



## Vorweg oder Vesper

Rinderbrühe mit Grießklößchen € 4,90

Kürbiscrèmesuppe mit Kernen  
und Kernöl € 4,90

Geräuchertes Forellenfilet<sub>5</sub> mit Meerrettich<sub>5</sub> und Salatgarnitur<sub>5,8</sub> € 11,80

Lauwarmer Kalbskopf mit Essiggurken-Kräutervinaigrette<sub>5,8</sub> und Salat<sub>5,8</sub> € 11,90

Ochsenmaulsalat mit Essiggemüse und Kräutern € 8,90

Schwartenmagen mit Zwiebel, Essiggurken<sub>5</sub>, Tomaten, & Vinaigrette<sub>5</sub> € 7,90

*Wurstsalat wie ich ihn mag:*

Kalbslyoner<sub>9,2,10</sub> in Scheiben geschnitten mit Zwiebel, Tomaten, Essiggurken<sub>5</sub> und Kräutervinaigrette<sub>5,8</sub> € 8,90

*Feuerwehr-Wurstsalat mit oder ohne Käse*  
Lyoner und Zutat in Streifen € 8,90

Gemischter Beilagen-Blattsalat<sub>5,8</sub> € 4,20

Großer bunter Salat<sub>5,8</sub> € 7,20

## Feines

Kalbs- und Rinderbraten mit Gemüse und Knöpfe € 18,90

Rahmschnitzel mit gebratenen Champignons, Knöpfe und Salat € 15,80

In Spätburgunder geschmorte Rinder-Roulade mit Knöpfe und Salat € 21,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Brauner Butter und Kartoffel-Erbsenpurée € 21,90

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Meerrettichjus, Gemüse und Erbsenpurée € 21,80

## Regionales

Ein paar Kalbsbratwürste<sub>2, 9,10ab</sub> mit Sauce und geschmorten Zwiebeln € 8,90

1 Fleischküchle<sub>9</sub> mit Rahmsauce € 4,90

2 Fleischküchle<sub>9</sub> mit Rahmsauce € 9,80

Linsengemüse<sub>5</sub> mit Knöpfe und einem Wienerle<sub>2,9,10ab</sub> € 8,90

1 paniertes Schweineschnitzel mit einem Beilagensalat<sub>5,8</sub> € 7,60

2 panierte Schweineschnitzel mit einem Beilagensalat<sub>5,8</sub> € 11,60

1 Maultasche<sub>9</sub> geschmälzt mit Kartoffel-Blattsalat<sub>5,8</sub> € 10,20

1 Maultasche<sub>9</sub> geschmälzt in der Brühe mit kleinem Salat<sub>5,8</sub> € 10,20

2 Maultaschen<sub>9</sub> geschmälzt mit Kartoffel-Blattsalat<sub>5,8</sub> € 15,20

2 Maultaschen<sub>9</sub> geschmälzt in der Brühe mit kleinem Salat<sub>5,8</sub> € 15,20

Rumpsteak vom Färsenrind mit kleinem Fettrand (auf Wunsch ohne) mit Kräuterbutter und einem Beilagensalat<sub>5,8</sub> € 18,90

## Beilagen

Beilagenportion Kartoffelsalat<sub>5,8</sub> € 3,50

Beilagenportion Sauce € 2,00

Brot € 1,50

Beilagenportion Pommes<sub>5</sub> € 3,50

Beilagen Knöpfe € 3,50

Beilagen Rösti € 3,50

## Vegetarisch

Linsengemüse<sub>5</sub> mit Knöpfe € 7,90

2 Gemüsemaultaschen mit Kartoffel-Blattsalat<sub>5,8</sub> € 15,90

Ravioli mit brauner Butter, Gemüse und Parmesan € 14,90

## Bunte Blattsalate



...mit gratiniertem Ziegenkäse  
und Feigensenf € 14,90

...mit Rumpsteak € 19,90

...mit Zanderfilet € 16,90

...mit einem Schnitzel  
natur oder paniert € 10,90

## Süßes



Schwarzwaldbecher € 6,50  
*Vanille- & Schokoladeneis,  
Schattenmorellen, Kirschwasser,  
Sahne, Schokospäne*

Eingekochte Zwetschgen mit Butter-  
streusel gebacken, dazu Rahmeis € 6,60

Apfelküchle mit Zimtzucker  
und Rahmeis € 5,90

Eierlikörbecher € 6,50  
*Vanille- & Schokoladeneis,  
Eierlikör, Sahne*

Espresso mit Vanilleeis € 3,50  
Affogato al caffè | dt. „im Kaffee ertrunken“

1 Glas Süßwein 0,1l € 3,90



## Informelles



Dienstag bis Samstag ab 17.30 Uhr

Sonntag ab 11.30 Uhr

Montag Ruhetag

Landgasthaus zur Krone

Familie Kölsch-Werner

Markgräfler Straße 32

79379 Müllheim-Britzigen

Tel: (+49) 07631-2046

[www.krone-britzigen.de](http://www.krone-britzigen.de)

[info@krone-britzigen.de](mailto:info@krone-britzigen.de)

## Allergiker



Auf Nachfrage erhalten Sie gerne  
unseren Ordner mit den Angaben,  
oder Sie fragen unsere Servierkräfte.  
2 Konservierungsstoffe, 5 Sulfide (Essig), 8 Senf (Süßstoffe),  
9 Phosphat (Käse), 10 Nitritpökelsalz, 10ab Milcheiweiß-eiklar



Wir würden uns sehr über Followers/  
Likes/ positive Bewertungen freuen  
über

<https://www.facebook.com/ZurKrone/>

Tripadvisor

oder Google



Krone Britzingen

