



KRONENHOF

★★★ S HOTEL | RESTAURANT | WESERTAL

ZEIT ZU GENIEßEN

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass wir Sie in 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!



HERZLICHST, IHRE FAMILIE

Axel, Astrid & Ann-Sophie Przytyludzki



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 🌿 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) 0,1l | 4,50

Hessischer Hugo 0,1l	4,50	Hugo	7,50
Aperol Spritz 0,2l	7,50	Herta alkoholfreier Hugo mit Ginger Ale	6,90
Rosmarin Spritz 0,2l auch alkoholfrei	6,50	Martini 5cl	4,00
Lillet „Wild Berry“ 0,2l	7,50	Martini Vibrante Spritz alkoholfrei	7,50
Wild Berry Dreams 0,2l 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

STEINPILZRAVIOLI

Blattspinat | Ofentomaten | Pinienkerne | 21,50

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 attbewährt“

SCHNITZEL „JÄGER ART“ VOM LANDSCHWEIN

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

HÄHNCHENSCHNITZEL

Champignonrahmsauce | Pommes Frites | Salatbuffet | 20,90

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE „OMAS ART“

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



SCHLEMMERFILET AUF HAUSGEMACHTEM RÖSTI

Schweinefiletspitzen | Steinpilzrahm | Kartoffelrösti | Gemüsestreifen | 28,50

REINHARDSWALD FORELLE „MÜLLERIN ART“

Sahnemeerrettich | Petersilienkartoffeln | Salatbuffet | 22,90



GEBRATENES HÄHNCHENBRUSTFILET

Pfeffersauce | Kroketten | Brokkoli | 19,90

CA. 220G RUMPSTEAK

Pfeffersauce | Speckbohnen | Pommes Frites | 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

HEIMISCHES LACHSFORELLENFILET

Erbsensoße | Bunttes Linsenrisotto | Karotten | 29,90

PIKANTER CHILISPIß

Filets von Rind und Schwein | Paprika-Chili-Soße |
Champignons | Pommes Frites | Salatbuffet | 29,90

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“

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 SÜßE ABSCHLUSS IM GLAS

UNSERE NEUEN LIEBLINGS-LIKÖRE

THE NINE SPRINGS HARZ	4cl
Weißer 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 | 2cl 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 <i>PEATED</i>	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.