# Einkach Spilze Alles witer einen Dach

### **Programm**

Tagesangebote
Events
von Montag – Sonntag
Mittwoch Live-Musik

Ob Familien-Feier,
Konfirmation, Kommunion,
Hochzeit, Geburtstag,
Jubiläum, Tagungen, Seminare,
Schulungen oder einfach nur zum
gemütlichen Beisammensein im
Familienkreis oder mit Freunden.
Wir bieten den richtigen Rahmen für
jede Art von Feier bis 60 Personen.

Öffnungszeiten

Dienstag Ruhetag Montag, Mittwoch-Sonntag 08.00 -14.00 Uhr und 16.00 - ??

Warme Küche 11.00-14.00 Uhr und 17.30 – 21.30 Uhr

Unser Hotel verfügt über 18 Betten. Die Zimmer sind mit Dusche,
WC, TV und teilweise Minibar ausgestatet.

Wollen Sie zu Hause feiern? Kein Problem! Unser Party-Service steht Ihnen mit Rat und Tat gerne zur Seite und berät Sie in allen Fragen.

Wir organisieren Essen, Blumen, Musik, und was Sie sonst noch wünschen, damit Ihre Feier zum Erfolg wird.



# **Hotel & Restaurant Krone**

Friedrich-Ebert-Str. 13 | 95111 Rehau Telefon 09283/8905206 | E-Mail: info@hotel-krone-rehau.de



# <u>Getränkekarte</u>

Biere aus	dem	Hause	Scherdel
Dicic aus	ucili	Hause	Scholaci

Scherdel Pils	0,5 1	€ 3,60
vom Fass	0,3 1	€ 2,10
Kapuziner Weizen vom Fass	0,5 1	€ 3,80
Zoigl, naturtrüb vom Fass	0,5 1	€ 3,60
Radler 2,3,4	0,5 1	€ 3,40

### Flaschenbiere

Schwarzes Scherdel	0,51	€ 3,80
Scherdel free	0,51	€ 3,60
Hefeweizen Leicht	0,51	€ 3,80
Hefeweizen alk. frei	0,51	€ 3,80
Mönchshof Radler, naturtr.	0,51	€ 3,60
Mönchshof Radler alk. frei	0,51	€ 3,60
Flechterla Zwickel alk. frei	0,5 1	€ 3,60

### Mal was anderes Lammsbräu Bio Bier

Was anderes Ean	IIIISOI aa I	DIO DICI
Flaschenbiere		
Bio hell	0,5 1	€ 3,80
Bio-Urstoff	0,5 1	€ 3,80
Bio Weisse	0,5 1	€ 3,80
Bio-Schwarze	0,5 1	€ 3,80
Bio Alkoholfrei	0,5 1	€ 3,80
Biermisch Getränke		
Pugg 2.2.4	0.5.1	$e^{-2}$ 20

Hejeweizen mit Zittonentimonade		
Cola Bier 1,2,3,4	0,51	€ 3,80
Helles Bier mit Cola		

### Konservierungsstoffe für Speisen und Getränke:

- 1 Koffeeinhaltig, 2 Farbstoff,
- 3 Süßstoff Cyclamat, Acesulfan, Aspartam
- 4 Konserviert mit Benzoesäure, 5 gefärbt mit Beta Carotin,
- 6 Chininhaltig, 7 Phosphat, 8 geschwärzt

### Allergen Bezeichnung:

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier D Fische, E Erdnuss, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, Nüsse, L Sellerie, M Senf, N Sesam, P Lupine, R Weichtiere, O Schwefel, Sulphit

### Alkoholfreie Getränke

Zitronen Limonade 2,3,4	0,5 1	€ 3,20
Fanta 2,3,4	0,33 1	€ 3,20
Sprite 2,3,4	0,33 1	€ 3,20
Bitter Lemmon 6	0,2	€ 2,20
Tonic Water 6	0,21	€ 2,20
Coca Cola 1,2,3,4	0,331	€ 3,20
Fritz Cola ohne Zucker	0,331	€ 3,20
Mezzo Mix 1,2,3,4	0,331	€ 3,20
Fritz Honig Melone 2,3,4	0,331	€ 2,80

### Schorlen

Traube	0,51	€ 3,20
Johannisbeere	0,51	€ 3,20
Apfel	0,51	€ 3,20
Orange	0,51	€ 1,60
mich gibt es auch in	0,21	€ 1,60
Rhabarber Schorle	0,33	€ 2,80

### Säfte 100 %

Orange	0,21	€ 1,80
Apfel	0,21	€ 1,80
Traube	0,21	€ 1,80
Johannisbeere	0,21	€ 1,80
mich gibt es auch in	0,41	€ 3,20

### Lammsbräu Bio Kristall Mineralwasser

Bio still, medium, spritzig 0,33 € 1,80

### Brambacher Mineralwasser

Medium	0,51	€ 3,20
Spritzig	0,51	€ 3,20
Still	0,51	€ 3,20
mich gibt es auch in	0,21	€ 1,80





# <u>Getränkekarte</u>

|--|

Dornfelder Hausschoppen	0,2 1	€ 4,80
Weingut Honigberg Halbtrocken	1,0 1	€ 16,00
Franken Domina	0,2 1	€ 7,20
Lukas Schmidt, Trocken	0,75 1	€ 24,80
Zweigelt Classic	0,2 1	€ 6,80
Weingut Hugl-Wimmer Trocken	1,0 1	€ 21,00
Weissweine		
Riesling, Hausschoppen	0,2 1	€ 5,80
Trocken QBA	1,0 1	€ 20,00
Riesling, Hausschoppen	0,21	€ 5,80

Trocken QBA	1,01	€ 3,80 € 20,00
Riesling, Hausschoppen	0,2 1	€ 5,80
Halbtrocken QBA	1,0 1	€ 20,00
Müller Thurgau, Hausschoppen	0,2 1	€ 5,80
Trocken QBA	1,0 1	€ 20,00
Silvaner	0,2 1	€ 6,80
Weingut Hugo Brennfleck, Trocken	1,0 1	€ 26,00
Grüner Veltliner	0,2 1	€ 6,80
Weingut Hugl-Wimmer, Trocken	1,0 1	€ 26,00
Bacchus	0,2 1	€ 6,80
Weingut Fröhlich Halbtrocken	1,0 1	€ 26,00

## Rosewein

Rotling	0,21	€ 6,80
Weingut Hugo Brennfleck, halbtr.	1,01	€ 26,00
Weinschorle	0,41	€ 5,80
	0,21	€ 3,20
Student	0,41	€ 3,40

### **Sekt und Prosecco**

oche dila i rosceco		
Echter Secco, trocken Weingut Julius Spital, Würzburg	0,751	€ 19,00
Sekt alkoholfrei Schloss Trier	0,751	€ 16,00
Mumm Sekt	0,21	€ 6,80
	0,751	€ 18,80

## Spirituosen

Williamsbirn 40 %	2 cl	€ 3,60
Obstwasser 38 %	2 cl	€ 3,40
Schlehengeist 45 %	2 cl	€ 3,80
Himbeergeist 40 %	2 cl	€ 3,60
Kirschwasser 40 %	2 cl	€ 3,60
Haselnussgeist 40%	2 cl	€ 3,80
Ramazotti 30 %	2 cl	€ 3,20
Jägermeister 35 %	2 cl	€ 3,20
Sechsämter 33 %	2 cl	€ 3,00
Baileys 17 %	2 cl	€ 2,80
Kirschlikör 20 %	2 cl	€ 2,80
Eierlikör 20 %	2 cl	€ 2,80
Remy Martin 40 %	2 cl	€ 4,80
Asbach Uralt 36 %	2 cl	€ 3,00
Havanna Rum 40 %	2 cl	€ 4,20
Wodka 40 %	2 cl	€ 4,80
Jack Daniels 40 %	2 cl	€ 4,20
Glenfiddich 40 %	2 cl	€ 5,20
Gin rose 37,5 %	2 cl	€ 4,80
Aperol spritz	2 cl	€ 6,80
Lillet blanc 17 %	2 cl	€ 6,80
Sarti rose spritz 14,9 %	2 cl	€ 6,80
Sai ti 1080 spiitz 14,9 /0	2 CI	€ 0,80





Vor dem	Essen	emnfehle	n wir eine	n leichten .	Aneritif
voi aciii	Loscii	cirpjente	it toti ctite		peritty

. ,		
Fränkischer Vortrunk (4cl Himbeergeist, Bitter Lemon, gefrorene Himbeeren) Rum Cocktail (4cl Rum, Triple sec, Mandel Sirup, Ananas Saft	011 011	€ 9,80 € 9,80
Suppen, soup	0.12	• >,00
Münchner Weißwurstsuppe mit Breze (C,A,G,L,M)		€ 6,20
Beef bouillon with sausages and Breze		
Kartoffelcremesuppe mit Sahnehäubchen (C,A,G,L,L) Potatoes cream soup		€ 5,80
Fränkische Hochzeitssuppe mit Leberknödel, Flädle und Maultaschen (C,A,G,L,M) beef bouillon with liver dumpling, slice of pancakes and stuffed pasta		€ 6,20
Vorspeisen, appetizers		
2 Kartoffelrösti		€ 10,80
mit Räucherlachs an Salat Bouquet (A,C,G,4) Hash browns with smoked salmon		
Honigmelone mit Parmaschinken		€ 11,80
dazu Weißbrot und Butter (A,C,G)		
Honeydew melon with Parma ham, white bread and butter		0.0.00
Tomaten mit Mozzarella an Balsamico/Olivenöl Dressing (L,M,H) Tomatoes with Italian cheese		€ 9,80
Kleine Gerichte		
Gnocchi Mediterran		€ 10,80
mit Räucherlachs und feinem Gemüse an leichter Knoblauchsauce (A,C,G,4)		
Gnocchi with smoked salmon, vegetables and garlic sauce		
Kartoffelschupfnudeln		€ 8,80
mit Sauerkraut Speck (A,C,G,7) Potatoes noodles with picket cabbage		
Schwäbische Maultaschenstreifen		€ 8,80
mit Gemüse in der Eihülle (A,C,G,7)		<b>C</b> 0,00
Swabian ravioli in eggshell		
Schwäbische Käsespatzen		€ 10,80
an Bergkäse mit Röstzwiebeln und Beilagen Salat (A,E,G,L,M)		
Swabian cheese spaetzle with fried onions and small salad		
Salate, salad		
Kleiner Beilagen Salat Small side salad		€ 3,80
Bunter Salat Teller		€ 5,20
mit knackig frischen Salaten, Tomate, Gurke und Weißkraut (L,M,H) small salad bowl with tomatoes, cucumber and with cabbage		
Salatplatte Gourmet (C,H,L,M,A,G)		€ 14,80
mit lauwarmen Hähnchenbruststreifen, Walnüssen und Orangenfilets Salad bowl Gourmet with chicken strips, nuts, orange fillet		0.45.25
Salatplatte Meeresrauschen mit Garnelen, panierten Champignons und Oliven (H,L,M,A,O,8)		€ 16,80
Salad sound of sea with shrimps, breaded champignons and olives		
zu unseren Salaten reichen wir gerne auf Wunsch Baguette		€ 1,50
mit Salz- oder Bier Butter We are happy to serve our salads with baguettes with salt or beer butter on request		€ 1,50
		, -



# <u>Deftiges & Süßes</u>

### Brotzeiten von 16:30 bis 21:00 Uhr, snacks

Unsere	$T \cap D$	5
Unsere	$\mathbf{I}(\mathbf{I})\mathbf{P}$	<b>`</b>

Gebackener Camembert auf Toast mit Preiselbeeren und Salat Bouquet (A,C,G,H,I,M) Baked camembert on toast with cranberries an small salad	€ 8,80
2 Stück Hawaii Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken (A,C,G,H,I,M) Hawaiian toast with ananas, ham and cheese	€ 8,80
Strammer Max (Schwarzbrot mit Schinken, Essiggurke und 2 Spiegeleiern) (A,G,7) Black bread with ham, pickle an fried eggs	€ 8,80
6 Nürnberger Bratwürste auf Sauerkraut (A,G,7) 6 sausages with white cabbage	€ 7,80
Heringsfilet Hausfrauen Art mit Salzkartoffeln (D.G.L.M.H) Herring fillet in cream sauce with potatoes	€ 9,80
deftige Salate, hearty salads	
Bayerischer Wurstsalat dazu Brot und Butter (A,G,7) Bayarian sausage salad with bread and butter	€ 7,80
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen dazu Brot und Butter (A,G,7) Swiss sausage salad with cheese, bread and butter	€ 8,80
<b>Weißwurstsalat</b> mit Radieschen, dazu Brot und Butter (A,G,7) White sausage salad with radish, bread an butter	€ 8,20
was für ein Käse	
Obatzter mit frischer Zwiebel dazu Brot und Butter (A,G,7) Cheese cream with onions, bread and butter	€ 8,80
Käsebrettla Emmentaler, Bavaria blue, Camembert, Obatzter, frische Früchte dazu Brot & Butter (A,G,7) Different types of cheese with fruits, bread and butter	€ 11,80
deftig und gut	
Brotzeitbrettla 2erlei Wurst, 2erlei Schinken, Salami, kalter Braten, Essiggurke dazu Brot & Butter (A.G.7) Different types of sausages with pickles, bread and butter	€ 11,80
Pressack rot/weiss mit Essiggurke dazu Brot & Bier Butter (A.G.7) Special kind of Bavarian, red and white sausages with bread and butter	€ 7,80
<u>Dessert</u>	
3 Apfelküchle an Zimt/Zucker mit 1 Kugel Vanilleeis, Sahne (A,G)	€ 7,20
Apfelstrudel an Zimt/Zucker mit 1 Kugel Vanilleeis, Sahne (A,C,G)	€ 8,50
Apfelstrudel an Zimt/Zucker mit Sahne (A,G,C)	€ 6,80
Topfenstrudel mit 1 Kugel Vanilleeis Sahne (A,G,C)	€ 8,50
Topfenstrudel mit Sahne (A,G,C)	€ 7,20
Mousse au Chocolat auf Vanillespiegel mit Sahne (A,G,C)	€ 7,80
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (G)	€ 5,80
2 Kugeln Eis (Vanille & Erdbeere) auf Fruchtspiegel mit Früchten, Sahne (G)	€ 7,80
3 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne (G)	€ 6,20
Espresso mit 1 Kugel Espresso-Krokant Eis (G)	€ 4,80

Unsere Eis Sorten

Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis und Espresso-Krokant Eis



Aus der	heimischen	Küche,	from	the l	<u>home</u>	<u>kitchen</u>

Fränkisches Schweineschäufele mit Kartoffelkloß und Sauerkraut (C.G.I.M.O) Roast pork shoulder with potato dumpling and cabbage	€ 16,80	Senior
Fränkischer Schweinebraten mit Kartoffelkloß und Sauerkraut (C.G.L.M.O) Roast pork with potato dumpling and cabbage	€ 12,80	€ 8,20
Fränkischer Sauerbraten mit Semmelkloß und Blaukraut (C.G.L.M.O) Braised beef with bread dumpling and red cabbage	€ 14,80	€ 8,20
Gekochter Tafelspitz an Meerrettichsahnesauce dazu Kartoffelkloß und Beilagen Salat (C.G.I.M.O) Boiled beef with horseradish sauce and potato dumpling, salad	€ 13,80	€ 8,20
Hirschgulasch an Waldpilzrahmsauce mit Semmelkloß und Blaukraut (C.G.I.M.O) Venison goulash with mushroom sauce, bred dumpling and red cabbage	€ 16,80	€ 9,80
Grill & Pfanne, grill and pan		
Schnitzel Wiener Art dazu wahlweise Pommes Frites oder Kartoffelsalat mit Beilagen Salat (G.L.D.H.M.) Cutlet Viennese kind with a choice of French fries or potato salad with side salad	€ 12,80	€ 8,80
Schweineschnitzel Natur "Jäger Art" mit hausgemachten Eierspätzle und Beilagen Salat (GLAC) cutlet hunter kind with egg spaetzle and salat	€ 13,80	€ 8,80
<b>Cordon bleu</b> gefüllt mit Schinken/Käse dazu wahlweise Pommes Frites oder Kartoffelsalat und Beilagen Salat (G.I.,D.H.M.7) Cutlet stuffed with ham and cheese, with a choice of French fries or potato salad with side salad	€ 14,80	
Schweinefilet zartrosa gebraten an Waldpilzrahmsauce dazu hausgemachte Eierspätzle und Beilagen Salat (G.L.A.C) A loin of pork in on piece with mushroom cream, egg spaetzle and salad	€ 16,80	€ 10,80
Gemischte Filetspitzen (Rind/Schwein) an Whiskyrahmsauce mit Kartoffelrösti und Pfannengemüse (G.I.A.C) Mixed fillet tips, whisky cream, hash browns and vegetable	€ 18,80	€ 12,80
Hähnchengeschnetzeltes indonesischer Art mit Butterreis und Beilagen Salat (G,L,M,H) Chopped chicken, curry sauce, rice and small salad.	€ 12,80	€ 8,80
<b>Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak</b> mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Beilagen Salat (G,H,L,M) Roast beef with onions, fried potatoes and small salad	€ 24,80	
Filetsteak vom argentinischem Angus Rind, 200 g dazu Offenkartoffel mit Schnittlauchrahm und Beilagen Salat (G.H.L.M) Fillet steak with baked potatoes and small salat	€ 28,80	
Fischgerichte, fish dishes		

Lachsfilet vom Grill dazu Bratkartoffeln und Beilagen Salat (D,G,L,M,H) salmon fillet from the grill with fried potatoes an small salad	€ 19,80
<b>Zanderfilet</b> an Kräuter-Champignonrahmsauce mit Petersilien Kartoffeln und Beilagen Salat (D,G,L,M,H)	€ 20,80

Zander fillet with herbal mushroom sauce, potatoes and small salat





# Xaffee und mehr Ein Hauch mediterraner Rebensart!

Aromatischer Kaffee krönt auch bei uns jede Mahlzeit, nicht nur zum Frühstück. Allein der Duft ist verführerisch.

Typisches Bild: In der Ecke einer kleinen Bar sitzen ein paar alte Herren, gestikulieren, diskutieren leidenschaftlich. Daneben sitzen zwei schick gekleidete Damen, beobachten die Leute und werfen sich hin und wieder einen vielsagenden Blick zu. Und hinter der Theke dampft die Kaffeemaschine

€ 1,80
€ 2,60
€ 3,60
€ 1,40
€ 3,20 € 3,40
C 3,40
€ 3,40



Kännchen Tee € 2,40

Glas Tee € 1,80

Geschmacksrichtungen im Aufgussbeutel

Pfefferminze Früchte Kamille

Grüner Tee´ Schwarzer Tee

### Specials die Kalten Tage

Glas Tee mit Rum 2cl	€ 4,20
Grog mit 4 cl Rum	€ 4,20
Glühwein (Saisonbedingt)	€ 3,60

### Sommer Specials von Mai bis September

Eiskaffee mit Sahne (G)	€ 4,20
Eisschokolade mit Sahne (G)	€ 4,20

