

· 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 amer bière drafted beer with amer liqueur B-H-I-S	6
Cassis Lemon Cocktail alkoholfrei cocktail sans alcool - cassis & lemon non-alcoholic currant-limes cocktail B-M-R-S	7
Campari Orange Soda campari orange / eau minérale campari orange / soda H-M	8½
Crémant BRUT Weingut St. Remigius Achkarren verre de crémant „brut“ glass of sparkling wine „brut“	8
Haus Cocktail Sekt mit Persico Likör & Früchten verre de crémant avec liqueur de persico & des fruits glass of sparkling wine with persico liqueur & fruits B-H-I	9
Rosé BRUT Sekt Privatsektkellerei Reinecker Auggen verre de crémant rosé „brut“ glass of sparkling wine rosé „brut“	9
Geldermann GRAND BRUT Privatsektkellerei Breisach verre de crémant geldermann „grand brut“ glass of sparkling wine geldermann „grand brut“	9
Pêche Mignon Sekt mit Pfirsich Likör pêche mignon à la liqueur de pêche glass of sparkling wine with peach liqueur B-H	9
Kir Royal Sekt mit Cassis Likör kir Royal à la liqueur de cassis glass of sparkling wine with cassis liqueur	9
Champagner BRUT Hausmarke verre de champagne „brut“ glass of champagne „brut“	12

Vorspeisen

Apéritif | Appetizers

Unsere bunte Salatvariation Blatt- & Rohkostsalate vegetarisch salade mêlée mixed salad 1a-7-10	8½
½ Dutzend Schnecken nach altem Hausrezept im Tiegel überbacken une demi-douzaine d'escargots gratinés half a dozen gratinated vineyard snails 3-7-M-S	14½
Carpaccio vom Damhirsch Parmesan Kürbisschümli Blattsalat carpaccio de daim & salade carpaccio of fellow deer & salade 1a-7-8c-B	22½
Dreierlei vom Kürbis mariniert Quiche Schümli Salat vegetarisch trio de potiron - mariné - quiche - soupe & salade trio of pumpkin - marinated - quiche - soup & salade 1a-3-7-10-A	24½
Wilderer Teller Hirsch Carpaccio Wildschinken Wildspeck Pastete Salat sélection d'entrées de gibier régional appetizer selection from regional game 1a-7-10-12-L	25½
Gebratene Froschschenkel nach Art des Hauses cuisses de grenouilles à la maison frog legs krone style 1a	29½
<u>Zu unseren Vorspeisen & Fischgerichten empfehlen wir:</u> 2024 Achkarrer Castellberg Grauburgunder Kabinett trocken WG Achkarren	

Suppen

Soupes | Soups

Hokkaido Kürbissahnesüppchen Kürbiskerne Kürbisöl Ingwer vegetarisch velouté de potiron à la maison creamsoup of pumpkins krone style 7-12-A-I	10
Festtagssüppchen nach Art des Hauses consommé de bœuf du chef clear soup krone style 1a-3-6-7-9	11½
Schneckensüppchen nach Art des Hauses velouté d'escargot à la maison snail cream soup krone style 1a-7-12	12½

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 - choux rouge - quenelle & purée de pommes de terre | roast goose - chestnuts - red cabbage - dumpling & mashed potatoes

40½

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 42½

oie entière - marons - choux 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:

2023 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 raviolos à la viande | salad plate with stuffed noodles ravioli 1a-3-6-7-9-10-J

21½

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

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

25½

- mit gebratenem Kaninchenrückenfilet | **Kaninchen Salatteller**

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

28½

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

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

31½

Vegetarisch

Végétarien | Vegetarian

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

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

23½

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

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

26½

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

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

28½

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

30½

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

33½

Gebratene Dorade | **Olivenöl mit Aromaten** | **Zitrone** | **Kartöffe** |

dorade frite - huile d'olive aux aromates - citron & pdt | fried sea bream - olive oil with aromatics - lemon & potatoes 4-7-12

36½

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

49

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

66

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

59

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

79

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

69

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

95

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

2 Wildschweinbratwürste Preiselbeersenf Rotkraut Püree 	24½
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 	27½
ragoût de daim ou chevreuil ou sanglier - pomme - poire & spaetzle stew of fallow deer or venison or wild boar - apple - pear & spaetzle 1a-3-12-A	
Roulade vom Damhirsch Bratäpfel Rotweinbirne Wirsing Püree 	31½
roulade de daim - pomme - chou de milan & purée fallow deer roulade - apple - savoy cabbage & puree 1a-3-12-A	
Piccata vom Wildschwein Arrabiata Pesto Nüdeli	33½
piccata de sanglier - arrabiata - pesto & nouilles wild boar piccata - arrabiata - pesto & noodles 1a-3-A-B	
Cordon bleu vom Wildschweinrücken Bratensaft Spätzle 	34½
cordon bleu de sanglier & spaetzle cordon bleu of wild boar & spaetzle 1a-3-7-9-12-K	
Damhirsch-, Reh- oder Wildschweinrücken Bratäpfel Rotweinbirne Spätzle 	41½
selle de daim ou chevreuil ou sanglier - pomme - poire & spaetzle saddle of fallow deer or venison or wild boar - apple - pear & spaetzle 1a-3-12-A	
<u>Auf Anfrage:</u> Reh- oder Damhirschleber Stockente Rothirsch Fasan etc. <u>sur demande:</u> foi de gibier ou canard sauvage ou cerf etc <u>on request:</u> game liver or wild duck or red deer etc	

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	
2 panierte Schnitzel „Wiener Art“ Bratensaft Pommes frites 	20½
2 escalopes viennoise - sauce & frites 2 escalope style viennoise - sauce & fries 1a-3-9-12	
2 Rahmschnitzel unpaniert Rahmsöble Spätzle 	20½
2 escalopes nature - sauce crème champignons & spaetzle 2 escalopes of porc nature - mushroom cream sauce & spaetzle 1a-3-7-12	
Kutteln sauer Bratkartoffel 	22½
tripes aigre-doux & pommes sautées tripe sour & roasted potatoes 1a-3-7-9-12	
Kalbfleisch eingemacht Burgundersahne Gemüse Nüdeli 	25½
blanquette de veau - légumes & nouilles veal stew - vegetables & noodles 1a-3-7-9-12	
Cordon bleu vom Schwein Münsterkäse roher Schinken Spätzle 	26½
cordon bleu - munster - jambon fumé & spaetzle cordon bleu - munster cheese - raw ham & spaetzle 1a-3-7-9-12-K	
Ochsenbrust gekocht Meerrettichsöble Kartoffel 	27½
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 	28½
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	29½
joue de bœuf braisée - sc. au vin rouge - légumes grillés & nouilles braised beef cheek - red wine sauce - grilled vegetables & noodles 1a-3-9-12	
Kalbsnieren Dijon-Senf-Söble Gemüse Nüdeli	31½
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	33½
rump steak de bœuf café de paris - légumes & dauphines sirloin steak café de paris - vegetables & dauphines 3-7-9-12	
Zwiebelrostbraten Gemüse Krapfen	33½
rump steak de bœuf - sauce à l'oignon - légumes & dauphines sirloin steak - onion sauce - vegetables & dauphines 3-7-9-12	
Entenbrust Honig-Sesam-Jus Wirsing Püree 	39½
magret de canard - jus sésame-miel - chou de milan & purée breast of duck - sc. honey-sesame - savoy cabbage & puree 7-9-11-12-B	
Rinderfilet grüne Pfeffer Soße Gemüse Krapfen Gratin 	42½
filet de bœuf - sc. poivre - légumes - dauphines & gratin fillet of beef - pepper sauce - vegetables & gratinated potatoes 3-7-9-12	
Milchlammrücken Sc. Provençal Gemüse Krapfen Gratin 	43½
carré d'agneau - sc. provençal - légumes - 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 |

12½

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

Wildschwein Wurstsalat | Wildschweinlyoner | Schnittkäse |

15½

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

Münsterkäse | aus dem elsässischen Münstertal | vegetarisch

16½

fromage de munster | munster cheese 7-10-M

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

21½

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 Kreutzer**, 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 unbekannten 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