



KRONENHOF

★★★ S HOTEL | RESTAURANT | WESERTAL

ZEIT ZU GENIEßEN

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass wir Sie ein unserem Hause begrüßen dürfen.
Fast 45 Jahre wird der Kronenhof nun von unserer Familie geführt
und kürzlich durften wir die Auszeichnung als eines der
BESTEN DORFGASTHÄUSER IN HESSEN entgegennehmen.

Wir legen Wert auf höchste Qualität, was wir durch Verwendung
regionaler, frischer Produkte sowie eine sorgfältige Zubereitung
gewährleisten.

Neben den besten Zutaten sind jedoch das wertvollste „Gut“,
welches uns zur Verfügung steht, unsere Mitarbeiterinnen und
Mitarbeiter. Ihr fröhlicher und engagierter Einsatz lässt Sie nun
sicher einige schöne Stunden bei uns im Kronenhof verbringen!



DIE BESTEN

Dorfgasthäuser

IN HESSEN 2024



HERZLICHST, IHRE FAMILIE

Axel, Astrid & Ann-Sophie Przyjudzki



UNSERE REGIONALEN LIEFERANTEN:

Landfleischerei Spielmann, Fischzucht Dworak, Wülmersen
Kaiserzander, Porta Westfalica, Hof Becker - Gutes vom Land, Espenau
Obst – und Gemüsehof Klemme, Calden, Wild aus heimischen Wäldern
Fahrmeyer Getränke, Bad Karlshafen, Weinhandlung Fr. Bremer, Göttingen,
Scheunenbrennerei Strautmann, Nine Springs Worbis

Wenn Sie zufrieden waren, sagen Sie es gern weiter, wenn nicht, sagen Sie es uns!



@kronenhof_wesertal



★★★★★

Hotel-Restaurant Kronenhof



Hotel- Restaurant Kronenhof

vegan/vegan möglich Ø vegetarisch 🔪 scharf

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns bitte direkt an.



ABENDKARTE

Ein Glas zum ankommen...



Tipp der Saison

„Glühspritz“

hausgemachter Glühweinsirup mit Sekt auf Eis (auch alkoholfrei) | 4,50

Hessischer Hugo	4,50	Hugo	6,90
Aperol Spritz	7,50	Herta alkoholfreier Hugo mit Ginger Ale	6,50
Limoncello Spritz	7,50	Martini 5cl	4,00
Lillet „Wild Berry“	7,50	Martini Vibrante Spritz alkoholfrei	6,90
Wild Berry Dreams alkoholfrei	6,50	Campari Orange	7,50

oder ganz klassisch **ein Glas Winzersekt 0,1l 4,50 Euro**

SUPPEN, VORSPEISEN & VEGETARISCHES

„leicht und lecker“



KÜRBISCRÈMESUPPE

Kokos | Kerne | Kürbisöl | 7,90



WINTER-FLAMMKUCHEN

Ofenkürbis | Feta | Rote Zwiebel | Walnüsse | 15,50



BRUSCHETTA VOM GERÄUCHERTEN WESER-AAL

Geröstetes Weißbrot | Meerrettichsahne | Wildkräutersalat | 15,50

GNOCCHI GENUSS

Ofenkürbis | Amarettini | Heidelbeeren | 17,90

THAI CURRY

Kokos-Curry | Marktgemüse | Reis | 17,90

Auf Wunsch mit Hähnchenbrustfilet | + 4,-

✿ vegan/vegan möglich ☘ vegetarisch ⚡ scharf

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns bitte direkt an.



ABENDKARTE 17:30-20:00

UNSERE LANDHAUSKLASSIKER

„Allseits bekannt und allbewährt“

SCHNITZEL „JÄGER ART“ VOM LANDSCHWEIN

Champignonrahmsoße | Pommes Frites | Salatbuffet | 19,90
oder mit Bratkartoffeln | 21,90

HÄHNCHENSCHNITZEL

Champignonrahmsoße | Pommes Frites | Salatbuffet | 20,90



HAUSGEMACHTE RINDERROULADE „OMAS ART“

Gurke | Speck | Zwiebeln | Schmorsoße | Apfelrotkohl |
Salzkartoffeln | 25,90

SCHLEMMERPFÄNNCHEN

Schweinefiletspitzen | Steinpilzrahmsoße | Spätzle | Gemüse | 28,50



REINHARDSWALD FORELLE „MÜLLERIN ART“

Sahnemeerrettich | Petersilienkartoffeln | Salatbuffet | 22,90



HAUSGEMACHTE KOHLROULADE

Speckrahmsoße | Salzkartoffeln | Salatbuffet | 19,90

CA. 220G RUMPSTEAK

Pfeffersoße | Pommes Frites | Salatbuffet | 35,50

✿ Vegan/vegan möglich ☺ vegetarisch ⚡ scharf

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns bitte direkt an.



ABENDKARTE 17:30-20:00

KRONENHOF-SPEZIALITÄTEN

„für Feinschmecker & Genießer“

WILDRAGOUT

VOM GLÜCKLICHEN BRAMWALDSCHWEIN

Waldpilzrahm | Apfelrotkohl | Spätzle | Preiselbeeren | Salatbuffet | 24,90

WILDER-BURGER

Vollkornbun | hausgemachtes Wildpatty | Salat | Preiselbeeren | Schmand |
Camembert | Krautsalat | Süßkartoffelpommes | 25,50

ZANDERFILET

Dillsoße | Bratgemüse | Reis | 26,50

HEIMISCHE WILDBRATWÜRSTCHEN

Rahmsauerkraut | Kartoffelstampf | Preiselbeeren | 21,50

HIRSCHLEBER

Preiselbeersoße | Apfelragout | Kartoffelstampf | 20,90

Die Sage von der Entstehung des Reinhardswaldes

„Graf Reinhard, ein leidenschaftlicher Spieler, besaß riesige Ländereien. Der Bischof von Paderborn gewann und der Graf verlor sein Land. Aber er sann auf einen Ausweg: Er bat um die Gnade, noch einmal säen und ernten zu dürfen. Die Bitte wurde ihm gewährt. Graf Reinhard säte Eicheln anstelle von Getreide. Bis diese Früchte trugen, die man ernten konnte, vergingen viele, viele Jahre. Der Bischof kapitulierte vor so viel List und der Reinhardswald kam zu seinen Eichen und seinem Namen. Die Eichen wuchsen und gediehen, wurden groß, stattlich und alt. So entstand der mittlerweile über 1000 Jahre alte Reinhardswald.“

vegan/vegan möglich ⚡ vegetarisch 🔪 scharf

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns bitte direkt an.



ABENDKARTE 17:30-20:00

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

„Desserts & Digestifs“

PISTAZIEN-TARTOFU

Haselnuss-Crunch | Fruchtspiegel | 8,50

WARMES SCHOKOKÜCHLEIN

Vanilleeis | Waldbeergrütze | 8,50

OMAS ROTE GRÜTZE

Vanillesoße | Vanilleeis | 6,90



WALNUSS-TRAUM

Walnusseis | karamellisierte Walnüsse |

Eierlikör | Sahne | 6,90

EISPRESSO

Eine Kugel Vanilleeis mit heißem
Espresso übergossen | 4,20

... oder ein Eisbecher aus unserer
Langnese-Eiskarte

DER SÜBE ABSCHLUSS IM GLAS

UNSERE NEUEN LIEBLINGS-LIKÖRE

THE NINE SPRINGS HARZ	4cl	
Weiße Schokolade	4,80	
Crème di Limoncello	4,80	
Cappuccino-Sahne	4,80	

FEINE OBSTBRÄNDE

DER LIEBLING UNSERER KRONENHOF-FAMILIE

Hammerschmiede „Obstgarten“

Obstbrand aus Zorge im Harz | 2cl 3,80

SCHEUNENBRENNEREI STRAUTMANN

VERSCHIEDENE SORTEN | 2cl 4,50

DESTILLERIE SCHLITZ

ALTER ZWETSCHGEN BRANDY | 2CL 5,90

ALTER HIMBEERBRAND | 2CL 7,90

RUM

BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA | 4,90

PLANTATION XO | 2CL 5,50

RON ZACAPA 23 | 2LC 5,90

GRAPPA

NONINO GRAPPA DI CHARDONNAY | 4,50

NONINO GRAPPA MOSCATO MONOVITIGNO | 4,50

SINGLE MALT WHISKY

THE NINE SPRINGS HARZ	2CL	4CL
SINGLE CASK SELECTION	4,90	8,90
MARSALA CASK PEATED	6,90	10,90
9 YEARS	8,50	12,50
ELSBURN		
WAYFARE The Cask Strength	7,50	14,50



Vegan/vegan möglich



vegetarisch



scharf

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen, sprechen Sie uns bitte direkt an.