

· 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 salade & croûtons	10½
½ Dutzend Schnecken nach altem Hausrezept im Tiegel überbacken une demi-douzaine d'escargots gratinés half a dozen gratinated vineyard snails	11½
Kürbis Mousse & Frischkäsecrème Feldsalat mousse de potiron - crème de fromage frais & salade de mâche mousse of pumpkins - cream of cheese & lambs lettuce	14½
Dreierlei vom Kürbis mariniert Strudel Schümli Feldsalat trio de potiron - mariné - strudel - soupe & salade trio of pumpkin - marinated - strudel - soup & salad	16½
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

Kürbissahnesüppchen geröstete Kürbiskerne Kürbisöl Ingwer velouté de potiron - recette maison creamsoup of pumpkins - homemade style	7½
Festtagssüppchen nach Art des Kronewirt's consommé de bœuf du chef clear soup - homemade style	7½

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...

Herbstliche Küche

Euro

Carpaccio vom Rind Parmesancreme Rukkula carpaccio de boeuf - creme au parmesan & roquette carpaccio of beef - cream of parmesan cheese & rocket	16½
Marinierter Tafelspitz gekrauterte Creme Salat tranche de roti de boeuf mariné - creme aux herbes & salade slice of roast marinated beef - herb cream & salad	16½
Rindfleisch Sülze Feldsalat Vinaigrette terrines de boeuf en gelée - salade de mache & vinaigrette beef terrine in gelée - lambs lettuce & vinaigrette	17½
Rindfleisch Salat Brägele salade émincé de boeuf & pommes de terre sautées sliced beef salad & fried potatoes	17½
Haschee vom Damhirsch pochiertes Ei crosser Schinken Feldsalat hâchis de daim - oeuf poché - jambon frit & salade de mache minced hachee of fellow deer - poached egg - crispy ham & lambs lettuce	19½
Schlachtplatte Blut-, Leber- & Rostbratwurst Speck Sauerkraut Kartoffele saucisse boudin-foie-à griller - lard - choucroute & pommes de terre blood-liver-rostbratwurst - bacon - pickled cabbage & potatoes	21½
Kalbskopf & -zunge Kapern-Ei-Vinaigrette Kartoffele tête et langue de veau - sc. gribiche & pommes de terre head and tongue of veal - capers and egg vinaigrette & potatoes	23½

Herbst Menü

Unser Gruß des Hauses



Kürbis Mousse

| Frischkäsecreme | Feldsalat |



Hokkaido Kürbissüppchen

| Kürbisöl- & kerne | Ingwer |



Im Hauptgang zur Wahl

**Kalbssteak | Portweinjus | Spätzle |
Wild Ragout | Preiselbeeren | Spätzle |
Kalbskopf & -zunge | Kartoffele |**



Dessertvariation

| von Allem etwas |

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

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

Euro

Unser Gänseteller

| Brust & Keule der heimischen Freilandgans | Maronen | Rotwein-Preiselbeerbirne
| Rotkohl | Knödel | abgeschmelztes Kartoffelpüree | 27½
rôti d'oie - marons - choux 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 26½
oie entière - marons - choux 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:

2017 Oberrotweiler • Rotwein Cuvée • Qualitätswein • trocken • Weingut Landerer

Salatteller

- mit gekochtem Schinken, Käse & gekochtem Ei | **Krone Salatteller** 15½
assiette de salade avec jambon cuit, fromage & œuf | salad plate with boiled ham, cheese & egg

- mit Thunfisch, Fetakäse & Oliven | **Mediterraner Salatteller** 16½
assiette de salade avec thon, fromage de feta & olives | salad plate with tuna, feta cheese & olives

- mit gebratenen Maultaschen | **Schwäbischer Salatteller** 17½
assiette de salade avec ravioles à la viande | salad plate with stuffed noodles ravioli

- mit Lachs- & Putenbruststreifen | **Bratpfannen Salatteller** 19½
assiette de salade avec saumon & dinde | salad plate with salmon & turkey

- mit gebraten aufgeschnittenem Rumpsteak | **Rumpsteak Salatteller** 21½
assiette de salade avec steak de bœuf | salad plate with sirloin steak stripes

ohne Fleisch & Fisch

Gerollte Gemüse Maultaschen | Koriander-Linsen-Schmelze | Kartoffelsalat | 17½
ravioles aux légumes - confiture coriander-lentilles & salade de pommes de terre | stuffed vegetables raviolis - coriander-lentils & potatoe salad

Kürbisstrudel | Pesto | Salatgarnitur | 18½
strudel de potiron - pesto & salade | pumpkins strudel - pesto & salad

Wild teilweise vom Chef selbst erlegt

2 Wildschweinbratwürste | Preiselbeersenf | Kartoffelsalat | 17½
2 saucisses à griller de sanglier & salade de pommes de terre | 2 sausages of wildboar & potatoe salad

Damhirschragout | Marzipanäpfel | Rotweinbirne | Spätzle | 20
ragoût de daim - pomme - poire au vin rouge & spaetzle | stew of venison or wildboar - apple - pear in red wine & spaetzle

Rehragout | Marzipanäpfel | Rotweinbirne | Spätzle | 20
ragoût de chevreuil - pomme - poire au vin rouge & spaetzle | stew of venison or wildboar - apple - pear in red wine & spaetzle

Wildschweinragout | Marzipanäpfel | Rotweinbirne | Spätzle | 20
ragoût de sanglier - pomme - poire au vin rouge & spaetzle | stew of sucking wildboar - apple - pear in red wine & spaetzle

Rücken vom Reh, Damhirsch oder Wildschwein | auf Anfrage | 28½
selle de chevreuil ou daim ou de sanglier - a demander | sirloin of venison or fallow deer or wild boar - on demand

je nach Jagdglück auch anderes Wild fragen Sie nach unseren Tagesangeboten

üs'em Wasser

Zander Filet Rote Bete Kartoffele 	€uro 24½
filet de sandre - betterave & pommes de terre fillet of pike-perch - beetroot & potatoes	
Edelfisch Teller Lachs-Garnele-Jakobsmuschel Beurre blanc Kartoffele 	28½
assiette de poissons grillés - beurre blanc & pommes de terre plate with grilled fish - beurre blanc & potatoes	
Seeteufel Krebsbutter Risotto 	29½
lotte de mer - beurre d'écrevisses & risotto monkfish - crayfish butter & risotto	

Klassisch & Badisch

Maultaschen in Fleischbrühe Zwiebelschmelze 	15½
ravioles de viande - bouillon de bœuf & confit d'oignon stuffed raviolis in broth & melted onions	
2 Rahmschnitzele unpaniert Rahmsöble Spätzle 	16½
2 escalopes nature - sauce crème champignons & spaetzle 2 escalopes of porc nature - mushroom cream sauce & spaetzle	
Kutteln sauer Bratkartoffele 	16½
tripes aigre-doux & pommes sautées tripe sour & roasted potatoes	
2 panierte Schnitzel „Wiener Art“ Bratensaft Pommes frites Salatvariation 	17½
2 escalopes viennoise - sauce - frites & salade mêlée 2 escalope style viennoise - sauce - fries & mixed salad	
Cordon bleu vom Schwein Münsterkäse roher Schinken Spätzle 	18½
cordon bleu - munster - jambon fumé & spaetzle cordon bleu - munster cheese - raw ham & spaetzle	
Kalbfleisch eingemacht Burgundersahne Gemüse Nüdeli 	19½
blanquette de veau - légumes & nouilles veal stew - vegetables & noodles	
Ochsenbrust gekocht Meerrettichsöble -5- Kartoffele 	19½
poitrine de bœuf - sauce au raifort & pommes de terre cooked brisket of beef - horseradish sauce & potatoes	
Grill Teller Rind-Schwein-Pute Grilltomätle Röstzwiebeln Pommes frites 	20½
assiette de grillades - bœuf - porc - dinde - tomate grillée & frites plate of grilled meats - beef - pork - turkey - grilled tomato & fries	
Jungschweinerücken „Kräuterkruste“ Kürbis Spätzle 	20½
steak de porc en croûte d'herbes - potiron & spaetzle pork steak in herb crust - pumpkin & spaetzle	
Zwiebelrostbraten Grilltomätle Pommes frites 	23½
steak de bœuf - sauce à l'oignon - tomate grillée & frites beef steak - onion sauce - grilled tomato & fries	
Schweine- & Rinderfiletmedaillon Waldpilzsahne Spätzle 	25½
médaillons de porc et de bœuf - champignons & spaetzle medallion of pork & fillet of beef - mushrooms & spaetzle	
Entenbrust Honig-Sesam-Jus Gemüse Krapfen 	28½
magret de canard - jus sésame-miel - légumes & pommes dauphines breast of duck - sc. honey-sesame - vegetables & potato donuts	
Milchlammrücken „Winzerbrotkruste“ Sc. Provencale Ratatouille Gratin 	29½
carré d'agneau croûte au pain - sc. provencale - ratatouille & gratin roast saddle of lamb - bread crust - sc. provencale - ratatouille & gratin	
Rinderfilet Pfeffersöble Gemüse Krapfen 	29½
filet de bœuf - sc. au poivre - légumes & pommes dauphines fillet of beef - sc. pepper - vegetables & potato donuts	

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** Kauft 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** & **2020 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

| 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!