   Parmesan   Schneckenschümli   Blattsalat  </b>	<b>19½</b>
<small>carpaccio de daim &amp; salade   carpaccio of fellow deer &amp; salade <b>1a-7-8c-B</b></small>	
<b>Dreierlei vom Kürbis   mariniert   Quiche   Schümli   Feldsalat   vegetarisch</b>	<b>22½</b>
<small>trio de potiron - mariné - quiche - soupe &amp; lamb's lettuce   trio of pumpkin - marinated - quiche - soup &amp; mâche <b>1a-3-7-10-A</b></small>	
<b>Wilderer Teller   Hirsch Carpaccio   Wildschinken   Wildspeck   Pastete   Feldsalat  </b>	<b>23½</b>
<small>sélection d'entrées de gibier régional   appetizer selection from regional game <b>1a-7-10-12-L</b></small>	

Zu unseren Vorspeisen & Fischgerichten empfehlen wir:  
**2022 Burkheimer | Weißburgunder | trocken | VDP Weingut Bercher**

# Suppen

Soupes | Soups

<b>Hokkaido Kürbissahnesüppchen   Kürbiskerne   Kürbisöl   Ingwer   vegetarisch</b>	<b>9½</b>
<small>velouté de potiron à la maison   creamsoup of pumpkins krone style <b>7-12-A-I</b></small>	
<b>Festtagssüppchen   nach Art des Hauses  </b>	<b>9½</b>
<small>consommé de bœuf du chef   clear soup krone style <b>1a-3-6-7-9</b></small>	
<b>Schneckensüppchen   nach Art des Hauses  </b>	<b>10½</b>
<small>velouté d'escargot à la maison   snail cream soup krone style <b>1a-7-12</b></small>	
<b>Garnelensuppe   süss-sauer   Pilze   Kirschtomätle   Ingwer   Tempura Garnele</b>	<b>13½</b>
<small>Soup de crevettes - aigre-douce &amp; crevettes tempura   shrimp soup - sweet &amp; sour - tempura shrimp <b>1a-7</b></small>	

# Gans ganz lecker

ab Mitte Oktober bis Februar

€uro

## Unser Gänseteller

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

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

rôti d'oie - marons - chou rouge - quenelle & purée de pommes de terre | roast goose - chestnuts - red cabbage - dumpling & mashed potatoes

38½

**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 | Kartoffelpüree | 7-8a-8b-9-12-B

**pro Person 36½**

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

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

Zu unseren Gänsegerichten empfehlen wir:

**2022 Oberrotweiler | Rotwein Cuvée | Qualitätswein | trocken | Weingut Landerer**

## Salatteller groß

Grande assiette à salade | Large salad plate

- mit gebratenen Maultaschen | **Schwäbischer Salatteller**

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

19½

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

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

23½

- mit gebratenem Kaninchenrückenfilet | **Kaninchen Feldsalatteller**

assiette de salade de mâche avec filet de lapin frit | lambs lettuce salad plate with fried rabbit fillet 1a-9-10

26½

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

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

29½

## Vegetarisch

Végétarien | Vegetarian

**Gemüse Maultaschen | Koriander-Linsen-Schmelze | Salat** | vegetarisch

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

21½

**Pasta | Wurzelgemüse Bolognese | Kirschtomaten | Parmesan** | vegetarisch

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

22½

**Gebackenes Tempura Gemüse | Tomaten Sugo | Nüdeli | Parmesan** | vegetarisch

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

24½

## Fisch

Poisson | Fish

**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

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

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

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

45

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

60

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

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

55

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

74

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

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

65

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

87

**Wild Menü | Fünfgängig | mit 2 Hauptgerichten zur Wahl** mit Apero, Weine, Kaffee & Jägermeister

menu de gibier - cinq plats - avec 2 plats principaux au choix & boisson | game menu - five courses - with 2 main dishes to choose from & drinks

89

# Wild mehr Bio geht, denn laut Gesetz ist Bio nur eine Haltungsform! Gibier | Game

	Euro
<b>2 Wildschweinbratwürste   Preiselbeersenf   Rotkraut   Püree  </b> <small>2 saucisses à griller de sanglier - chou rouge &amp; purée pdt   2 wild boar sausages - red cabbage &amp; puree 1a-1b-9-10-A-K</small>	<b>21½</b>
<b>Damhirsch-, Reh- oder Wildschweinragout   Bratäpfel   Rotweinbirne   Spätzle  </b> <small>ragoût de daim ou chevreuil ou sanglier - pomme - poire &amp; spaetzle   stew of fallow deer or venison or wild boar - apple - pear &amp; spaetzle 1a-3-12-A</small>	<b>25½</b>
<b>Roulade vom Damhirsch   Bratäpfel   Rotweinbirne   Wirsing   Püree  </b> <small>roulade de daim - pomme - chou de milan &amp; purée   fallow deer roulade - apple - savoy cabbage &amp; puree 1a-3-12-A</small>	<b>28½</b>
<b>½ Fasan   Bratäpfel   Rotweinbirne   Wirsing   Püree  </b> <small>½ faisán - chou de milan &amp; purée   ½ pheasant - savoy cabbage &amp; puree 1a-3-7-9-12-K</small>	<b>29½</b>
<b>Piccata vom Wildschwein   Arrabiata   Pesto   Nüdeli</b> <small>piccata de sanglier - arrabiata - pesto &amp; nouilles   wild boar piccata - arrabiata - pesto &amp; noodles 1a-3-A-B</small>	<b>31½</b>
<b>Cordon bleu vom Wildschweinerücken   Bratensaft   Spätzle  </b> <small>cordon bleu de sanglier &amp; spaetzle   cordon bleu of wild boar &amp; spaetzle 1a-3-7-9-12-K</small>	<b>31½</b>
<b>Damhirsch-, Reh- oder Wildschweinerücken   Bratäpfel   Rotweinbirne   Spätzle  </b> <small>selle de daim ou chevreuil ou sanglier - pomme - poire &amp; spaetzle   saddle of fallow deer or venison or wild boar - apple - pear &amp; spaetzle 1a-3-12-A</small>	<b>38½</b>
<b>Auf Anfrage: Reh- oder Damhirschleber   Stockente   Rothirsch   Gams   etc.</b> <small>sur demande: foi de gibier ou canard sauvage ou cerf ou chamois etc   on request: game liver or wild duck or red deer or chamois etc</small>	

# Klassisch & Badisch Plats classiques | Classic dishes

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

# 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 | vegetarisch

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 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 & 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 & 2022** **InduktionsHerdblock, 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