

· 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

Amer bière Pils mit Amer (Mandarine, Orange & Enzian €125)	amer bière drafted beer with amer liqueur	5
Tomatensaft mit Tabasco & Selleriesalz	jus de tomate - tabasco & sel de celeri tomato juice - tabasco & celery salt	4½
Cassis Lemon Cocktail alkoholfrei	cocktail sans alcool - cassis & lemon non-alcoholic currant-limes cocktail	5½
Glas Crémant d'Alsace „Blanc“ Weingut Metz-Bleger Saint Hippolyte	verre de crémant d'alsace „blanc“ glass of sparkling wine from alsace "white"	5½
Pinot Rosé Brut Ihringer Fohrenberg Weingut Sonnenhof Ihringen	verre de crémant pinot rosé brut glass of sparkling wine pinot rosé brut	6½
Glas Geldermann Grand Brut Privatsektkellerei Breisach	verre de crémant geldermann „grand brut“ glass of sparkling wine geldermann "grand brut"	7
Haus Cocktail Sekt mit Persicolikör & Früchten	verre de crémant avec liqueur de persico & des fruits glass of sparkling wine with persico liqueur & fruits	7½
Glas Champagner de Castellane „Brut“ Epernay	verre de champagne de castellane „brut“ glass of champagne de castellane "brut"	8

Vorspeisen

Unsere bunte Salatvariation Blatt- & Rohkostsalate 	salade mêlée mixed salad	5½
Sonnenwirbelesalat (Feldsalat) Brot- & Speckkracherle¹⁻²⁻³⁻⁵ Rote Bete Söble 	salade de mâche avec croûtons & lardons lambs lettuce salad & croûtons	9½
½ Dutzend Schnecken nach altem Hausrezept im Tiegel überbacken 	une demi-douzaine d'escargots gratinés half a dozen gratinated vineyard snails	11½
Ceviche vom Waller marinierter Kürbis Salat 	ceviche de silluire - potiron & salade ceviche of cat fish - pumpkin & salad	15½
Dreierlei vom Kürbis mariniert Quiche Schümli Feldsalat 	trio de potiron - mariné - quiche - soupe & salade trio of pumpkin - marinated - quiche - soup & salad	15½
Gebratene Froschschenkel nach Art des Hauses 	cuissees de grenouilles - „recette maison“ frog legs „Krone style“	19½

Zu unseren Vorspeisen & Fischgerichten empfehlen wir:

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

Suppen

Kürbissahnesüppchen geröstete Kürbiskerne Kürbisöl Ingwer 	velouté de potiron - recette maison cream soup of pumpkins - homemade style	6½
Festtagssüppchen nach Art des Kronewirt's 	consommé de bœuf du chef clear soup homemade style	6½
Wildkraftbrühe im Weckglas Filetspieß Käsestängel 	consommé de gibier - brochette & feuilleté au fromage clear soup of game - pike & cheese pastry	8½

für unsere kleinen Gäste

Spaghetti Bolognese geraspelter Parmesan 	spaghetti bolognaise - parmesan spaghetti bolognese - parmesan	8½
Schnitzele „Wiener Art“ Soße Zitrone Pommes frites 	escalope de porc pané - sauce - citron & frites pork escalope - sauce - lemon & french fries	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...

99 Jahre Familientradition Menü


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


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


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

Menüpreis € 39½ ohne Weine
Menüpreis € 47½ mit Weine

Unser
Gruß des Hauses



Kürbis Quiche

| Pesto | Feldsalat |



Wildkraftbrühe

| Filetspieß | Käsestängle |



Im Hauptgang zur Wahl

Wallerfilet | Krebsbutter | Risotto |

Rindsschulter | Gemüse | Nüdeli |



Crème brûlée

| Früchte |

457 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 € 45½ ohne Weine
Menüpreis € 53½ mit Weine

Unser
Gruß des Hauses



Ceviche vom Waller

| Kürbis | Salat |



Gebratene Jakobsmuschel

| süß-saurer Sud | Fenchel |



Im Hauptgang zur Wahl

Elztäler Kalb | Waldpilzsahne | Spätzle |

Wildhasenkeule | Kürbis | Spätzle |



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.

Gans ganz lecker

ab Mitte Oktober bis Januar

€uro

Unser Gänseteller

| Brust & Keule der heimischen Freilandgans | Maronen | Rotwein-Preiselbeerbirne
| Rotkohl | Knödel | abgeschmelztes Kartoffelpüree | 26½
rôti d'oise - marons - chou rouge - quenelle & purée de pommes de terre | roast goose - chestnuts - red cabbage - dumpling & mashed potatoes

Ganze Gans für 4-6 Personen pour 4-6 personnes | for 4-6 persons → **nur auf Vorbestellung**

| Deutsche Freilandgans im Ganzen gegart | Maronen | Rotwein-Preiselbeerbirne |
| Rotkohl | Knödel | abgeschmelztes Kartoffelpüree | pro Person 25
oise entière - marons - chou rouge - quenelle & purée de pommes de terre | whole goose - chestnuts - red cabbage - dumpling & mashed potatoes

Wir bieten Ihnen unsere Gänse-Ässe täglich durchgehend bis ins Neue Jahr hinein an!

Zu unseren Gänsegerichten empfehlen wir:

2016 Oberrotweiler • Rotwein Cuvée • Qualitätswein • trocken • Weingut Landerer

Salatteller

- mit gekochtem Schinken & Käse | **Krone Salatteller** 13½
assiette de salade avec jambon et fromage | salad plate with ham & cheese

- mit gebratenen Maultaschen | **Schwäbischer Salatteller** 15½
assiette de salade avec ravioles à la viande | salad plate with stuffed noodles ravioli

- mit Thunfisch, Fetakäse & Oliven | **Mediterraner Salatteller** 15½
assiette de salade avec thon, fromage de feta & olives | salad plate with tuna, feta cheese & olives

- mit Lachs- & Putenbruststreifen | **Bratpfannen Salatteller** 17½
assiette de salade avec saumon & dinde | salad plate with salmon & turkey

ohne Fleisch & Fisch

Gerollte Gemüse Maultaschen | Koriander-Linsen-Schmelze | Kartoffelsalat | 15½
ravioles aux légumes - confiture coriander-lentilles & salade de pommes de terre | stuffed vegetables raviolis - coriander-lentils & potatoe salad

Kürbis Quiche | Pesto | Pflücksalat | 17½
quiche aux potiron - pesto & salade | quiche of pumpkin - pesto & salad

Spaghetti-Kürbis | Parmesan | 18½
spaghetti avec potiron | spaghetti with potiron

üs'em Wasser

Bonbon vom weißen Waller | Koriander | Krebsbutter | Risotto | 23½
bonbon de siliure - coriandre & risotto | catfish fillet - coriander & risotto

Eglifilet (Flußbarsch) auf Haut | Fenchelgemüse | Kartoffele | 25½
filet de perche - fenouil & pommes de terre | perch fillet - fennel & potatoes

Edelfisch Teller | Lachs-Egli-Garnele-Jakobsmuschel | Beurre blanc | Kartoffele | 27½
assiette de poissons grillés - beurre blanc & pommes de terre | plate with grilled fish - beurre blanc & potatoes

Wild - fragen Sie nach unseren Tagesangeboten - je nach Jagdglück!

Haschee (Bolognese) vom Hirsch | Spaghetti | Parmesan | 15½
haché (bolognaise) de cerf - spaghetti & parmesan | bolognese of deer - spaghetti & parmesan

2 Wildschweinbratwürste | Preiselbeersenf | Kartoffelsalat | 15½
2 saucisses à griller de sanglier & salade de pommes de terre | 2 sausages of wildboar & potatoe salad

Wildschwein oder Rehragout | Marzipanäpfel | Rotweinbirne | Spätzle | 19½
ragoût de sanglier ou chevreuil - pomme - poire au vin rouge & spaetzle | stew of venison or wildboar - apple - pear in red wine & spaetzle

Entbeinte Wildhasenkeule | Kürbis | Spätzle | 19½
cuisse de lièvre - potiron & spaetzle | leg of hare (wild rabbit) - pumpkin & spaetzle

Damhirschrücken | Waldpilze | Krapfen | 27½
selle de daim - champignons & pommes dauphines | sirloin of fallow deer - mushrooms & pommes dauphines

Klassisch & Badisch

	Euro
Maultaschen in Fleischbrühe Zwiebelschmelze <small>ravioles de viande - bouillon de bœuf & confit d'oignon stuffed raviolis in broth & melted onions</small>	13½
2 Rahmschnitzele unpaniert Rahmsöble Spätzle <small>2 escalopes nature - sauce crème champignons & spaetzle 2 escalopes of porc nature - mushroom cream sauce & spaetzle</small>	15½
2 panierte Schnitzel „Wiener Art“ Bratensaft Pommes frites Salatvariation <small>2 escalopes viennoise - sauce - frites & salade mêlée 2 escalope style viennoise - sauce - fries & mixed salad</small>	16½
Kutteln sauer <i>oder</i> Weißweinsahne Gemüse Bratkartoffele <small>tripes aigre-doux <i>ou</i> à la crème - légumes & pommes sautées tripe sour <i>or</i> à la crème - vegetables & roasted potatoes</small>	16½
Cordon bleu vom Schwein Münsterkäse roher Schinken Spätzle <small>cordon bleu - munster - jambon fumé & spaetzle cordon bleu - munster cheese - raw ham & spaetzle</small>	17½
Geschmorte Rindsschulter Gemüse Nüdeli <small>épaule de bœuf braisé - légumes & nouilles braised beef shoulder - vegetables & noodles</small>	18½
Kalbfleisch eingemacht Burgundersahne Gemüse Nüdeli <small>blanquette de veau - légumes & nouilles veal stew - vegetables & noodles</small>	18½
Ochsenbrust gekocht Meerrettichsöble -5- Kartoffele <small>poitrine de bœuf - sauce au raifort & pommes de terre cooked brisket of beef - horseradish sauce & potatoes</small>	19½
Grill Teller Rind-Schwein-Pute Grilltomätle Röstzwiebeln Pommes frites <small>assiette de grillades - bœuf - porc - dinde - tomate grillée & frites plate of grilled meats - beef - pork - turkey - grilled tomato & fries</small>	19½
Lammhäxle Sc. Provençal Bohnen Nüdeli <small>souris d'agneau - sc. Provençal - haricots & nouilles roasted leg of lamb - sc. provençal - beans & noodles</small>	19½
Jungschweinerücken „Kräuterkruste“ Kürbis Spätzle <small>steak de porc en croûte d'herbes - potiron & spaetzle pork steak in herb crust - pumpkin & spaetzle</small>	19½
Zwiebelrostbraten Grilltomätle Pommes frites <small>steak de bœuf - sauce à l'oignon - tomate grillée & frites beef steak - onion sauce - grilled tomato & fries</small>	22½
Entbeinter Kaninchenrücken Senfsöble Bohnen Nüdeli <small>râble de lapin - moutarde sauce - haricots & nouilles saddle of rabbit - mustard sauce - beans & noodles</small>	24½
Schweine- & Rinderfiletmedaillon Waldpilzsahne Spätzle <small>médallions de porc et de bœuf - champignons & spaetzle medallion of pork & fillet of beef - mushrooms & spaetzle</small>	25½
Entenbrust Preiselbeerbratensaft Gemüse Kartoffelkrapfen <small>magret de canard - sauce aux airelles - légumes & pommes dauphines breast of duck - cranberry sauce - vegetables & potatoes</small>	28½
Kalbsrückensteak Kürbis Spätzle <small>steak de veau - potiron & spaetzle steak of saddle of veal - pumpkin & spaetzle</small>	28½
Milchlammrücken „Winzerbrotkruste“ Sc. Provencale Ratatouille Gratin <small>carré d'agneau croûte au pain - sc. provencale - ratatouille & gratin roast saddle of lamb - bread crust - sc. provencale - ratatouille & gratin</small>	29½
Rinderfilet Bratensaft Gemüse Krapfen <small>filet de bœuf - légumes & dauphines fillet of beef - vegetables & dauphines</small>	29½

Vesper

Ofenfrischer Flammenkuchen -2-	tarte flambée tarte flambé	€uro 7½
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	10½
Kaiserstühler Anti Pasti Bibileskäs' Wurstsalat Ochsenmaul -2-4-5-6-	bibalakas' - salade vigneronne & salade de museau white cheese - sausage salad & headcheese	13½
Winzer-Vesperbrett -2-4-5-6- Kronewirt's Art	déclinaisons de chacuterie vespers platter garnished	14½

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** **Renovierung** von Fassade, Zimmer, Flachdach & Bäder.
Einbau unseres **Blockheizkraftwerkes** wir erzeugen nun eigenen Wohlgefühlstrom.

Aus dem Tagebuch

eines unbekanntes 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 19% Mehrwertsteuer