

· Die Achkarrer Krone ~ Wir veranstalten seit Jahrhunderten Kulinarisches ·



# SPEISEKARTE

Feines aus unserer Küche je nach Lust & Laune

**Feine saisonale Frischeküche  
mit regionalen Akzenten**

...

**Einfach nur gut  
Essen, Trinken, Feiern & Schlafen**

...

**In einem der letzten typischen & ältesten Gasthäuser  
des Dreiländerecks Deutschland-Frankreich-Schweiz**

...

**Speisenangebot  
täglich von 12.00 bis 21.30 Uhr**



**DIE ACHKARRER**  
**Krone**

**Familie Schübler  
& das Krone Team**

Schloßbergstraße 15 - 17

D-79235 Vogtsburg-Achkarren im Kaiserstuhl

· Tel.: 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) ·

## Aperitif

	Euro
<b>Glas Champagner de Saint-Gall Le Sélection „Brut“ Avize Grand Cru</b> <small>verre de champagne de saint-gall „brut“   glass of champagne de saint-gall "brut"</small>	<b>7½</b>
<b>Amer bière Pils mit Amer</b> (Mandarine, Orange & Enzian €125) <small>amer bière   drafted beer with amer liqueur</small>	<b>5</b>
<b>Cassis Lemon Cocktail alkoholfrei</b> <small>cocktail sans alcool - cassis &amp; lemon   non-alcoholic currant-limes cocktail</small>	<b>6</b>
<b>Glas Crémant d'Alsace „Blanc“ Weingut Metz-Bleger Saint Hippolyte</b> <small>verre de crémant d'alsace „blanc“   glass of sparkling wine from alsace "white"</small>	<b>6</b>
<b>Pinot Rosé Brut Ihringer Fohrenberg Weingut Sonnenhof Ihringen</b> <small>verre de crémant pinot rosé brut   glass of sparkling wine pinot rosé brut</small>	<b>7</b>
<b>Glas Geldermann Grand Brut Privatsektkellerei Breisach</b> <small>verre de crémant geldermann „grand brut“   glass of sparkling wine geldermann "grand brut"</small>	<b>7</b>
<b>Haus Cocktail Sekt mit Persicolikör &amp; Früchten</b> <small>verre de crémant avec liqueur de persico &amp; des fruits   glass of sparkling wine with persico liqueur &amp; fruits</small>	<b>7½</b>

## Vorspeisen

<b>Unsere bunte Salatvariation   Blatt- &amp; Rohkostsalate  </b> <small>salade mêlée   mixed salad</small>	<b>6</b>
<b>Sonnenwirbelesalat (Feldsalat)   Brot- &amp; Speckkracherle<sub>1-2-3-5</sub>   Rote Bete Söble  </b> <small>salade de mâches avec croûtons &amp; lardons   lambs lettuce salade &amp; croûtons</small>	<b>10</b>
<b>½ Dutzend Schnecken   nach altem Hausrezept im Tiegel überbacken  </b> <small>une demi-douzaine d'escargots gratinés   half a dozen gratinated vineyard snails</small>	<b>11½</b>
<b>Dreierlei vom Hokkaido Kürbis   mariniert   Quiche   Schümli   Feldsalat  </b> <small>trio de potiron - mariné - quiche - soupe &amp; mâches   trio of pumpkin - marinated - quiche - soup &amp; lambs lettuce</small>	<b>16½</b>
<b>Dreierlei von der Gans   Carpaccio   Rillettes   Confit   Feldsalat  </b> <small>trio de l'oie - carpaccio - rillettes - confit &amp; mâches   trio of goose - carpaccio - rillettes - confit &amp; lambs lettuce</small>	<b>18½</b>

Zu unseren Vorspeisen & Fischgerichten empfehlen wir:

**2017 Achkarrer Castellberg • Weißburgunder • Kabinett • trocken • Edition Krone**

## Suppen

<b>Kürbissahnesüppchen   geröstete Kürbiskerne   Kürbisöl   Ingwer  </b> <small>velouté de potiron - recette maison   creamsoup of pumpkins - homemade style</small>	<b>6½</b>
<b>Festtagssüppchen   nach Art des Kronewirt's  </b> <small>consommé de bœuf du chef   clear soup homemade style</small>	<b>7½</b>
<b>Wildkraftbrühe im Weckglas   Filetspieß   Käsestängle  </b> <small>consommé de gibier - brochette &amp; feuilleté au fromage   clear soup of game - pike &amp; cheese pastry</small>	<b>8½</b>

## saisonale Spezialitäten & regionale Wildgerichte

Wild teilweise vom Chef persönlich auf Kaiserstühler oder Elsässer Jagd erlegt & typisch jahreszeitliche Angebote wie **Bärlauch, Spargel, Pfifferlinge, Fisch, Steinpilze, Trüffel, Feldsalat, Gänse...**

## 100 Jahre Familientradition Menü

  
2017 Achkarrer **Weißburgunder**  
· trocken · WG Achkarren ·

  
2017 Achkarrer **Weißherbst**  
· mild · WG Achkarren ·

  
2016 Oberrotweiler **Rotwein Cuvée**  
· Qualitätswein · trocken · Weingut Landerer ·

**Menüpreis € 42½** ohne Weine

**Menüpreis € 50** mit Weine

Unser  
**Gruß des Hauses**

  
Krone

**Kürbis Quiche**

| Pesto | Feldsalat |

  
Krone

**Wildkraftbrühe**

| Filetspieß | Käsestängle |

  
Krone

Im Hauptgang zur Wahl

**Wallerfilet** | Krebsbutter | Risotto |

**Rindsschulter** | Gemüse | Nüdeli |

  
Krone

**Crème brûlée**

| Früchte |

## 458 Jahre Jubiläums Menü

  
2017 **Sauvignon Blanc**  
· Qualitätswein · trocken · WG Achkarren ·

  
2017 Achkarrer **Ruländer Faß Nr. 7**  
· Qualitätswein · mild · WG Achkarren ·

  
2016 Achkarrer Schloßberg **Spätburgunder**  
· Spätlese · trocken · WG Achkarren ·

**Menüpreis € 49½** ohne Weine

**Menüpreis € 59½** mit Weine

Unser  
**Gruß des Hauses**

  
Krone

**Dreierlei von der Gans**

| Carpaccio | Rillettes | Confit | Feldsalat |

  
Krone

**Riesengarnele**

| süß-saurer Sud | Fenchel |

  
Krone

Im Hauptgang zur Wahl

**Elztäler Kalb** | Waldpilzsahne | Spätzle |

**Damhirschrücken** | Klassisch |

  
Krone

**Kronewirt's Dessertvariation**

| von Allem ein bißchen |

### *Intoleranz- & Allergenverordnung | Kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe*

Der Gesetzgeber verpflichtet uns seit 13. Dezember 2014 zusätzlich Sie über folgende Inhaltsstoffe zu informieren:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch & Milchprodukte (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss & Queenstandnuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid & Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l, Lupinen & Weichtiere. Eine Liste mit Angabe der jeweiligen Produkte liegt aus und/oder kann bei unserem kundigen Service- oder Küchenteam erfragt werden.

## Salatteller

	Euro
- mit gekochtem Schinken & Käse   <b>Krone Salatteller</b>	14½
<small>assiette de salade avec jambon et fromage   salad plate with ham &amp; cheese</small>	
- mit gebratenen Maultaschen   <b>Schwäbischer Salatteller</b>	17½
<small>assiette de salade avec ravioles à la viande   salad plate with stuffed noodles ravioli</small>	
- mit Thunfisch, Fetakäse & Oliven   <b>Mediterraner Salatteller</b>	16½
<small>assiette de salade avec thon, fromage de feta &amp; olives   salad plate with tuna, feta cheese &amp; olives</small>	
- mit Lachs- & Putenbruststreifen   <b>Bratpfannen Salatteller</b>	19½
<small>assiette de salade avec saumon &amp; dinde   salad plate with salmon &amp; turkey</small>	

## ohne Fleisch & Fisch

<b>Gerollte Gemüse Maultaschen   Koriander-Linsen-Schmelze   Kartoffelsalat  </b>	17½
<small>ravioles aux légumes - confiture coriander-lentilles &amp; salade de pommes de terre   stuffed vegetables raviolis - coriander-lentils &amp; potatoe salad</small>	
<b>Kürbis Quiche   Pesto   Pflücksalat  </b>	18½
<small>quiche aux potiron - pesto &amp; salade   quiche of pumpkin - pesto &amp; salad</small>	
<b>Spaghetti-Kürbis   Parmesan  </b>	19½
<small>spaghetti avec potiron   spaghetti with potiron</small>	

## üs'em Wasser

<b>Bonbon vom weißen Waller   Koriander   Krebsbutter   Risotto  </b>	24½
<small>bonbon de siliure - coriandre &amp; risotto   catfish fillet - coriander &amp; risotto</small>	
<b>Edelfisch Teller   Lachs-Egli-Garnele-Jakobsmuschel   Beurre blanc   Kartoffele  </b>	28½
<small>assiette de poissons grillés - beurre blanc &amp; pommes de terre   plate with grilled fish - beurre blanc &amp; potatoes</small>	

## Wild teilweise vom Chef selbst erlegt

<b>Haschee (Bolognese) vom Hirsch   Spaghetti   Parmesan  </b>	17½
<small>haché (bolognaise) de cerf - spaghetti &amp; parmesan   bolognese of deer - spaghetti &amp; parmesan</small>	
<b>2 Wildschweinbratwürste   Preiselbeersenf   Kartoffelsalat  </b>	17½
<small>2 saucisses à griller de sanglier &amp; salade de pommes de terre   2 sausages of wildboar &amp; potatoe salad</small>	
<b>Damhirschragout   Marzipanäpfle   Rotweinbirne   Spätzle  </b>	20
<small>ragoût de daim - pomme - poire au vin rouge &amp; spaetzle   stew of venison <i>or</i> wildboar - apple - pear in red wine &amp; spaetzle</small>	
<b>Rehragout   Marzipanäpfle   Rotweinbirne   Spätzle  </b>	20
<small>ragoût de chevreuil - pomme - poire au vin rouge &amp; spaetzle   stew of venison <i>or</i> wildboar - apple - pear in red wine &amp; spaetzle</small>	
<b>Wildschweinragout   Marzipanäpfle   Rotweinbirne   Spätzle  </b>	20
<small>ragoût de sanglier - pomme - poire au vin rouge &amp; spaetzle   stew of sucking wildboar - apple - pear in red wine &amp; spaetzle</small>	
<b>Entbeinte Wildhasenkeule   Kürbis   Spätzle  </b>	21½
<small>cuisse de lièvre - potiron &amp; spaetzle   leg of hare (wild rabbit) - pumpkin &amp; spaetzle</small>	
<b>Wildschweintrücker   Waldpilze   Krapfen  </b>	25½
<small>selle de daim - champignons &amp; pommes dauphines   sirloin of fallow deer - mushrooms &amp; pommes dauphines</small>	
<b>Damhirschtrücker   Waldpilze   Krapfen  </b>	28½
<small>selle de daim - champignons &amp; pommes dauphines   sirloin of fallow deer - mushrooms &amp; pommes dauphines</small>	
<b>Rehrücken   Waldpilze   Krapfen  </b>	29½
<small>selle de daim - champignons &amp; pommes dauphines   sirloin of fallow deer - mushrooms &amp; pommes dauphines</small>	

*je nach Jagdglück auch Fasan & ½ Wildente  
Fragen Sie nach unseren Tagesangeboten*

# Klassisch & Badisch

	Euro
<b>Maultaschen in Fleischbrühe   Zwiebelschmelze  </b> <small>ravioles de viande - bouillon de bœuf &amp; confit d'oignon   stuffed raviolis in broth &amp; melted onions</small>	<b>15½</b>
<b>2 Rahmschnitzele   unpaniert   Rahmsöble   Spätzle  </b> <small>2 escalopes nature - sauce crème champignons &amp; spaetzle   2 escalopes of porc nature - mushroom cream sauce &amp; spaetzle</small>	<b>16½</b>
<b>2 panierte Schnitzel „Wiener Art“   Bratensaft   Pommes frites   Salatvariation  </b> <small>2 escalopes viennoise - sauce - frites &amp; salade mêlée   2 escalope style viennoise - sauce - fries &amp; mixed salad</small>	<b>17½</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</small>	<b>18½</b>
<b>Geschmorte Rindsschulter   Gemüse   Nüdeli  </b> <small>épaule de bœuf braisé - légumes &amp; nouilles   braised beef shoulder - vegetables &amp; noodles</small>	<b>19½</b>
<b>Kalbfleisch   eingemacht   Burgundersahne   Gemüse   Nüdeli  </b> <small>blanquette de veau - légumes &amp; nouilles   veal stew - vegetables &amp; noodles</small>	<b>19½</b>
<b>Ochsenbrust   gekocht   Meerrettichsöble -5-   Kartoffele  </b> <small>poitrine de bœuf - sauce au raifort &amp; pommes de terre   cooked brisket of beef - horseradish sauce &amp; potatoes</small>	<b>19½</b>
<b>Grill Teller   Rind-Schwein-Pute   Grilltomätle   Röstzwiebeln   Pommes frites  </b> <small>assiette de grillades - bœuf - porc - dinde - tomate grillée &amp; frites   plate of grilled meats - beef - pork - turkey - grilled tomato &amp; fries</small>	<b>20½</b>
<b>Lammhäxle   Sc. Provençal   Bohnen   Nüdeli  </b> <small>souris d'agneau - sc. Provençal - haricots &amp; nouilles   roasted leg of lamb - sc. provençal - beans &amp; noodles</small>	<b>20½</b>
<b>Jungschweinerücken „Kräuterkruste“   Kürbis   Spätzle  </b> <small>steak de porc en croûte d'herbes - potiron &amp; spaetzle   pork steak in herb crust - pumpkin &amp; spaetzle</small>	<b>20½</b>
<b>Zwiebelrostbraten   Grilltomätle   Pommes frites  </b> <small>steak de bœuf - sauce à l'oignon - tomate grillée &amp; frites   beef steak - onion sauce - grilled tomato &amp; fries</small>	<b>23½</b>
<b>Schweine- &amp; Rinderfiletmedaillon   Waldpilzsahne   Spätzle  </b> <small>médallions de porc et de bœuf - champignons &amp; spaetzle   medallion of pork &amp; fillet of beef - mushrooms &amp; spaetzle</small>	<b>25½</b>
<b>Entenbrust   Preiselbeerbratensaft   Gemüse   Kartoffelkrapfen  </b> <small>magret de canard - sauce aux airelles - légumes &amp; pommes dauphines   breast of duck - cranberry sauce - vegetables &amp; potatoes</small>	<b>28½</b>
<b>Kalbsrückensteak   Kürbis   Spätzle  </b> <small>steak de veau - potiron &amp; spaetzle   steak of saddle of veal - pumpkin &amp; spaetzle</small>	<b>28½</b>
<b>Milchlammrücken „Winzerbrotkruste“   Sc. Provençale   Ratatouille   Gratin  </b> <small>carré d'agneau croûte au pain - sc. provençale - ratatouille &amp; gratin   roast saddle of lamb - bread crust - sc. provençale - ratatouille &amp; gratin</small>	<b>29½</b>
<b>Rinderfilet   Bratensaft   Gemüse   Krapfen  </b> <small>filet de bœuf - légumes &amp; dauphines   fillet of beef - vegetables &amp; dauphines</small>	<b>29½</b>

## Vesper

<b>Ofenfrischer Flammenkuchen</b> -2-	tarte flambée   tarte flambé	€uro 8
<b>Kronewirt's Wurstsalat</b> -2-4-5-6-   <b>Lyoner</b>   <b>Schnittkäse</b>	salade de vigneronne - saucisse & fromage   sausage salad with cheese	7½
<b>Goulaschsuppe</b>   in der Löwenkopfterrine	soupe au goulasch   goulash soup	7½
<b>Münsterkäse</b>   aus dem elsässischen Münstertal	fromage de munster   munster cheese	12
<b>Kaiserstühler Anti Pasti</b>   <b>Bibileskäs'</b>   <b>Wurstsalat</b>   <b>Ochsenmaul</b>   -2-4-5-6-	bibalakas' - salade vigneronne & salade de museau   white cheese - sausage salad & headcheese	14
<b>Winzer-Vesperbrett</b> -2-4-5-6-   <b>Kronewirt's Art</b>	déclinaisons de chacuterie   vespers platter garnished	15

## Die Achkarrer Krone seit 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 und 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 **Dani & Jürgen Schüßler** (Küchenmeister).
- 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, Bäder & Blockheizkraftwerk.
- 2019** Wir feiern **100 Jahre Familienbesitz 1919-2019**

## 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 auftrat! 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 19% Mehrwertsteuer

| Pure Region | Junge Weine | Feine Küche |

**Die Achkarrer**

**Krone**



| Hotel | Restaurant | Winzerstube | Catering | Weinverkauf |

**Das Gute**

bewahren & sich dennoch  
immer wieder neu erfinden,  
braucht Geschick & Mut



Wir wünschen Ihnen & Ihren Lieben  
von ganzem Herzen besinnliche  
Festtage, Glück & Gesundheit

**in unserem Festjahr 2019**

**100 Jahre Familienbesitz 1919-2019**

**Ihre Familie Schüßler  
& das Krone Team**

Schön,  
daß Sie unsere Gäste sind!