

· 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**

...

**Ihr täglich durchgehend von 12.00 bis 21.30 Uhr geöffnetes,
kulinarisches Ziel mit großer Speisekarte & Weinhandel
am Fuße des Achkarrer Schloßbergs inmitten des Naturgartens Kaiserstuhl**



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
Red Tonic Fruchtsecco mit Tonic Water tonique rouge - secco aux fruits avec tonique red tonic - fruit secco with tonic	5
Amer bière Pils mit Amer (Mandarine, Orange & Enzian €125) amer bière drafted beer with amer liqueur	5
Cassis Lemon Cocktail alkoholfrei cocktail sans alcool - cassis & lemon non-alcoholic currant-limes cocktail	6
Crémant d'Alsace „Blanc“ Weingut Metz-Bleger Saint Hippolyte verre de crémant d'alsace „blanc“ glass of sparkling wine from alsace "white"	6½
Pinot Rosé Brut Ihringer Fohrenberg Weingut Sonnenhof Ihringen verre de crémant pinot rosé brut glass of sparkling wine pinot rosé brut	7
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
Champagner de Saint-Gall Le Sélection „Brut“ Avize Grand Cru verre de champagne de saint-gall „brut“ glass of champagne de saint-gall "brut"	8½

Vorspeisen

Unsere bunte Salatvariation Blatt- & Rohkostsalate salade mêlée mixed salad	6½
Sonnenwirbelesalat (Feldsalat) Brot- & Speckkracherle₁₋₂₋₃₋₅ Rote Bete Söble salade de mâche avec croûtons & lardons lambs lettuce salad & croûtons	10½
½ Dutzend Schnecken nach altem Hausrezept im Tiegel überbacken une demi-douzaine d'escargots gratinés half a dozen gratinated vineyard snails	11½
Carpaccio vom Marckolsheimer Damhirsch Parmesancreme Rukkula carpaccio de daim - crème au parmesan & roquette carpaccio of fallow deer - cream of parmesan cheese & rocket	16½
Waidmannsteller Wildsauspeck Hirschschinken Rohbeisser Feldsalat assiette du chasseur - lard de sanglier - jambon de cerf - saucisses & mâche hunter's plate - wild boar bacon - deer ham & sausage	17½
Gebratene Froschschenkel nach Art des Hauses cuisses de grenouilles - „recette maison“ frog legs „Krone style“	19½

Zu unseren Vorspeisen & Fischgerichten empfehlen wir:
2018 Achkarrer Castellberg • Weißburgunder • Kabinett • trocken • Edition Krone

Suppen

Kaiserstühler Schneckensahnesüppchen nach Art des Kronewirt's velouté d'escargots - recette maison cream soup of snails - homemade style	7½
Festtagssüppchen nach Art des Kronewirt's consommé de bœuf du chef clear soup - homemade style	7½
Wildkraftbrühe im Weckglas Filetspieß Käsestängel consommé de gibier - brochette & feuilleté au fromage clear soup of game - pike & cheese pastry	8½

Menü

2018 Achkarrer **Weißburgunder**

· trocken · WG Achkarren ·



2018 Achkarrer **Sauvignon blanc**

· trocken · Edition Krone ·



2017 Oberrotweiler **Rotwein Cuvée**

· Qualitätswein · trocken · Weingut Landerer ·

Menüpreis 49 € ohne Weine

Menüpreis 61 € mit Weine

Unser
Gruß des Hauses



Damhirsch Carpaccio

| Parmesancreme | Feldsalat |



Wild Cappuccino

| Filetspieß | Käsestängle |



Im Hauptgang zur Wahl

Kalbssteak | **Portweinjus** | **Spätzle** |
Wild Ragout | **Preiselbeeren** | **Spätzle** |
Kalbszunge | **Apfelsahne** | **Nüdeli** |



Winterliche Crème brûlée

| Früchte |

Salatteller

- | | Euro |
|--|------------|
| - mit gebratenen Maultaschen Schwäbischer Salatteller | 17½ |
| <small>assiette de salade avec ravioles à la viande salad plate with stuffed noodles ravioli</small> | |
| - mit Lachs- & Putenbruststreifen Bratpfannen Salatteller | 19½ |
| <small>assiette de salade avec saumon & dinde salad plate with salmon & turkey</small> | |
| - mit gebraten aufgeschnittenem Rumpsteak Rumpsteak Salatteller | 21½ |
| <small>assiette de salade avec steak de bœuf salad plate with sirloin steak stripes</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> | |
| Strudel vom Kaiserstühler Wintergemüse Pesto Salatgarnitur | 18½ |
| <small>strudel de légumes - pesto & salade vegetables strudel - pesto & salad</small> | |

Wild vieles vom Chef selbst erlegt

2 Wildschweinbratwürste Preiselbeersenf Kartoffelstampf 	17½
<small>2 saucisses à griller de sanglier & purée de pommes de terre 2 sausages of wildboar & mashed potatoes</small>	
Wildschweinrollbraten Rotkohl Walnuss-Kartoffelknödel 	19½
<small>rôti de sanglier - chou rouge & quenelles de pommes de terre et noix roast of wildboar - red cabbage & potatoe-nut-dumplings</small>	
Schäufele vom Wildschwein Sauerkraut Meerrettich Püree 	19½
<small>épaule de sanglier - choucroute & purée au raifort wildboar shoulder - white cabbage & mashed potatoes with horseradish</small>	
Damhirschragout Marzipanäpfel Rotweinbirne Spätzle 	20
<small>ragoût de daim - pomme - poire au vin rouge & spaetzle stew of fallow deer - apple - pear in red wine & spaetzle</small>	
Rehragout Marzipanäpfel Rotweinbirne Spätzle 	20
<small>ragoût de chevreuil - pomme - poire au vin rouge & spaetzle stew of venison - apple - pear in red wine & spaetzle</small>	
Wildschweinragout Marzipanäpfel Rotweinbirne Spätzle 	20
<small>ragoût de sanglier - pomme - poire au vin rouge & spaetzle stew of wildboar - apple - pear in red wine & spaetzle</small>	
Wildschweinschnitzel Haselnuss Waldpilze Spätzle 	26½
<small>escalope panée de sanglier - noisettes - champignons & spaetzle breaded schnitzel of wildboar - hazelnut - mushrooms & spaetzle</small>	
Rücken vom Reh, Damhirsch oder Wildschwein auf Anfrage 	28½
<small>selle de chevreuil ou daim ou de sanglier - a demander sirloin of venison or fallow deer or wild boar - on demand</small>	

je nach Jagdglück auch anderes Wild Fragen Sie nach unseren Tagesangeboten

üs'em Wasser

Zander Filet Rote Bete Kartoffele 	24½
<small>filet de sandre - betterave & pommes de terre fillet of pike-perch - beetroot & potatoes</small>	
Gebratenes Lachsfilet Burgundersahne Gemüsestreifen Nüdeli 	26½
<small>filet de saumon grillé - sc. pinot blanc - juliennes & nouilles grilled fillet of salmon - sc. pinot blanc - vegetable stripes & noodles</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>	

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...

Klassisch & Badisch

	Euro
Maultaschen in Fleischbrühe Zwiebelschmelze <small>ravioles de viande - bouillon de bœuf & confit d'oignon stuffed raviolis in broth & melted onions</small>	15½
2 Rahmschnitzele unpaniert Rahmsöble Spätzle <small>2 escalopes nature - sauce crème champignons & spaetzle 2 escalopes of porc nature - mushroom cream sauce & spaetzle</small>	16½
Kutteln sauer Bratkartoffele <small>tripes aigre-doux & pommes sautées tripe sour & roasted potatoes</small>	17½
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>	17½
Cordon bleu vom Schwein Münsterkäse roher Schinken Spätzle <small>cordon bleu - munster - jambon fumé & spaetzle cordon bleu - munster cheese - raw ham & spaetzle</small>	18½
Kalbfleisch eingemacht Burgundersahne Gemüse Nüdeli <small>blanquette de veau - légumes & nouilles veal stew - vegetables & noodles</small>	19½
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>	20½
Jungschweinerücken „Kräuterkruste“ Gemüse Spätzle <small>steak de porc en croûte d'herbes - légumes & spaetzle pork steak in herb crust - vegetables & spaetzle</small>	20½
Zwiebelrostbraten Grilltomätle Pommes frites <small>steak de bœuf - sauce à l'oignon - tomate grillée & frites beef steak - onion sauce - grilled tomato & fries</small>	23½
Kalbszunge Apfelsahne Nüdeli <small>langue de veau - pommes crème & nouilles tongue of veal - apple cream & noodles</small>	23½
Schweine- & Rinderfiletmedaillon Waldpilzsahne Spätzle <small>médallions de porc et de bœuf - champignons & spaetzle medallion of pork & fillet of beef - mushrooms & spaetzle</small>	25½
Entenbrust Honig-Sesam-Jus Gemüse Krapfen <small>magret de canard - jus sésame-miel - légumes & pommes dauphines breast of duck - sc. honey-sesame - vegetables & potato donuts</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 Pfeffersöble Gemüse Krapfen <small>filet de bœuf - sc. au poivre - légumes & pommes dauphines fillet of beef - sc. pepper - vegetables & potato donuts</small>	29½

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 & Queenslandnuss), 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.

Vesper

Ofenfrischer Flammenkuchen -2-	tarte flambée tarte flambé	€uro 8½
Kronewirt's Wurstsalat -2-4-5-6- Lyoner Schnittkäse	salade de vigneronne - saucisse & fromage sausage salad with cheese	8½
Kartoffelsuppe in der Löwenkopfterrine Blutwurst Ingwer	soupe de pommes de terre - boudin & gingembre soup of potatoes - black pudding & ginger	8½
Münsterkäse aus dem elsässischen Münstertal	fromage de munster munster cheese	12½
Kaiserstühler Anti Pasti Bibileskäs' Wurstsalat Ochsenmaul -2-4-5-6-	bibalakas' - salade vigneronne & salade de museau white cheese - sausage salad & headcheese	14½
Winzer-Vesperbrett -2-4-5-6- Kronewirt's Art	déclinaisons de chacuterie vespers platter garnished	15½

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.
- 2020** Wir feiern das ganze Jahr über **20 Jahre Kronewirt**

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