

· 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 · info@krone-achkarren.de ·

Aperitif

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

Vorspeisen

Unsere bunte Salatvariation Blatt- & Rohkostsalate <small>salade mêlée mixed salad</small>	6½
Saichersalat Löwenzahn schlotzig frittiertes Schinken pochiertes Land Ei <small>salade de pissenlit & œuf poché dandelion salad & poached egg</small>	11½
½ Dutzend Schnecken nach altem Hausrezept im Tiegel überbacken <small>une demi-douzaine d'escargots gratinés half a dozen gratinated vineyard snails</small>	11½
Spargelsalat gebeizter Lachs Kartoffel Gitter <small>salad d'asperges - saumon mariné & pommes gaufrettes asparagus salad - marinated salmon & french gaufrettes</small>	15½
Dreierlei vom Spargel mariniert Quiche Schümli Pflücksalat <small>trio d'asperges - mariné - quiche - soupe & salade trio of asparagus - marinated - quiche - soup & salad</small>	15½
Gebratene Froschschenkel Bärlauchpüree nach Art des Hauses <small>cuisse de grenouilles „recette maison“ frog legs „Krone style“</small>	19½

Zu unseren Vorspeisen & Fischgerichten empfehlen wir:

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

Suppen

Spargel- oder Bärlauchsüppchen Ingwer 1-2-4 Kracherle Mandeln <small>soupe d'asperges <i>ou</i> ail sauvage - gingembre - croûtons - amandes asparagus- <i>or</i> wild garlic soup - ginger - croutons - almonds</small>	6½
Festtagssüppchen nach Art des Kronewirt's <small>consommé de bœuf du chef clear soup homemade style</small>	7½
Wildkraftbrühe im Weckglas Filetspieß Käsestängle <small>consommé de gibier - brochette & feuilleté au fromage clear soup of game - pike & cheese pastry</small>	8½

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 45 € ohne Weine

Menüpreis 53 € mit Weine

Unser Gruß des Hauses



Löwenzahnsalat

| frittierter Schinken | pochiertes Land Ei |



Bärlauch Cappucino

| Bärlauchsüppchen | Spargeltee |



Im Hauptgang zur Wahl

Wallerfilet | Spargelragout | Risotto |

Wild Ragout | Preiselbeeren | Spätzle |



Blätterteig & Holunder Parfait

| Erdbeeren |

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 53 € ohne Weine

Menüpreis 63 € mit Weine

Unser Gruß des Hauses



Spargelsalat

| gebeizter Lachs |



Spargelragout

| Kalbsbriesrösle |



Im Hauptgang zur Wahl

Rindsschulter | Macaire Kartoffele |

Entenbrust | Sesamjus | Polenta |



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.

Feldkircher Spargel vom Himbeerhof

	Euro
Bund Stangenspargel Hollandaise, Vinaigrette, Bärlauch, Kratzete & Kartoffele	21½
<small>asperges - hollandaise - vinaigrette - ail sauvage - kratzete & pommes de terre asparagus - hollandaise - vinaigrette - wild garlic - pancake & potatoes</small>	
dazu empfehlen wir:	
<small>en outre, nous recommandons:</small>	
<small>in addition, we recommend:</small>	
- 1 paniertes Schnitzel „Wiener Art“	7
- Schinkenteller oder Hirsch Schinken 2-5-6	8
- 1 paniertes Kalbschnitzel	10
- Gebratenes Lachsfilet	10
- Gebratenes Kalbsrückensteak	11
- 3 Riesengarnelen in Bärlauchöl geschwenkt	11
- Gebratenes Rinderfilet	13

Salatteller

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

ohne Fleisch & Fisch

Gerollte Gemüse Maultaschen Koriander-Linsen-Schmelze Kartoffelsalat 	17½
<small>ravioles aux légumes - confiture coriander-lentilles & salade de pommes de terre stuffed vegetables raviolis - coriander-lentils & potatoe salad</small>	
Spargelstrudel Bärlauch Hollandaise 	18½
<small>strudel d'asperges & hollandaise à l'ail sauvage asparagus strudel & wild garlic hollandaise</small>	
Spaghetti Spargel Bärlauch Pesto Parmesan 	19½
<small>spaghetti avec asperges - pesto & parmesan spaghetti with asparagus - pesto & parmesan</small>	

Wild teilweise vom Chef selbst erlegt

Haschee (Bolognese) vom Hirsch Spaghetti Parmesan 	17½
<small>haché (bolognaise) de cerf - spaghetti & parmesan bolognese of deer - spaghetti & parmesan</small>	
2 Wildschweinbratwürste Preiselbeersenf Kartoffelsalat 	17½
<small>2 saucisses à griller de sanglier & salade de pommes de terre 2 sausages of wildboar & potatoe salad</small>	
Damhirschragout Marzipanäpfle Rotweinbirne Spätzle 	20
<small>ragoût de daim - pomme - poire au vin rouge & spaetzle stew of venison or wildboar - apple - pear in red wine & spaetzle</small>	
Rehragout Marzipanäpfle Rotweinbirne Spätzle 	20
<small>ragoût de chevreuil - pomme - poire au vin rouge & spaetzle stew of venison or wildboar - apple - pear in red wine & spaetzle</small>	
Wildschweinragout Marzipanäpfle Rotweinbirne Spätzle 	20
<small>ragoût de sanglier - pomme - poire au vin rouge & spaetzle stew of sucking wildboar - apple - pear in red wine & spaetzle</small>	
Entbeinte Wildhasenkeule Spargel Spätzle 	21½
<small>cuisse de lièvre - potiron & spaetzle leg of hare (wild rabbit) - pumpkin & spaetzle</small>	
Wildschweinerücken Spargel-Morchel-Ragout Kratzete 	25½
<small>selle de daim - ragoût de morille-asperges & kratzete sirloin of fallow deer - ragout of asparagus-morels & pancake stripes</small>	
Damhirschrücken Spargel-Morchel-Ragout Kratzete 	28½
<small>selle de daim - ragoût de morille-asperges & kratzete sirloin of fallow deer - ragout of asparagus-morels & pancake stripes</small>	
Rehrücken Spargel-Morchel-Ragout Kratzete 	29½
<small>selle de daim - ragoût de morille-asperges & kratzete sirloin of fallow deer - ragout of asparagus-morels & pancake stripes</small>	

je nach Jagdglück auch anderes Wild fragen Sie nach unseren Tagesangeboten

üs'em Wasser

Filet vom weißen Waller Spargel-Bärlauch Risotto 	€uro 24½
<small>filet de siliure - asperges-ail sauvage & risotto catfish fillet - asparagus-wild garlic & risotto</small>	
Zander Filet Senfsöble Weisskraut Kartoffele 	24½
<small>filet de sandre - sc. moutarde - choux blanc & pdt fillet of pike-perch - sc. Mustard - white cabbage & potatoes</small>	
Edelfisch Teller Lachs-Garnele-Jakobsmuschel Beurre blanc Kartoffele 	28½
<small>assiette de poissons grillés - beurre blanc & pommes de terre plate with grilled fish - beurre blanc & potatoes</small>	

Klassisch & Badisch

Maultaschen in Fleischbrühe Zwiebelschmelze 	15½
<small>ravioles de viande - bouillon de bœuf & confit d'oignon stuffed raviolis in broth & melted onions</small>	
Gekochtes Badisches Schäufele Blatt- & Kartoffelsalat 	16½
<small>épaule de porc fumé - salade verte & de pdt pig's shoulder - green & potatoes salad</small>	
2 Rahmschnitzele unpaniert Rahmsöble Spätzle 	16½
<small>2 escalopes nature - sauce crème champignons & spaetzle 2 escalopes of porc nature - mushroom cream sauce & spaetzle</small>	
2 panierte Schnitzel „Wiener Art“ Bratensaft Pommes frites Salatvariation 	17½
<small>2 escalopes viennoise - sauce - frites & salade mêlée 2 escalope style viennoise - sauce - fries & mixed salad</small>	
Cordon bleu vom Schwein Münsterkäse roher Schinken Spätzle 	18½
<small>cordon bleu - munster - jambon fumé & spaetzle cordon bleu - munster cheese - raw ham & spaetzle</small>	
Geschmorte Rindsschulter Gremolata Macaire Kartoffele 	19½
<small>épaule de bœuf braisé - gremolata & pdt macaire braised beef shoulder - gremolata & macaire potatoes</small>	
Kalbfleisch eingemacht Burgundersahne Gemüse Nüdeli 	19½
<small>blanquette de veau - légumes & nouilles veal stew - vegetables & noodles</small>	
Ochsenbrust gekocht Meerrettichsöble -5- Kartoffele 	19½
<small>poitrine de bœuf - sauce au raifort & pommes de terre cooked brisket of beef - horseradish sauce & potatoes</small>	
Grill Teller Rind-Schwein-Pute Grilltomätle Röstzwiebeln Pommes frites 	20½
<small>assiette de grillades - bœuf - porc - dinde - tomate grillée & frites plate of grilled meats - beef - pork - turkey - grilled tomato & fries</small>	
Lammhäxle Sc. Provençal Bohnen Polenta 	20½
<small>souris d'agneau - sc. Provençal - haricots & polenta roasted leg of lamb - sc. provençal - beans & polenta</small>	
Jungschweinerücken „Kräuterkruste“ Spargel Spätzle 	20½
<small>steak de porc en croûte d'herbes - asperges & spaetzle pork steak in herb crust - asparagus & spaetzle</small>	
Zwiebelrostbraten Grilltomätle Pommes frites 	23½
<small>steak de bœuf - sauce à l'oignon - tomate grillée & frites beef steak - onion sauce - grilled tomato & fries</small>	
Schweine- & Rinderfiletmedaillon Waldpilzsahne Spätzle 	25½
<small>médallions de porc et de bœuf - champignons & spaetzle medallion of pork & fillet of beef - mushrooms & spaetzle</small>	
Entenbrust Honig-Sesam-Jus Gemüse Polenta 	28½
<small>magret de canard - jus sésame-miel - légumes & polenta breast of duck - sc. honey-sesame - vegetables & polenta</small>	
Kalbsrückensteak & -bries Spargel-Morchel-Ragout Spätzle 	28½
<small>steak & ris de veau - ragout asperges-morilles & spaetzle steak of saddle & sweetbreads of veal - ragout of asparagus-morels & spaetzle</small>	
Milchlammrücken „Winzerbrotkruste“ Sc. Provençale Ratatouille Gratin 	29½
<small>carré d'agneau croûte au pain - sc. provençale - ratatouille & gratin roast saddle of lamb - bread crust - sc. provençale - ratatouille & gratin</small>	
Rinderfilet Pfeffersöble Spargel Krapfen 	29½
<small>filet de bœuf - sc. au poivre - asperges & dauphines fillet of beef - sc. pepper - asparagus & dauphines</small>	

Vesper

Ofenfrischer Flammenkuchen -2-	tarte flambée tarte flambé	€uro 8
Kronewirt's Wurstsalat -2-4-5-6- Lyoner Schnittkäse	salade de vigneronne - saucisse & fromage sausage salad with cheese	7½
Goulaschsuppe in der Löwenkopfterrine	soupe au goulasch goulash soup	7½
Münsterkäse aus dem elsässischen Münstertal	fromage de munster munster cheese	12
Kaiserstühler Anti Pasti Bibileskäs' Wurstsalat Ochsenmaul -2-4-5-6-	bibalakas' - salade vigneronne & salade de museau white cheese - sausage salad & headcheese	14
Winzer-Vesperbrett -2-4-5-6- Kronewirt's Art	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 das ganze Jahr **100 Jahre Familienbesitz 1919-2019**

Aus dem Tagebuch

eines unbekanntem 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