

· 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	6½
amer bière drafted beer with amer liqueur B-H-I-S	
Cassis Lemon Cocktail alkoholfrei	7½
cocktail sans alcool - cassis & lemon non-alcoholic currant-limes cocktail B-M-R-S	
Campari Orange Soda	9
campari orange / eau minérale campari orange / soda H-M	
Crémant BRUT Weingut St. Remigius Achkarren	8
verre de crémant „brut“ glass of sparkling wine „brut“	
Haus Cocktail Sekt mit Persico Likör & Früchten	9½
verre de crémant avec liqueur de persico & des fruits glass of sparkling wine with persico liqueur & fruits B-H-I	
Rosé BRUT Sekt Privatsektkellerei Reinecker Auggen	9½
verre de crémant rosé „brut“ glass of sparkling wine rosé „brut“	
Geldermann GRAND BRUT Privatsektkellerei Breisach	9½
verre de crémant geldermann „grand brut“ glass of sparkling wine geldermann „grand brut“	
Pêche Mignon Sekt mit Pfirsich Likör	9½
pêche mignon à la liqueur de pêche glass of sparkling wine with peach liqueur B-H	
Kir Royal Sekt mit Cassis Likör	9½
kir Royal à la liqueur de cassis glass of sparkling wine with cassis liqueur	
Champagner BRUT Hausmarke	13½
verre de champagne „brut“ glass of champagne „brut“	

Vorspeisen

Apéritif | Appetizers

Unsere bunte Salatvariation Blatt- & Rohkostsalate vegetarisch	8½
salade mêlée mixed salad 1a-7-10	
½ Dutzend Schnecken nach altem Hausrezept im Tiegel überbacken 	14½
une demi-douzaine d'escargots gratinés half a dozen gratinated vineyard snails 3-7-M-S	
Pfifferling Allerlei Quiche mariniert gebacken Schümli Blattsalat 	19½
variation d'girolles - quiche - mariné - frit - soupe & salade chanterelles variation - quiche - marinated - fried - soup & salad 1a-3-7-B	
Carpaccio vom Damhirsch Parmesan Pfifferlingschümli Blattsalat 	22½
carpaccio de daim & salade carpaccio of fellow deer & salade 1a-7-8c-B	
Zweierlei Garnelen Tempura gebraten in Cocktailsoße Salat 	23½
2 sortes de crevettes - frit - sc. cocktail & laitue 2 kind of shrimps - fried - sc. cocktail & lettuce 1a-7-8c-B	

Zu unseren Vorspeisen & Fischgerichten empfehlen wir:

2025 Achkarrer Castellberg | Grauburgunder | Kabinett | trocken | Edition Krone

Suppen

Soupes | Soups

Pfifferlingsahnesüppchen nach Art des Hauses 	10
velouté de girolles - recette maison creamsoup of chanterelles - homemade style	
Festtagssüppchen nach Art des Hauses 	11½
consommé de bœuf du chef clear soup krone style 1a-3-6-7-9	
Schneckensüppchen nach Art des Hauses 	12½
velouté d'escargot à la maison snail cream soup krone style 1a-7-12	

Pfifferlinge im Pfännle

Girolles | Chanterelles

Pfifferlinge auf Wunsch: à la crème *oder* gebraten mit Spätzle *oder* Knödel

girolles à la crème *ou* rôtis & spaetzle *ou* quenelles | chanterelles à la crème *or* fried & spaetzle *or* dumplings

dazu empfehlen wir:

en outre, nous recommandons:
in addition, we recommend:

- | | |
|--|-----|
| - 1 paniertes Schnitzel „Wiener Art“ | 10 |
| - Gebratenes Kalbsteak <i>oder</i> gebratenes Lachsfilet | 14½ |
| - Piccata Milanaise vom Wildschweinrücken | 15½ |
| - Riesengarnelen in Knoblauchöl geschwenkt | 16½ |
| - Gebratenes Rinderfilet <i>oder</i> Damhirschrücken | 18½ |

Salatteller groß

Grande assiette à salade | Large salad plate

- | | |
|---|-----|
| - mit gebratenen Maultaschen Schwäbischer Salatteller | 21½ |
| assiette de salade avec raviolis à la viande salad plate with stuffed noodles ravioli 1a-3-6-7-9-10-J | |
| - mit Lachs- & Putenbruststreifen Bratpfannen Salatteller | 25½ |
| assiette de salade avec saumon & dinde salad plate with salmon & turkey 1a-9-10 | |
| - mit gebratenen Pfifferlingen Pfifferling Salatteller | 29½ |
| assiette de salade avec girolles salad plate with chanterelles 1a-9-10 | |
| - mit gebraten aufgeschnittenem Rumpsteak Rumpsteak Salatteller | 31½ |
| assiette de salade avec steak de bœuf salad plate with sirloin steak stripes 1a-9-10 | |

Vegetarisch

Végétariens | Vegetarian

- | | |
|---|-----|
| Gemüse Maultaschen Koriander-Linsen-Schmelze Salat | 23½ |
| raviolis aux légumes - confiture coriander - lentilles & salade stuffed vegetables raviolis - coriander-lentils & salad 1a-3-6-9-10 | |
| Pasta Kräutersaitling Piccata Pfifferlinge Pesto Parmesan | 28½ |
| pasta - champignon piccata - girolles - pesto & parmesan pasta - champignon piccata - chanterelles - pesto & parmesan 1a-3-7-9 | |
| Gebackenes Tempura Gemüse Tomaten Sugo Nüdeli Parmesan | 28½ |
| légumes tempura - sc. tomate - nouilles & parmesan baked tempura vegetables - sc. tomate - noodles & parmesan 1a-3-12 | |

Wild

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

- | | |
|---|-----|
| 2 Wildschweinbratwürste Preiselbeersenf Pfifferlinge Püree | 24½ |
| 2 saucisses à griller de sanglier - girolles & purée pdt 2 wild boar sausages - chanterelles & puree 1a-1b-9-10-A-K | |
| Damhirsch-, Reh- <i>oder</i> Wildschweinragout Bratäpfel Rotweinbirne Spätzle | 27½ |
| ragoût de daim <i>ou</i> chevreuil <i>ou</i> sanglier - pomme - poire & spaetzle stew of fallow deer <i>or</i> venison <i>or</i> wild boar - apple - pear & spaetzle 1a-3-12-A | |
| Roulade vom Damhirsch Bratäpfel Rotweinbirne Pfifferlinge Püree | 31½ |
| roulade de daim - pomme - girolles & purée fallow deer roulade - apple - chanterelles & puree 1a-3-12-A | |
| 2 panierte Wildschwein Schnitzel Bratensauce Spätzle | 31½ |
| 2 escalopes viennoises de sanglier - sauce & spaetzle 2 wild boar escalopes style viennoise - sauce & spaetzle 1a-3-9-12 | |
| Cordon bleu vom Wildschweinrücken Bratensauce Spätzle | 34½ |
| cordon bleu de sanglier & spaetzle cordon bleu of wild boar & spaetzle 1a-3-7-9-12-K | |
| Damhirsch-, Reh- <i>oder</i> Wildschweinrücken Bratäpfel Rotweinbirne Spätzle | 41½ |
| selle de daim <i>ou</i> chevreuil <i>ou</i> sanglier - pomme - poire & spaetzle saddle of fallow deer <i>or</i> venison <i>or</i> wild boar - apple - pear & spaetzle 1a-3-12-A | |

Kronewirt's Menüs

nur Tischweise & auf Vorbestellung

- | | |
|--|----|
| Regionales Menü Dreigängig mit 2 Hauptgerichten zur Wahl | 55 |
| 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 | 72 |
| avec 3 vins accompagnement with 3 accompanying wines | |
| Feinschmecker Menü Viergängig mit 2 Hauptgerichten zur Wahl | 65 |
| menu - quatre plats - avec 2 plats principaux au choix menu - four courses - with 2 main dishes to choose from | |
| mit Weinbegleitung Vier Weine | 85 |
| avec 4 vins accompagnement with 4 accompanying wines | |
| Gourmet Menü Fünfgängig mit 2 Hauptgerichten zur Wahl | 75 |
| 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 | 99 |
| avec 5 vins accompagnement with 5 accompanying wines | |

Fisch

Poisson | Fish

€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**

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 | Kartoffele |

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

35½

Klassisch & Badisch

Plats classiques | Classic dishes

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**

19½

Kutteln sauer | Bratkartoffele |

tripes aigre-doux & pommes sautées | tripe sour & roasted potatoes **1a-3-7-9-12**

20½

2 panierte Schnitzel „Wiener Art“ | Bratensaft | Pommes frites |

2 escalopes viennoise - sauce & frites | 2 escalope style viennoise - sauce & fries **1a-3-9-12**

20½

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**

20½

Kalbfleisch | eingemacht | Burgundersahne | Gemüse | Nüdeli |

blanquette de veau - légumes & nouilles | veal stew - vegetables & noodles **1a-3-7-9-12**

25½

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-K**

26½

Ochsenbrust | gekocht | Meerrettichsöble | Kartoffele |

poitrine de bœuf - sauce au raifort & pommes de terre | cooked brisket of beef - horseradish sauce & potatoes **7-9-12-M**

27½

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**

28½

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**

29½

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**

31½

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**

33½

Zwiebelrostbraten | Gemüse | Krapfen

rump steak de bœuf - sauce à l'oignon - légumes & dauphines | sirloin steak - onion sauce - vegetables & dauphines **3-7-9-12**

33½

Entenbrust | Honig-Sesam-Jus | Pfifferlinge | Püree |

magret de canard - jus sésame-miel - girolles & purée | breast of duck - sc. honey-sesame - chanterelles & puree **7-9-11-12-B**

39½

Rinderfilet | grüne Pfeffer Soße | Gemüse | Krapfen | Gratin |

filet de bœuf - sc. poivre - légumes - dauphines & gratin | fillet of beef - pepper sauce - vegetables & gratinated potatoes **3-7-9-12**

42½

Milchlammrücken | Sc. Provençal | Gemüse | Krapfen | Gratin |

carré d'agneau - sc. provençal - légumes - dauphines & gratin | rack of lamb - vegetables & gratinated potatoes **3-7-9-12**

43½

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