

DIE ACHKARRER

# Krone

| **ABHOL**Gerichte | **LIEFER**Service ab 35 € |  
| **Telefon 07662-93130** | **Zahlung Bar** oder **EC** |

## **SAISONALE SPEISEN & KLASSIKER**

**Gemischte Salatvariation** *oder* **kleiner Feldsalat** 5 €  
Blatt- & Rohkostsalate Brot- & Speckkracherle

**Schnecken-** *oder* **Hokkaido-Kürbis-Süppchen** 5 €  
nach Kronewirt's Art

**Kronewirt's Wurstsalat** 5 €  
mit *oder* ohne Käse | Brot

**2 Rahmschnitzel** *oder* **2 panierte Schnitzel** 10 €  
unpaniert | Rahmsöble | Spätzle Zitronen | Jus | Spätzle

**Gänsebraten** 10 €  
Bratensaft | Waldpilze | Klöße

**Geschmorte Kaninchenkeule** 10 €  
Bratensaft | Nüdeli

**Wildhasenragout** *oder* **Kalbfleisch eingemacht** 10 €  
Preiselbeersahne | Spätzle Burgundersahne | Nüdeli

**Paniertes Seelachs Schnitzel** *oder* **Lachsfilet** 10 €  
Zitrone | Sc. Remoulade | Kartoffele Spinat | Nüdeli

**Wildschweinragout** *oder* **Damhirschragout** 10 €  
Preiselbeeren | Spätzle Preiselbeeren | Spätzle

**Cordon bleu „Klassisch“** 10 €  
Zitrone | Bratensaft | Spätzle

**Wildschweinbratwurst** 10 €  
Preiselbeersenf | Süßkartoffelpüree

**Cordon bleu mit Münsterkäse & rohem Schinken** 12½ €  
Zitrone | Bratensaft | Spätzle

**Grill Teller** 15 €  
Rind-Schwein-Pute | Zwiebeln | Kräuterbutter | Pommes frites

**Rumpsteak** Kräuterbutter *oder* **Zwiebelrostbraten** 15 €  
Zwiebeln | Pommes frites Pommes frites

**Barbarie Entenbrust** 15 €  
Preiselbeerbratensaft | Polenta | Krapfen

**Entbeinte halbe Wildente** auf Anfrage | begrenzt | 17½ €  
Bratensaft | Maroni | Preiselbeeren | Knödel | Süßkartoffelpüree

**Ganze Gans** für 4-6 Pers. | 1 Tag Vorbestellung | 75 €  
Bratensaft | Maroni | Preiselbeeren | Knödel | Süßkartoffelpüree

# Spätjahr 2020

Abholung Montag bis Sonntag  
von **11.30 Uhr** bis **20.30 Uhr**  
| **Vorlaufzeit mindestens 1 Stunde** |

## **VEGETARISCH**

**Spaghetti** Gemüsebolognese 10 €  
**Maultäschle** vegetarisch 10 €  
Gerichte vom **Hokkaido-Kürbis** Anfrage

## **SALATTeller GROSS**

- mit **Lachs- & Putenstreifen** 10 €  
- mit **Thunfisch | Oliven | Kapern** 10 €  
- mit **Schweinefilet** 10 €

## **FLASCHENWEIN VERKAUF**

Weine der **WG Achkarren** auch **gekühlt**  
zum **Erzeuger Preis** | auch bei Lieferung!  
Anderweitige Getränke in Flaschen | auf Anfrage

## **IHRE FESTE privat & geschäftlich**

nennen **Sie** uns einfach: **Anlass** | Termin |  
Zeitfenster | Personen | Ort | bei uns ~ Ihnen |  
Ihre **Wünsche** & Ihren preislichen Rahmen

## **EVENTS & VERANSTALTUNGEN**

Fragen **Sie** nach unserem Kronewirt's  
**VERANSTALTUNGSKALENDER**  
Wir freuen uns auf **Sie & Ihre** Buchungen

## **WEIHNACHTSFEIERN**

**Sie** erhalten bei uns zu jeder **privaten**  
oder **geschäftlichen** & geplanten Feier  
einen **Gratis** Glühwein & Punsch-Empfang

## **WEIHNACHTEN & SILVESTER**

Aufgrund der großen **Nachfrage**:  
Bitte reservieren **Sie** frühzeitig Ihren **Tisch**  
**Fescht-Tage**  
gemeinsam feierlich genießen



seit **101 Jahren** im  
**Familienbesitz**  
& **Krisen** erprobt  
seit dem Jahr **1561**

**Familie Schüßler & das Krone Team**  
| Schloßbergstraße 15-17 | 79235 Vogtsburg-Achkarren |  
| **Telefon 07662-93130** | **Telefax 07662-931350** |  
| [www.krone-achkarren.de](http://www.krone-achkarren.de) |

## **Wir beliefern Firmen mit Vesper & Mittagessen**

nach **Absprache** & Bestellung am **Vortag** bis 17.00 Uhr

| Unsere Preisangaben beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer |  
| Inhaltsstoffe, Intoleranzen & Allergene Infos liegen bei Abholung bereit ~ schicken wir zu |

| Die Achkarrer Krone ist täglich durchgehend geöffnet | Hotel | Restaurant | Events |



Neulich in der Achkarrer Krone

# DIE ACHKARRER Krone

**Familie Schüßler & das Krone Team**  
 | Schloßbergstraße 15-17 | 79235 Vogtsburg-Achkarren |  
**Telefon 07662-93130** |  
 | info@krone-achkarren.de |  
 | www.krone-achkarren.de |

## | Mit **IHNEN** & unseren **EVENTS** durch die kalte **JAHRESZEIT** 2020-21 |

**Kronewirt's Kulinarica ANSTATT Plaza Culinarica** Freitag, 06. & Samstag, 07. November 2020  
 Beginn 18.30 Uhr an Feuerschalen mit Sekt & Fingerfood | danach in unserem Restaurant ein feines sechsgängiges Menü inklusive Weine, Wasser, Espresso & Schnäpsle **59 €**

**10. Rheingau meets Breisgau | Riesling trifft Burgunder** Freitag, 13. & Samstag, 14. November 2020  
 Beginn 18.30 Uhr mit VDP Bercher Burkheim, VDP Jakob Jung Rheingau & Bio Gretzmeier Merdingen Fingerfood & 3 Sekte | sechsgängiges Menü mit 12 besprochenen Weinen, Mineralwasser, Espresso/Kaffee & Schnäpsle | alle Winzer sind vor Ort **89 €**

**3. Schloßberg Grotte Open End Night** Freitag, 20. & Samstag, 21. November 2020  
 Beginn 18.30 Uhr an Feuerschalen mit Sekt & Fingerfood | danach in unserer Grotte ein feines sechsgängiges Menü inklusive Weine, Wasser, Espresso & Schnäpsle **59 €**

**Kulinarische Kaiserstühler Adventswochenenden** Freitag, 27. & Samstag, 28. November 2020  
 Freitag, 04. & Samstag, 05. Dezember 2020  
 Freitag, 11. & Samstag, 12. Dezember 2020  
 Freitag, 18. & Samstag, 19. Dezember 2020  
 Beginn 18.30 Uhr an Feuerschalen mit Sekt & Fingerfood | danach im Restaurant ein feines sechsgängiges Menü inklusive Weine, Wasser, Espresso & Schnäpsle **59 €**

**1. & 2. Weihnachtsfeiertag** Freitag, 25. & Samstag, 26. Dezember 2020  
 individuell reservieren Sie bitte frühzeitig Ihren Tisch | wie jedes Jahr bieten wir Ihnen durchgehend à la carte Gerichte oder Menüs an **mittags | nachmittags | abends**

**Silvester | Jahreswechsel** Donnerstag, 31. Dezember 2020  
 Beginn 18.30 Uhr Schloßberg Grotte: Aperitif | Menü mit Hauptgang Büffet | Mitternachtssekt **89 €**  
 Restaurant: Aperitif | Großes Gala Menü | Mitternachtssekt | All Inklusiv **149 €**  
 ca. 00.15 Uhr großes hauseigenes Feuerwerk für Alle | open end

**Neujahr** Freitag, 01. Januar 2021  
 individuell ausgedehntes Spätaufsteher Frühstück | danach bieten wir Ihnen wie jedes Jahr durchgehend à la carte Gerichte oder Menüs an **mittags | nachmittags | abends**

**460 Jahre Achkarrer Krone | 1561-2021** Samstag, 16. Januar 2021  
 Beginn 18.30 Uhr Rund um unsere Krone wird gefeiert | Aperitif | Jubiläums Menü | Weine | Pils | Mineralwasser | Espresso | Schnäpsle | open end | All Inklusiv → reservieren! **59 €**

**Wild-, Fisch- & Vegetarisches Frühjahr** Donnerstag, 28. Januar bis Montag, 08. Februar 2021  
 individuell frei miteinander kombinierbare Menüs von Wild | Fisch | Vegetarisch | auf Wunsch auch mit Weinbegleitung **Menü klein 29 € | Menü mittel 39 € | Menü groß 49 €**

**Valentins Wochenende** Donnerstag, 11. bis Montag, 15. Februar 2021  
 individuell nicht nur für Verliebte | Aperitif | fünfgängiges Menü mit 3 Hauptgerichten zur Wahl | 3 korrespondierende Weine → reservieren! **45 €**

**Kronewirt's „z'Licht go“ MEHRWERT Angebot** gültig bis Montag, 25. Januar 2021  
 individuell diesen Abschnitt von Sonntagabend bis Freitagmittag ausgeschnitten mitbringen & Sie erhalten von uns pro Abschnitt auf das zweite gleichpreisige ~ günstigere à la carte Essen oder Menü einen **50%igen Rabatt** | Angebote sind nicht kombinierbar |

| Sowie Gans ganz viel me(e)hr | Wir freuen uns auf Sie! | Ihre Kronewirt's Leut' |