

· 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	6
<small>amer bière drafted beer with amer liqueur B-H-I-S</small>	
Cassis Lemon Cocktail alkoholfrei	7
<small>cocktail sans alcool - cassis & lemon non-alcoholic currant-limes cocktail B-M-R-S</small>	
Campari Orange Soda	8½
<small>campari orange / eau minérale campari orange / soda H-M</small>	
Crémant BRUT Weingut St. Remigius Achkarren	8
<small>verre de crémant „brut“ glass of sparkling wine „brut“</small>	
Haus Cocktail Sekt mit Persico Likör & Früchten	9
<small>verre de crémant avec liqueur de persico & des fruits glass of sparkling wine with persico liqueur & fruits B-H-I</small>	
Rosé BRUT Sekt Privatsektkellerei Reinecker Augen	9
<small>verre de crémant rosé „brut“ glass of sparkling wine rosé „brut“</small>	
Geldermann GRAND BRUT Privatsektkellerei Breisach	9
<small>verre de crémant geldermann „grand brut“ glass of sparkling wine geldermann „grand brut“</small>	
Pêche Mignon Sekt mit Pfirsich Likör	9
<small>pêche mignon à la liqueur de pêche glass of sparkling wine with peach liqueur B-H</small>	
Kir Royal Sekt mit Cassis Likör	9
<small>kir Royal à la liqueur de cassis glass of sparkling wine with cassis liqueur</small>	
Champagner BRUT Hausmarke	12
<small>verre de champagne „brut“ glass of champagne „brut“</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 Nussöl Blattsalat 	19½
<small>carpaccio de daim & salade carpaccio of fellow deer & salade 1a-7-8c-B</small>	
Gebratener grüner Spargel Nussöl Wildschwein Schinken Parmesan 	19½
<small>asperges vertes rôties - jambon de sanglier & parmesan roasted green asparagus - wild boar ham & parmesan 1a-7-8c-B</small>	
Spargel Allerlei Quiche mariniert gebacken Bärlauch Schümli Blattsalat 	23½
<small>variation d'asperges - quiche - mariné - frit - soupe & salade asparagus variation - quiche - marinated - fried - soup & salad 1a-3-7-B</small>	

Zu unseren Vorspeisen & Fischgerichten empfehlen wir:

2024 Achkarrer Castellberg | Grauburgunder | Kabinett | trocken | WG Achkarren

Suppen

Soupes | Soups

Spargel- <i>oder</i> Bärlauchsüppchen Ingwer Kracherle Mandeln vegetarisch	9½
<small>soupe d'asperges <i>ou</i> ail sauvage - gingembre - amandes asparagus- <i>or</i> wild garlic soup - ginger - almonds 1a-7</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>	
Garnelensuppe süss-sauer Pilze Kirschtomätle Ingwer Tempura Garnele	13½
<small>Soup de crevettes - aigre-douce & crevettes tempura shrimp soup - sweet & sour - tempura shrimp 1a-7</small>	

Buchholzer Spargel vom KaJo Kury Hof

€uro

Bund Stangenspargel Hollandaise, Vinaigrette, Bärlauch, Kratzete & Kartoffele	29½
<small>asperges - hollandaise - vinaigrette - ail sauvage - kratzete & pommes de terre asparagus - hollandaise - vinaigrette - wild garlic - pancake & potatoes</small>	
dazu empfehlen wir: - 1 paniertes Schnitzel „Wiener Art“ <i>oder</i> Schinkenteller	10
<small>en outre, nous recommandons: in addition, we recommend:</small>	
- Wilderer Aufschnitt Teller aus der Erwin Dages Jagd	14½
- Gebratenes Kalbsteak <i>oder</i> Lachsfilet	14½
- Piccata Milanaise vom gejagten Wildschweintrücken	15½
- Riesengarnelen in Bärlauchöl geschwenkt	16½
- Gebratenes Rinderfilet <i>oder</i> Damhirschrücken	18½

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	24½
<small>assiette de salade avec saumon & dinde salad plate with salmon & turkey 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 	22½
<small>ravioles aux légumes - confiture coriander - lentilles & salade stuffed vegetables raviolis - coriander-lentils & salad 1a-3-6-9-10</small>	
Spaghetti gebratener Spargel Kirschtomaten Bärlauch Pesto Parmesan	24½
<small>spaghettis - asperges - tomate - pesto & parmesan spaghetti - asparagus - tomatoes - pesto & parmesan 1a-3-7-9</small>	
Gebackenes Tempura Gemüse Tomaten Sugo Spaghetti Parmesan 	25½
<small>légumes tempura - sc. tomate - spaghettis & parmesan baked tempura vegetables - sc. tomate - spaghetti & parmesan 1a-3-12</small>	

Wild mehr Bio geht! Gibier | Game

2 Wildschweinbratwürste Preiselbeersenf Spargelragout Bärlauch Püree 	22½
<small>2 saucisses à griller de sanglier - ragout d'asperges & purée pdt 2 wild boar sausages - asparagus ragout & puree 1a-1b-9-10-A-K</small>	
Damhirsch-, Reh- <i>oder</i> Wildschweinragout Bratäpfel Rotweinbirne Spätzle 	26½
<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>	
Roulade vom Damhirsch Bratäpfel Rotweinbirne Spargelragout Püree 	29½
<small>roulade de daim - pomme - chou de milan & purée fallow deer roulade - apple - savoy cabbage & puree 1a-3-12-A</small>	
Piccata vom Wildschwein Arrabiata Bärlauch Pesto Spaghetti	32½
<small>piccata de sanglier - arrabiata - pesto à l'ail sauvage & spaghetti wild boar piccata - arrabiata - wild garlic pesto & spaghetti 1a-3-A-B</small>	
Cordon bleu vom Wildschweintrücken Bratensaft Spätzle 	33½
<small>cordon bleu de sanglier & spaetzle cordon bleu of wild boar & spaetzle 1a-3-7-9-12-K</small>	
Damhirsch-, Reh- <i>oder</i> Wildschweintrücken Bratäpfel Rotweinbirne Spätzle 	39½
<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 	49
<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 avec 3 vins accompagnement with 3 accompanying wines	66
Feinschmecker Menü Viergängig mit 2 Hauptgerichten zur Wahl 	59
<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 avec 4 vins accompagnement with 4 accompanying wines	79
Gourmet Menü Fünfgängig mit 2 Hauptgerichten zur Wahl 	69
<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 avec 5 vins accompagnement with 5 accompanying wines	95

Fisch

Poisson | Fish

€uro

- Badische Hechtklößchen | Krebsbutter | Blattspinat | Nüdeli |** **28½**
quenelles de brochet - beurre au écrevisse - épinard & nouilles | pike dumplings - crayfish butter - spinach & noodles **1a-2-3-7-9-12**
- Lachsfilet gebraten | Bärlauchsahne | Blattspinat | Nüdeli |** **31½**
filet de saumon frit - beurre blanc - épinards & nouilles | fried salmon fillet - butter sauce - leaf spinach & noodles **4-7-12**
- Gebratene Dorade | Olivenöl mit Aromaten | Zitrone | Kartoffele |** **34½**
dorade frite - huile d'olive aux aromates - citron & pdt | fried sea bream - olive oil with aromatics - lemon & potatoes **4-7-12**

Klassisch & Badisch

Plats classiques | Classic dishes

- Maultaschen | Zwiebelschmelze | in Brühe serviert |** **19½**
ravioles de viande - bouillon de bœuf & confit d'oignon | stuffed raviolis in broth & melted onions **1a-3-6-7-9**
- Kutteln sauer | Bratkartoffele |** **19½**
tripes aigre-doux & pommes sautées | tripe sour & roasted potatoes **1a-3-7-9-12**
- 2 panierte Schnitzel „Wiener Art“ | Bratensaft | Pommes frites |** **19½**
2 escalopes viennoise - sauce & frites | 2 escalope style viennoise - sauce & fries **1a-3-9-12**
- 2 Rahmschnitzele | unpaniert | Rahmsöble | Spätzle |** **19½**
2 escalopes nature - sauce crème champignons & spaetzle | 2 escalopes of porc nature - mushroom cream sauce & spaetzle **1a-3-7-12**
- Kalbfleisch | eingemacht | Burgundersahne | Gemüse | Nüdeli |** **24½**
blanquette de veau - légumes & nouilles | veal stew - vegetables & noodles **1a-3-7-9-12**
- Cordon bleu vom Schwein | Münsterkäse | roher Schinken | Spätzle |** **25½**
cordon bleu - munster - jambon fumé & spaetzle | cordon bleu - munster cheese - raw ham & spaetzle **1a-3-7-9-12-K**
- Ochsenbrust | gekocht | Meerrettichsöble | Kartoffele |** **26½**
poitrine de bœuf - sauce au raifort & pommes de terre | cooked brisket of beef - horseradish sauce & potatoes **7-9-12-M**
- Grill Teller | Rind-Schwein-Pute | Pfeffersöble | Röstzwiebeln | Pommes frites |** **27½**
assiette de grillades - bœuf - porc - dinde - sc. au poivre & frites | plate of grilled meats - beef - pork - turkey - pepper sauce & fries **1a-9-12-M**
- Ochsenbäckle geschmort | Spätburgundersöble | Grillgemüse | Nüdeli** **27½**
joue de bœuf braisée - sc. au vin rouge - légumes grillés & nouilles | braised beef cheek - red wine sauce - grilled vegetables & noodles **1a-3-9-12**
- Kalbsnierle | Dijon-Senf-Söble | Gemüse | Nüdeli** **29½**
rognons de veau - sc. moutarde de dijon - légumes & nouilles | veal kidneys - dijon mustard sauce - vegetables & noodles **1a-3-9-10-12-I**
- Rumpsteak | Café de Paris | Gemüse | Krapfen** **32½**
rump steak de bœuf café de paris - légumes & dauphines | sirloin steak café de paris - vegetables & dauphines **3-7-9-12**
- Zwiebelrostbraten | Gemüse | Krapfen** **32½**
rump steak de bœuf - sauce à l'oignon - légumes & dauphines | sirloin steak - onion sauce - vegetables & dauphines **3-7-9-12**
- Entenbrust | Honig-Sesam-Jus | Spargelragout | Püree |** **37½**
magret de canard - jus sésame-miel - ragout d'asperges & purée | breast of duck - sc. honey-sesame - asparagus ragout & puree **7-9-11-12-B**
- Rinderfilet | grüne Pfeffer Soße | Gemüse | Krapfen | Gratin |** **39½**
filet de bœuf - sc. poivre - legumes - dauphines & gratin | fillet of beef - pepper sauce - vegetables & gratinated potatoes **3-7-9-12**
- Milchlammrücken | Sc. Provençal | Gemüse | Krapfen | Gratin |** **39½**
carré d'agneau - sc. provençal - legumes - dauphines & gratin | rack of lamb - vegetables & gratinated potatoes **3-7-9-12**

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