

GETRÄNKEKARTE

APERITIF		0,2l	FLASCHENBIER			0,33l	0,5l	PROSECCO & SEKT		0,2l	0,75l	HOCHPROZENTIGES		2cl	
Prosecco mit Johannisbeere		4,10 €	Schmucker Hefeweizen Dunkel			3,00 €		Krone Secco		3,90 € 13,50 €		Otzberg Magenbitter		2,50 €	
Kir Royal Krone (Esprit, Cassis)		4,50 €	Schmucker Kristallweizen			3,00 €		Hauseigener Perlwein				Tresterbrand		2,20 €	
Prosecco mit Dornfelderlikör		4,50 €	Schmucker Schwarzbier			3,00 €		Riesling brut		4,80 € 16,50 €		Williams Christ (Birnenschnaps)		2,50 €	
			Schmucker Kellerbier			3,00 €		Odenwälder Winzergenossenschaft				Aquavit		2,50 €	
			Schmucker alkoholfrei			2,00 €						Kirschwasser		2,50 €	
			Weizenbier alkoholfrei			3,00 €						Jägermeister		2,20 €	
BIER VOM FASS		0,3l	0,5l	Malzbier			2,00 €		COCKTAILS & LONGDRINKS				Ramazzotti		2,20 €
Schmucker Pils		2,10 €	3,10 €						Cuba Libre		4,50 €		Himbeergeist		2,50 €
Schmucker Hefeweizen		2,10 €	3,10 €						Havanna Club, Cola, Limetten				Asbach Uralt		2,20 €
Radler		2,10 €	3,10 €						Tequila Sunrise		5,00 €				
									Tequila, Grenadine, Orangensaft						
OFFENE WEIßWEINE		0,5l	OFFENE ROTWEINE			0,2l		Liebe am Strand		5,00 €		SÄFTE		0,2l	0,4l
Riesling Kabinett trocken		2,90 €	Odino Rotwein Cuvée trocken			3,10 €		Wodka, Peach Brandy, Maracuja, Grenadine				Apfelsaft		1,80 €	3,10 €
Odenwälder Winzergenossenschaft			Odenwälder Winzergenossenschaft									Orangensaft		1,80 €	3,10 €
Müller-Thurgau mild		2,90 €	Krone Rotwein Cuvée trocken			4,50 €						Traubensaft		1,90 €	3,10 €
Odenwälder Winzergenossenschaft			Hauswein									Maracujasaft		1,90 €	3,10 €
Silvaner trocken		2,90 €													
Odenwälder Winzergenossenschaft			APFELWEIN			0,25l	0,5l	1l	ALKOHOLFREI		0,2l	0,4l	KAFFEEESPEZIALITÄTEN		
Rivaner halbtrocken		2,90 €	Apfelwein pur			1,70 €	2,70 €	5,00 €	Hassia Mineralwasser		1,60 €	2,60 €	Espresso		1,70 €
Odenwälder Winzergenossenschaft			Apfelwein sauergespritzt			1,70 €	2,70 €	5,00 €	Coca-Cola ¹⁻³		1,80 €	2,90 €	Kaffee		1,70 €
Chardonnay Kabinett trocken		4,30 €	Apfelwein süßgespritzt			1,70 €	2,70 €	5,00 €	Coca-Cola light ¹⁻³⁻⁵		1,80 €	2,90 €	Cappuccino		2,10 €
Weingut Brücke Ohl								Spezi ¹⁻³⁻⁶		1,80 €	2,90 €	Latte Machiatto		2,30 €	
Weißer Burgunder Kabinett trocken		4,40 €						Orangenlimonade ¹⁻⁶		1,80 €	2,90 €				
Weingut Brücke Ohl								Zitronenlimonade ¹⁻⁶		1,80 €	2,90 €				
Portugiesischer Weißherbst, Rosé		4,10 €						Bitterlemon ⁴		1,80 €	2,90 €				
Odenwälder Winzergenossenschaft								Apfelschorle		1,80 €	2,90 €				
Weinschorle		2,80 €						Elisabethen Quelle pur		1,80 €					
			FLASCHENWEINE - ROT			0,75l		Flasche Wasser			4,00 €	TEE			
FLASCHENWEINE - WEIß		0,75l	Krone Rotwein Cuvée trocken			15,50 €						Pfefferminz Tee		1,80 €	
Chardonnay Kabinett trocken		15,00 €	Hauswein									Früchte Tee		1,80 €	
Weingut Brücke Ohl												Schwarzer Tee		1,80 €	
Weißer Burgunder Kabinett trocken		15,00 €	Regent trocken			17,00 €									
Weingut Brücke Ohl			Odenwälder Winzergenossenschaft												

Alle Offenen Weine auch in Flaschen

Weitere Flaschenweine auf Anfrage.

- 1 Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 koffeinhaltig
- 4 chininhaltig
- 5 mit Süßungsmitteln
- 6 Antioxidationsmittel

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

DIE KRONE

Im Jahr 1367 wird die „Goldene Krone“ am Marktplatz zum ersten Mal in den Geschichtsbüchern erwähnt. Damit ist sie eines der ältesten Wirtshäuser der Region und das älteste Gasthaus in Groß-Umstadt.

DAS JÜNGSTE TEAM IM ÄLTESTEN GASTHAUS

Im Frühjahr 2008 übernahm Geschäftsführer Achim Karn das traditionsreiche Haus. Vor der Neueröffnung mussten zahlreiche Sanierungsmaßnahmen am altherwürdigen Gebäude durchgeführt werden. Seit August 2008 ist die Krone wiedereröffnet. Das Krone Team zählt mittlerweile 5 festangestellte und 15 freie Mitarbeiter. Die Serviceleitung übernahm von Beginn an Andreas Ott. Für die Leitung der Küche ist Patrick Eichhorn verantwortlich. Wir sind Ausbildungsbetrieb für Köche, Restaurantfachleute und Verkaufsfachleute. Das Durchschnittsalter aller Mitwirkenden liegt bei Mitte Zwanzig.

PHILOSOPHIE & PRODUKTE

Unsere Philosophie ist es, eine übersichtliche Karte anzubieten und alles selbst zu kochen. Wir verwenden keine geschmacksverstärkenden Stoffe und kochen alle unsere Soßen aus Fleisch und Gemüsezutaten. Unser Rindfleisch kommt aus Argentinien und erfüllt höchste Qualitätsanforderungen. Das meiste Rindfleisch beziehen wir von der dort ansässigen Firma Arre Beef (www.arrebeef.com). Unsere Grindköpp produzieren wir in Zusammenarbeit mit der regionalen Metzgerei Rapp aus Breuberg. Alle weiteren Fleischsorten erhalten wir vom Zerlegebetrieb Färber.

DAS BESTE RUMPSTEAK UND DIE BESTEN SCHNITZEL

Unsere Spezialitäten sind definitiv unser einzigartiges Rumpsteak aus zartem Fleisch mit der Original Krone-Marinade und unsere Schnitzel vom fettfreien Schweinerücken mit der hausgemachten Panade aus echtem Weckmehl.

UNSERE LIEFERANTEN IM ÜBERBLICK

- Frische Partner Bensheim
- Metzgerei Rapp aus Breuberg
- Schlachtbetriebe Färber aus Rödermark
- Weber Gemüsehandel aus Münster
- Schmucker Brauerei
- Getränke Freimuth
- Weingut Emmerich
- Weingut Brücke Ohl
- Odenwälder Winzergenossenschaft

Gasthaus Krone
Markt 7
64823 Groß-Umstadt
06078 - 9 69 43 83

Das Gasthaus „Zur Goldenen Krone“
ist ein Betrieb der Krone Projekt GmbH

GETRÄNKEKARTE

