



Herzliche Gastlichkeit. **Gestern. Heute. Immer.**

Liebe Gäste,

„Herzliche Gastlichkeit. Gestern. Heute. Immer.“ – Das ist unsere Vision!
Willkommen im historischen Gasthaus Krone in Ehrenkirchen.

Die Krone gehört zum Traditionsunternehmen Kaisers Gute Backstube. Seit 1948 befindet sich die Qualitätsbäckerei in Familienhand. Tradition und Qualität werden nun auch in der Krone fortgeführt: Bei uns erwartet Sie die typisch badische Küche mit ausgesuchten regionalen Weinen bei herzlicher Gastlichkeit in schönem und gepflegtem Ambiente. Dabei legen wir größten Wert auf hohe Qualität, frische, gesunde und regionale Speisen, sowie hervorragenden Service.

Nach 260 Jahren und sechs Generationen in der Hand von Familie Kiefer, übernahmen wir 2014 das Gasthaus Krone und sanierten es über zwei Jahre behutsam und aufwendig. Hierbei war uns wichtig, den historischen Charakter, beispielsweise in der Gaststube, zu bewahren. Das ganze Haus wurde auf den neuesten technischen Stand gebracht. In unseren Obergeschossen entstanden aus den ehemaligen Hotelzimmern eine Ferienwohnung und ein Hotelzimmer, die weiteren Hotelzimmer wurden in Wohnungen umgewandelt. Im historisch-modern anmutenden Innenhof befindet sich eine lauschige Gartenwirtschaft.

Das Gasthaus Krone steht mit seiner jahrhundertealten Tradition für die Pflege von Geselligkeit und für das Wohlfühlen in fröhlicher Runde. Und so soll es auch bleiben: Wir wollen Sie zum genussreichen Verweilen einladen und wünschen Ihnen angenehme, schöne und unterhaltsame Stunden in unserem Hause!

Ihr Kronenteam

Zur Geschichte unseres Hauses:

Alles begann nach dem Dreißigjährigen Krieg, in dem der Ort vollkommen zerstört wurde und es fast keine Männer mehr gab. Zur Behebung dieses Männermangels wanderten Herren aus Vorarlberg ein, unter ihnen Johann B. Löw, der Mitte des 18. Jahrhunderts eine Ehrenstetterin heiratete und mit ihr zusammen aus den Trümmern des Krieges direkt neben der Wallfahrtskirche die Krone errichtete, die dann von 1754 bis 2014 in sechs Generationen im Besitz der Familie Kiefer war. Und dies in fast unverändertem Ambiente, denn die großteils 1747 angefertigte Einrichtung mit gemütlichem Kachelofen und Vertäfelungen steht unter Denkmalschutz. Nach dem zweiten Weltkrieg wurde grundlegend renoviert und in den Obergeschossen entstanden Hotelzimmer. Ab 2014 erfolgte eine behutsame und aufwendige Sanierung, wobei der historische Charakter erhalten blieb.

Die Krone war aber nicht immer wirklich die Krone: Im 18. Jahrhundert beherbergte, rund um die Kirche, fast jedes Haus eine Schankstelle: zum Beispiel das Gebäude nebenan, die damalige Krone, die heute ein Wohnhaus ist. Im Haus der heutigen Krone befand sich dagegen bis ins 19. Jahrhundert ein Gasthaus namens Engel. Engel und Krone gehörten Cousin und Cousine und da die Wirtshäuser in Familienbesitz bleiben sollten, wurde pragmatisch geheiratet. Der Engel – die heutige Krone – verfügte über eine gute Bausubstanz, die damalige Krone über die gehobene Küche und somit den besseren Namen. Daher wurden beide Gasthäuser 1876 in der heutigen Krone zusammengelegt. Unser großes Körperportrait mit Flügel und Krone soll an diese Geschichte erinnern.

Was viele nicht wissen: Tatsächlich galt die Krone früher als richtiger Studententreff! Aus Freiburg kamen sie zum „Leiterle“ trinken und einmal im Jahr – am Donnerstag nach Christi-Himmelfahrt – lebt die alte Tradition wieder auf und Studenten und Ehemalige aus den Verbindungen kommen in der Krone zum Spargelessen.

Dazu erfreute sich die Krone, direkt neben der Kirche gelegen, bis ins 19. Jahrhundert vieler Wallfahrten. Heute gibt es davon jedoch nur noch zwei pro Jahr. Und seit über zwei Jahrhunderten bis heute treffen sich die Vereinigten Zünfte am Josefstag – der heilige Josef ist Patron der Handwerker – und schmücken mit ihren Wappen und Abzeichen Wände und Decke der Krone.

Übrigens hat die Krone neben der historischen auch eine große geografische Bedeutung, denn sie liegt direkt am vielleicht berühmtesten Pilgerweg zum Grab des Apostels Jakobus, der Pilger aus der ganzen Welt eint – der Himmelreich Jakobusweg. Dieser führt über die Höhen von Baar und Schwarzwald vorbei am Titisee durch das Höllental, über Himmelreich nach Freiburg, weiter durch das Markgräflerland entlang der Schwarzwald-Vorberge durch Reben und Obstbäume. Und von dort ist es nur noch ein Katzensprung bis nach Santiago de Compostela!

Kronen Menü

Hausgeräucherter Lachs mit gerösteten Fenchelsamen, Honig-Senfsauce
an buntem Wintersalat

Kürbiscrème-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen

Barbarie Entenbrust an Cassisjus mit Wirsing und Kartoffelkissen

Quarkcrème mit Heidelbeeren und Cantuccini im Glas

Als 4-Gang Menü	37,00
Als 3-Gang Menü (ohne Suppe)	32,00

VORSPEISEN

Hausgeräucherter Lachs mit gerösteten Fenchelsamen, Honig-Senfauce an buntem Wintersalat	14,50
Tatar vom Rind auf Avocado und Wildkräuter mit geröstetem Sesam, frittierten Kapern und Wachtelei	15,50
Feldsalat mit Kartoffel-Balsamico Vinaigrette, Speck-Croutons und glasierten Trauben	6,90
Badische Schnecken im Pfännchen	9,00
Kleiner gemischter Salat	4,50

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Grießnocke	6,50
Kürbiscrème-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen	6,50

ZWISCHENGÄNGE

Filet vom norwegischen Lachs mit Schmorkürbis und Rote Bete-Merrettichschaum	13,50
Hausgemachte Kürbisravioli mit Wirsing und gratiniertem Ziegenkäse	14,00

HAUPTGÄNGE

Schweinelende auf Pfefferrahmsauce mit glasiertem Marktgemüse und Spätzle	21,50
Geschmorte Ochsenbäckle in Spätburgunderjus, Vanillemöhrrchen und Spätzle	23,50
Barbarie Entenbrust an Cassisjus mit Wirsing und Kartoffelkissen	24,50
Kross gebratener Zander mit jungem Spinat und Kartoffel-Speckpüree	25,50
Waldpilzrisotto mit frisch gehobeltem Parmesan	17,00

FÜR FLEISCHLIEBHABER

Rinderrückensteak 250g	19,50
Rinderfilet 220g	27,00
- wahlweise mit Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter oder Guacamole Dip	
Röstkartoffeln	3,50
Kartoffelkissen	3,50
Marktgemüse	3,50
Spätzle	3,50

KINDERESSEN

Hausgemachte Fleischküchle und Pommes frites	9,00
Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites	9,50
Spätzle mit Rahmsauce	4,50

KRONENKLASSIKER & VESPERKARTE

Unser Tipp!

Badische Tapasauswahl mit Mini-Flammkuchen, Wurstsalat, Fleischküchle, Brägele und Kürbissuppen Shot	15,50
Variation von Blattsalaten mit Kirschtomaten, karamellisierten Kernen, Kräutern, Kracherle und gratiniertem Ziegenkäse	14,50
Badischer Flammkuchen	
👑 mit Sauerkraut und Blutwurst	10,50
👑 mit Kürbisspalten, Ziegenkäse und Honig	10,50
Wurstsalat (mit oder ohne Käse), roten Zwiebeln, Gurken und Kronenbrot	10,50
👑 mit Brägele (Speck u. Zwiebeln)	13,50
Frische Rinderleber mit Apfelringen und Brägele (Speck u. Zwiebeln)	
👑 geröstet	12,90
👑 sauer	12,90
Wiener Schnitzel mit Brägele (Speck u. Zwiebeln) und kleinem gemischtem Salat	23,50
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Brägele (Speck u. Zwiebeln) und kleinem gemischtem Salat	15,50
👑 als Kinderteller (ohne Salat)	9,50
Hausmacher Wildbratwürste mit Sauerkraut und Kartoffel-Speckpüree	14,50

DESSERTS

Kronendessert mit Crème brûlée, Sorbet, Parfait, Vanilleeis und Früchten	11,00
1 Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet	2,50
Weißes Schokoladenparfait mit Mangosalat und Pistazieneis	8,00
Quarkcreme mit Heidelbeeren und Cantuccini im Glas	6,50
Crème brûlée	6,00

DIGESTIF

Whisky – Küchlin	4 cl	13,20
Erdbeerbrand – Scholerhof	2 cl	8,70
Aprikosenbrand – Scholerhof	2 cl	8,70
Schwarzwälder Kirschwasser –Küchlin	2 cl	3,00
Iris Dry Gin – Scholerhof (Goldmedaille, Craft Spirits Festival 2016)	4 cl	9,90
Mirabellen Brand – Scholerhof	2 cl	5,00
Zibärtele Brand – Herbster	2 cl	3,00
Gewürztraminer Trester, im Fass gelagert – Küchlin	2 cl	3,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Kirchhofener Hahnenwasser mit Minze und Zitrone	0,5 l	1,50
Lieler Classic Gourmet	0,25 l	2,40
Lieler Natur Gourmet	0,25 l	2,40
Lieler Classic Gourmet	0,75 l	4,90
Lieler Natur Gourmet	0,75 l	4,90
Hornberger Lebensquell, naturell	1,00 l	6,00
Bio Orangensaft	0,2 l	3,00
Bio Orangenlimo Proviant	0,33 l	2,90
Bio Rhabarberlimo Proviant	0,33 l	2,90
Bio Zitronenlimo Proviant	0,33 l	2,90
Bio Wildpflaumen Schorle vom Obstparadies	0,20 l	2,90
Bio Apfelschorle vom Obstparadies	0,2 l	2,90
Prickler Apfel-Birne Eberesche	0,10 l	4,70
Coca-Cola/Coke-Zero	0,33 l	2,80
Tonic Henry	0,2 l	2,80

BIERE MIT BÜGEL. AUS DER REGION

Alpirsbacher Klosterstoff	0,33 l	2,80
Elzacher Löwenbräu Hefe	0,5 l	3,90
Elzacher Löwenbräu Kräusenpils	0,33 l	2,80
Hacker Pschorr Radler	0,5 l	3,90
Hacker Pschorr Naturtrübes Helles – alkoholfrei	0,5 l	3,90
Riegeler Landbier	0,5 l	3,90

KAFFEEESPEZIALITÄTEN

Espresso		2,20
Espresso doppio		3,50
Espresso Macchiato ^M		2,40
Affogato - Espresso mit Vanilleeis		4,50
Kaffee klein		2,40
Cappuccino ^{M,So}		2,90
Schokoccino ^{M,So}		3,10
Latte Macchiato ^M		3,00
Milchkaffee ^M		3,10
Heiße Schokolade ^{M,So}		2,90
Heiße Schokolade mit Sahne ^{M,So}		3,20

TEE

Teespezialitäten von Bioteaque		3,80
☞ Schwarza Peter – Bio Schwarztee, Ceylon		
☞ Frische Resi – Bio Grüntee, Limone-Ingwer		
☞ Flotte Lotte – Bio Grüntee, Mango-Bergamotte		
☞ Schneidiger Hans – Bio Grüntee, Orange-Cranberry		
☞ Spritziga Quirin – Bio Früchtetee, Granatapfel-Mango		
☞ Scheene Leni – Bio Früchtetee, Waldfrucht-Himbeer		
☞ Miade Moni – Bio Kräutertee, Melisse-Minze		
☞ Feida Maxi – Bio Kräutertee, würzig und fruchtige Heimatmischung		
☞ Weinblatt-Tee Roso – Bio Früchtemischung		
☞ Weinblatt-Tee Bianco – Bio Kräuterteemischung		