

# Menüvorschläge

Gültig ab 01.07.2025

Durch aktuelle Preissteigerungen in den Lebensmitteln, können sich die Preise ändern.

Liebe Gäste,  
diese Menüvorschläge sind für Gruppen,  
die ein gemeinsames Essen auswählen möchten.  
Wir bitten Sie ca. 2 Wochen vor Ihrer Veranstaltung oder natürlich  
auch früher, mit uns Kontakt aufzunehmen um Ihre Wünsche bezüglich  
Ihrer Veranstaltung abzusprechen.

Beachten Sie bitte auch, dass Buffets nicht in allen Räumen  
und erst ab 30 Personen möglich sind.

**Bitte teilen Sie uns die genaue Personenzahl  
einen Tag vor Ihrer Veranstaltung, telefonisch oder schriftlich mit.  
Wir verrechnen die Personenanzahl, die uns einen Tag vor der  
Veranstaltung bis 20.00 Uhr vorliegt.**

Kinder bitte mit Altersangabe  
(Kinder bis 6 Jahre bei der Hauptspeise frei, bis 13 2/3 vom Menüpreis.)

**Landhotel Gasthof Krone**

GmbH & Co. KG

Hauptstraße 40, 74635 Kupferzell-Eschental

Tel. 07944-670; Fax 07944-6767

info@krone-eschental.de, www.krone-eschental.de

# Menüvorschläge

Preis pro Person

## Menü 1

Rinderkraftbrühe  
mit verschiedenen Klößchen

\*\*\*

Krone-Teller  
Rind- und Schweinelendchen  
mit gebackenen Champignons, Mandelbrokkoli, Krokette

\*\*\*

Walnusseis mit Eierlikör und Sahne

€ 43,50

## Menü 2

Tomatensuppe mit Ricottaklößchen

\*\*\*

Involtini von der Putenbrust  
gefüllt mit Frischkäse, Oliven und getrockneten Tomaten,  
im Schinkenmantel mit mediterranem Gemüse und Pommes Dauphine

\*\*\*

Zweierlei Mousse mit Früchten

€ 42,00

## Menü 3

Kräuterrahmsuppe

\*\*\*

Rinderfilet unter der Zwiebelkruste  
mit Speckbohnen und Krokette

\*\*\*

Schokoladenmousse auf Waldbeerragout

€ 52,00

# Menüvorschläge

Preis pro Person

## Menü 4

Feldsalat mit Knoblauchcroutons und  
Speckstreifen vom Schwäbisch-Hällischen Landschinken

\*\*\*

Lackierte Barbarie-Entenbrust auf Samtrotjus  
mit Vanille- Karotten und Kartoffelgratin

\*\*\*

Dessertteller  
(Mousse, Eis, Parfait)

€ 45,50

## Menü 5

Tomatencappuccino

\*\*\*

Provenzalisches Lammfilet  
auf mediterranem Gemüse mit Kartoffelgratin

\*\*\*

Topfen-Nugatknödel mit Sauerkirschen und Vanilleeis

€ 45,50

## Menü 6

Karotten-Ingwersuppe

\*\*\*

Schweinefilet im Kräuterflädle  
mit Gemüsebouquet und Pommes Dauphine

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanilleeis und Vanillesauce

€ 43,50

# Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen

## Vorspeise

Preis pro Person

Gemischter Salatteller

€ 5,50

Feldsalat mit Knoblauchcroutons  
und Speckstreifen vom Schwäbisch-Hällischen Landschinken

€ 10,90

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit altem Balsamico, Olivenöl, Parmesan und gerösteten Pinienkernen

€ 15,50

Lauwarmer Schafskäse  
mit Honig, Rosmarin und Walnüssen an Pflücksalat

€ 12,50

Räucherlachs im Kräuterflädle an Salatbukett

€ 14,50

Schwäbisch-Hällischer Landschinken  
im Bauernbrotmantel an Salatbukett

€ 11,50

Räucherlachs, Krabbensalat,  
geräucherte Forellenfilets und Sahnemeerrettich

€ 17,50

# Suppe

Preise pro Person

Klößchensuppe

€ 6,90

Flädlesuppe

€ 5,60

Tomatensuppe

€ 6,90

Hohenloher Kräuterrahmsuppe

€ 6,90

Hohenloher Kräuterrahmsuppe mit Lachsklößchen

€ 7,70

Karotten-Ingwersuppe

€ 6,90

Kresse-Champagnersuppe

€ 7,70

Tomatensuppe mit Riccotaklößchen

€ 7,30

Thailändische Currysuppe mit Zitronengras-Garnele

€ 8,80

Saison bedingt

Pfifferlingrahmsuppe

€ 6,90

Spargelsuppe

€ 6,90

Kürbissuppe

€ 6,90

Bärlauchsuppe

€ 6,90

# Verschiedene Platten

Preise pro Person

## „Kroneplatte“

Rinderfilet, Schweinefilet,  
Putensteak mit Spargel, Schinken und Käse überbacken  
dazu Gemüse, hausgemachte Spätzle, Krokette  
€ 31,50

## „Eschentaler Platte“

Cordon Bleu, Zwiebelrostbraten, Putensteaks mit Kräuterbutter,  
dazu Gemüse, Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle  
€ 28,50

## „Stallplatte“

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce,  
Burgunderbraten, Putensteaks Kräuterbutter  
dazu Gemüse, Pommes frites, hausgemachte Spätzle  
€ 27,50

## „Hohenloher Platte“

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce,  
Zwiebelrostbraten, panierte Schweineschnitzel,  
dazu Gemüse, Pommes frites, hausgemachte Spätzle  
€ 29,90

## „Schwäbische Platte“

Rinder- und Schweinebraten  
mit Gemüse, Krokette, hausgemachten Spätzle  
€ 21,90

Zusätzliche Beilagen

€ 3,00

# Dessert

Preise pro Person

Topfen-Nugatknödel mit Sauerkirschen und Vanilleeis  
€ 8,80

Ofenschlupfer mit Walnusseis und Vanillesauce  
€ 8,80

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce  
€ 8,80

Kokosmousse auf Ananasragout mit Maracujasorbet  
€ 9,50

Mousse au Chocolat auf Waldbeerkompott  
€ 8,90

Dessertteller  
(Mousse, Parfait, Eis, Früchte)  
€ 9,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
€ 8,00

Vanilleeis mit Obstsalat  
€ 8,00

Erdbeerbecher (Saisonbedingt)  
€ 8,40

# Büffets

## Schwäbisches Büffet

Ab 30 Personen / Preis pro Person

### Vorspeise

Geräucherte Forellenfilets und Räucherlachs  
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate  
Tomate-Mozzarella  
Grillgemüse  
Marinierte Ochsenbrust  
Melone mit geräuchertem Schinken  
Verschiedene Brotsorten

### Suppe

Flädlesuppe

### Hauptgericht

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce  
Rostbraten  
Hausgemachte Maultaschen  
Käsespätzle  
Schweinebraten mit Kräutern gebraten  
dazu Spätzle, Kroketten, Kartoffelgratin und Mischgemüse

### Dessert

Ofenschlupfer mit Vanillesauce  
Rote Grütze  
Hausgemachtes Parfait  
Früchte  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

55,50 €

# Italienisches Büffet

Ab 30 Personen / Preis pro Person

## Zum Aperitif

Verschiedene Buscetta  
pro Stück € 2,00

## Vorspeise

Melone mit Parmaschinken  
Italienische Salami  
Tomatensalat mit Mozzarella  
Antipasti von Auberginen, Zucchini & Paprika  
Vitello Tonnato  
Gebackene Calamariringe mit Knoblauchdip  
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate  
Knoblauchbaguette, Weißbrot

## Suppe

Tomatensuppe

## Hauptgericht

Involtinis von der Putenbrust  
Zander provenzalisch auf mediterranem Gemüse  
Saltim Bocca vom Schweinefilet  
Gefüllte Tortellini, Spaghetti Carbonara,  
dazu mediterranes Gemüse, Nudeln, Rosmarinkartoffeln

## Dessert

Tiramisu  
Orangenblüten Panna Cotta  
Amarettiniparfait  
Italienische Eissorten  
Verschiedenes Obst

€ 58,30

# Krone-Büffet

Ab 30 Personen / Preis pro Person

## Vorspeise

Geräuchertes Lachs- und Forellenfilet,  
Krabbencocktail  
Melone mit Schinken  
Putencurrysalat  
Roastbeef mit Remouladensauce  
Mediterranes Grillgemüse  
Tomaten Mozzarella  
marinierte Ochsenbrustscheiben mit kalter Meerrettichsauce  
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate

## Suppe

Kartoffelsuppe mit Croutons

## Hauptgericht

Schweinelendchen mit Kräuterbutter  
Rinderbraten Burgunder Art  
Hähnchenkeulen  
Cordon Bleu  
Gegrillte Lachsschnitte  
dazu Kroketten, Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle und Gemüse

## Dessert

Verschiedenes Eis  
Hausgemachtes Parfait  
Verschiedene Mousse  
Rote Grütze  
Früchte

€ 60,50

# Traumhochzeit im Landhotel Krone

## „Alles für den großen Moment im Rundum-Sorglospaket“

Ab 30 Personen/ 17.30-1.00 Uhr / Preis pro Person

Sektempfang mit verschiedenen Likören

### Als Büffet

#### Vorspeise

Geräucherte Lachs- und Forellenfilets, Krabbencocktail, Melone mit Schinken, Schinkenröllchen, Tomate-Mozzarella, Rohkost- und Blattsalate

#### Hauptgericht

Putensteaks mit Kräuterbutter, Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce, Burgunderbraten, Hähnchenkeulen, Cordon Bleu

dazu Krokette, Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle und Gemüse

#### Dessert

Verschiedenes Eis und Parfait, Mousse au chocolat, Rote Grütze, Früchte

### Als 4-Gang Menü

#### Vorspeiseteller

\*\*\*

#### Hochzeitssuppe

\*\*\*

Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce und Putensteak mit Kräuterbutter  
dazu Krokette, Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle, Gemüse

\*\*\*

#### Dessertteller

#### Mitternachtsimbiss

Herzhafte Suppe oder Schinken-Käsebrett mit Brot

#### Getränke

Regionaler Weiß-, Rosé und Rotwein, Alkoholfreie- und Heißgetränke

#### Sonstiges

Menükarten und weiße Stuhlhussen

#### Besonderes

Übernachtung inklusive Frühstück für das Brautpaar

#### Preis pro Person

€ 130,00

#### Nachtzuschlag

Ab 1.00 Uhr berechnen wir € 25,00-50,00 pro Mitarbeiter und pro angefangene Stunde.

# Sonstiges

## Aperitif

Sektempfang mit verschiedenen Likören  
pro Person € 5,20

## Kaffee & Kuchen

Kuchen kann von Ihnen mitgebracht werden  
Kaffeegedeck (ohne Getränke) pro Person € 4,00

## Mitternachtsimbiss:

Belegte Brote pro Stück € 3,40  
Teller Käse-Würfel (pro Teller 100g) € 6,00  
Teller Käse-Würfel mit Früchten (pro Teller 100g) € 7,30

## Mitternachtsbüffet

Gemischte Schinkenplatte, Käse vom Brett  
Obstkorb, Tomaten, Gurken, Brot und Butter  
pro Person € 12,90 €

## Nachtzuschlag

Ab 1.00 Uhr berechnen wir € 25,00-50,00 pro Mitarbeiter  
und pro angefangene Stunde.

## Dekoration

Farblich passende Tischdekoration incl. Menükarten vom Haus € 4,00 pro Gast.  
Weiße Stuhl-Hussen pro Stuhl € 4,00.  
Gerne können Sie Ihre Dekoration auch selbst mitbringen

Alle Preise incl. Bedienungsgeld 7% bzw. 19% MwSt.

## Kleines Bonbon für Brautpaare

Bei einer Hochzeitsfeier ab 25 Personen ist das Brautpaar  
in der Hochzeitsnacht von uns eingeladen.

Ein schönes Gästezimmer steht für Sie bereit.

Mit einem Frühstück runden wir die Feier ab.

Sollte noch Zeit bleiben, steht einem Sprung ins Schwimmbad nichts im Wege.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem Hause, und verbleiben

Familie Knapp  
und das gesamte Krone-Team