



Kronenhof

Hofgut · Brauhaus Graf Zeppelin



HERZLICH WILLKOMMEN

im Brauhaus „Graf Zeppelin“
auf dem Kronenhof

Auf unserem Hofgut vor den Toren Bad Homburgs finden Tradition und Moderne zusammen und bilden ein reizvolles, einzigartiges Ensemble. Dessen gastronomisches Herzstück ist unser Brauhaus und sein großzügiger Biergarten.

Mit Blick auf die Frankfurter Skyline und den Taunus begrüßen wir unsere Gäste an historischer Stelle: Am 22. April 1910 ließ Kaiser Wilhelm II. auf den Feldern vor der Stadt, dort wo seit dem Jahr 2000 der heutige Kronenhof steht, unter großer Anteilnahme der Bevölkerung die erste deutsche Luftschiffparade abhalten. Tausende bestaunten vor allem das berühmte Luftschiff „Graf Zeppelin“, das unserem Brauhaus seinen Namen gab.

Heute bewirten wir am Ort der beeindruckenden Parade unsere Gäste mit unseren handwerklich gebrauten, naturbelassenen Bieren mit Braugerste aus eigenem Anbau und anspruchsvollen regionalen Speisen. Wir richten Veranstaltungen und Feiern aller Art aus und betreiben auf dem weitläufigen Areal des Hofguts auch eine moderne Reitsportanlage.

Wir wünschen einen genussvollen Aufenthalt.

Ihre Familie Wagner



Kronenhof

Hofgut · Brauhaus Graf Zeppelin

Heissgetränke zur Winterzeit

Unser selbstgemachter, alkoholfreier Punsch <i>Our homemade, non-alcoholic punch</i>		0.2l 6.5
Heißer Apfelwein mit Zimt und Sternanis <i>Hot apple cider with cinnamon and star anise</i>	0.25l 4	0.5l 6
Unser selbstgemachter Glühwein <i>Our homemade mulled wine</i>		0.2l 7

Aperitifs / Drinks

Sekt mit hausgemachtem Holunderblütensaft <i>Sparkling wine / homemade elderflower juice</i>	0.1l 6.5
Aperol Spritz <i>Aperol Spritz</i>	9
Picon Bière Französischer Bitterorangenlikör / Kronenhof Helles <i>Bitter orange liqueur / Kronenhof Helles</i>	5.5
Americano Helles Roter Wermut / Campari / Kronenhof Helles <i>Red vermouth / Campari / Kronenhof Helles</i>	7



Kronenhof

Hofgut · Brauhaus Graf Zeppelin

Unsere Kronenhof-Biere

Unsere Biere entstehen direkt im Gastraum - handwerklich und traditionell gebraut in den glänzenden Kupferkesseln des Kronenhofs.

Mit Quellwasser aus dem Taunus, hochwertigstem Hopfen und bester Bad Homburger Braugerste aus eigenem Anbau, die vor den Toren unseres Hofguts wächst.

Genießen Sie unser Bier frisch gezapft - oder nehmen Sie den Geschmack des Kronenhofs mit nach Hause: In der 1L Bügelflasche, auf Vorbestellung auch im 10L oder 30L Fass mit klassischem, bayerischem Anstich.

Aktuell im Ausschank

Leichtes

Intensive Fruchtaromen gepaart mit angenehmer Hopfenbittere
geschmacklich angelehnt an ein Pale Ale
kupferfarben / untergärig / unfiltriert / 2.5 Vol.%

0.3l | 4.2

0.5l | 5.8

Light beer / fruity / pleasant hop bitterness / pale ale style / bottom fermented / unfiltered

Helles

Klassisch eingebranntes, goldgelbes Vollbier
mild gehopft / untergärig / unfiltriert / 5.0 Vol.%

0.3l / 4.2

0.5l / 5.8

Blond, full-bodied beer / mildly hopped / bottom fermented / unfiltered

Dunkles

Kräftig-würzig eingebranntes, dunkle Bierspezialität
edler Aromahopfen / untergärig / unfiltriert / 5.4 Vol.%

0.3l | 4.2

0.5l | 5.8

Intense dark beer speciality / finest aromatic hops / bottom fermented / unfiltered

Winterbock

Heller Weizenbock / ausgewogene Kombination aus Fruchtaromen und weihnachtlichen Gewürznoten / verstärkt durch 2 feine Aromahopfen
typisches und starkes Weizenbier / obergärig / unfiltriert / 7.0 Vol.%

0.3l / 4.5

0.5l / 6.3

Typical and strong wheat beer / top fermented / unfiltered



Kronenhof

Hofgut · Brauhaus Graf Zeppelin

Vorspeisen | Zwischengerichte

Sauerteigbrot / Gänseschmalz <i>Sourdough bread / goose fat</i>	5
Variation von Salaten <i>Variation of salads</i>	6.8
Hausgemachter Obazda / Birne / Rettich / Schwarzbrot-Chips / Lauchöl / Laugenbrezel <i>Homemade Obazda / pear / radish / bread chips / leek oil / pretzel</i>	9.5
Kürbis-Hummus / Kernöl / Kürbiskerne / geröstetes Fladenbrot <i>Pumpkin hummus / pumpkin seed oil / pumpkin seeds / toasted flatbread</i>	9
Rote Beete Salat / Ziegenfrischkäse / Rucola / Walnuß / Medjool-Datteln / Sauerteigbrot <i>Beetroot salad / goat cheese / rocket / walnut / Medjool dates / sourdough bread</i>	12
Lachstatar / Soja-Sesamvinaigrette / Honig-Mayonnaise / Ingwer-Kohlrabi / Sauerteigbrot <i>Salmon tartare / soy sesame vinaigrette / honey mayonnaise / ginger kohlrabi / sourdough bread</i>	16
Entenleberparfait / Pflaumen / Feldsalat / Brioche <i>Duck liver parfait / plums / lamp's lettuce / brioche</i>	17

Suppen

	klein groß
Pastinakencremesuppe / Croutons <i>Creamy parsnip soup / croutons</i>	8 12
Rinderkraftbrühe / Gemüse / Kaspressknödel / Sauerteigbrot <i>Beef bouillon / vegetables / bread cheese dumplings / sourdough bread</i>	11 16



Kronenhof

Hofgut · Brauhaus Graf Zeppelin

Hauptgerichte

Rote Beete Salat / Ziegenfrischkäse / Rucola / Walnuss / Medjool-Datteln / Sauerteigbrot <i>Beetroot salad / goat cheese / rocket / walnut / Medjool dates / sourdough bread</i>	19
Flammkuchen / Birne / Roquefort / Walnuss <i>Tarte flambée / pear / Roquefort / walnut</i>	14
Käseknöpfe / Röstzwiebeln <i>Swabian cheese noodles / fried onions</i>	17
Dreierlei Knödel / Spinat / Rote Beete / Bergkäse / braune Butter <i>Three kinds of dumplings / spinach / beetroot / mountain cheese / brown butter</i>	21
Kürbis-Hummus / Kürbiskernöl / Kürbiskerne / geröstetes Fladenbrot <i>Pumpkin hummus / pumpkin seed oil / pumpkin seeds / toasted flatbread</i>	21
 Kronenhof Bowl Beluga-Linsen / Kichererbsen / Karotte / Wildkräutersalat / Granatapfel / Joghurtdressing <i>Beluga lentils / chickpeas / carrot / wild herbs salad / pomegranate / yogurt dressing</i>	 16
Dazu: <i>In addition</i>	
Eingelegter Feta <i>Pickled feta</i>	4
Maispoularde <i>Corn poularde</i>	6.5
Hausgebeizter Lachs <i>Home-pickled salmon</i>	8.5
 Flammkuchen / Speck / Zwiebeln <i>Tarte flambée / bacon / onions</i>	 12.5
Fish and Chips / Kabeljau / Bierteig / Sauce Tartar / Pommes frites <i>Fish and chips / codfish / beer batter / Sauce Tartar / french fries</i>	24
Halbe Oldenburger Ente / Rotkohl / Entenjus / Kartoffelklöße <i>Half duck / red cabbage / gravy / potato dumplings</i>	28
Hirschgulasch / Preiselbeeren / sautierte Pilze / Mohnknöpfe <i>Venison goulash / cranberry pear / sautéed mushrooms / noodles with poppy seeds</i>	28
Rumpsteak / Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße / Röstkartoffeln <i>Rumpsteak / herb butter or pepper cream sauce / roasted potatoes</i>	35
Rinderhacksteak / Pfefferrahmsoße / Karottengemüse / Röstkartoffeln <i>Ground beef steak / pepper cream sauce / carrots / roasted potatoes</i>	24
Schnitzel / Pommes frites <i>Breaded escalope / french fries</i>	17
Frankfurter Schnitzel / Grüne Soße / Röstkartoffeln <i>Frankfurt-style breaded escalope / green sauce / roasted potatoes</i>	20
Schnitzel „Reiterhof“ / Pilzrahmsoße / Röstkartoffeln <i>Breaded escalope "Reiterhof" / cream of mushrooms / roasted potatoes</i>	21



Kronenhof

Hofgut · Brauhaus Graf Zeppelin

Extras

Scheiben vom Sauerteigbrot <i>Slices of sourdough bread</i>	2.8	Laugenbrezel / Butter <i>Fresh pretzel / butter</i>	3
Soßen nach Wahl <i>Sauces of your choice</i>	5	Krautsalat <i>Coleslaw</i>	4
Salzkartoffeln <i>Boiled potatoes</i>	4	Pommes frites / Beilage <i>French fries / side dish</i>	4.5
Röstkartoffeln <i>Roasted potatoes</i>	5	Knödel <i>Dumpling</i>	5
Röstzwiebeln <i>Fried onions</i>	4	Ketchup Mayonnaise Senf <i>Ketchup mayonnaise mustard</i>	0.7

Kindergerichte

Pommes frites <i>French fries</i>	6.5
Butterknöpfle / Jus <i>Swabian noodles with butter / gravy</i>	7.5
Kartoffelkloß / Jus <i>potato dumpling / gravy</i>	7
Schnitzel / Pommes frites <i>Breaded escalope / french fries</i>	10
Rinderhacksteak / Karottengemüse / Röstkartoffeln <i>Ground beef steak / carrots / roasted potatoes</i>	11
Fish and Chips / Kabeljau / Bierteig / Sauce Tartar / Pommes frites <i>Fish and chips / codfish / beer batter / Sauce Tartar / french fries</i>	12



Kronenhof

Hofgut · Brauhaus Graf Zeppelin

Nachspeisen

Drei Kugeln Eis (Vanille / Schokolade / Erdbeere)	7.5
<i>Three scoops of ice cream (vanilla / chocolate / strawberry)</i>	
	mit Sahne 8.5
	<i>with whipped cream</i>
Doppelter Espresso / Vanilleeis / Milchschaum	6.5
<i>Double espresso / vanilla ice cream / milk foam</i>	
Hausgemachte Crème brûlée von der Tonkabohne	7
<i>Homemade Crème brûlée made from tonka beans</i>	
Zimteis / Pflaumenröster / Vanille-Crumble	9.5
<i>Cinnamon ice cream / plum compote / vanilla crumble</i>	

Kuchen

Unser selbstgemachtes Kronenhof-Schokoladentörtchen	11
<i>Homemade Kronenhof chocolate tartlet</i>	
Eine weitere Auswahl finden Sie in unserer Kuchenvitrine	
<i>You will find a further selection in our cake display case</i>	

Kaffee und Tee

von Darboven und Eilles
Bio-zertifiziert / fairtrade



Tasse Tee	3.2	Cappuccino	4.2
Tasse Kaffee	3.2	Flat White	4.2
Milchkaffee	4.2	Espresso Macchiato	3.2
Ristretto	2.8	Latte Macchiato	4
Espresso	2.8	Weißer Schokolade	3.5
Doppelter Espresso	3.8	Dunkle Schokolade	3.5

Alle Kaffeespezialitäten mit Kuhmilch gibt es alternativ auch mit Hafermilch. zzgl. 0.5
All coffee specialties with cow's milk are also available with oat milk



Kronenhof

Hofgut · Brauhaus Graf Zeppelin

Korn und Brände vom Kronenhof

Feiner Bad Homburger Korn	4
Der Weizenkorn wurde ausschließlich mit Getreide aus eigenem Anbau gebrannt. Weich und fein-mild im Geschmack. acL. 32% vol.	
Kronenhof Bierbrand	4
Aus unserem Hellen gebrannt. Mit Braumalz aus eigenem Anbau. acL. 40% vol.	
Whisky-Rauchbierbrand	4.2
Dieser feine Brand wurde aus unserem Whiskey-Rauchbier gebrannt. Mild, mit leichter Rauchnote. alc. 45% vol.	

Unseren Korn und unsere Brände gibt es auch in der 0.2L und 0.5L Flasche für Zuhause. Als Präsent auch in der Geschenktüte bzw. als 3er-0.2L-Set im Karton. Fragen Sie unser Servicepersonal.

Brände und Liköre

Haselnussgeist Lantenhammer	4.4	Quitten-Likör Dirker	4
Williams Birne Brand Schladerer	4.2	Likör von der Gartenhimbeere Dirker	4
Feines Kirschwasser Dirker	4.2	Mispelchen	4.5
Reichs Post Bitter	4		

Unser Brauseminar

Brauen. Probieren. Erleben.

Ein Tag in der Brauerei - aktiv und mittendrin. Unter Anleitung unseres Braumeisters begleiten Sie nicht nur den Weg von Malz, Hopfen und Wasser bis zum fertigen Kronenhof-Bier, sondern sind selbst unmittelbar am Brauprozess beteiligt.
Vom Malzschroten über das Einmaischen bis zum Hopfengeben - hier wird echtes Handwerk erlebbar und zum gemeinsamen Erlebnis.

Brauseminar - auf einen Blick:

- Fachwissen, Hintergründe und Einblicke von unserem Braumeister
- Gemeinsames Handwerkserlebnis. Mit maximal 12 Teilnehmern bleibt die Atmosphäre persönlich - genug Raum für Austausch, Fragen und echtes Mitmachen.
- Inklusive Bierverskostung unserer Biersorten, sowie alkoholfreier Getränke
- Auswahl unserer Gerichte zum Mittagessen inbegriffen
- Preis: 95€ pro Person
- Nächste freie Termine: 24.10.2026 & 14.11.2026 | jeweils von 10-15 Uhr

Ein schönes Geschenk und bei uns auch in Gutscheinform erhältlich.
Jetzt anmelden - die Plätze sind begrenzt.



Kronenhof

Hofgut · Brauhaus Graf Zeppelin

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite	0.3l / 4.2	0.5l / 5.8
Tafelwasser	0.3l / 3.3	0.5l / 4.5
Elisabethen-Quelle Mineralwasser medium / still	0.25l / 3.5	0.75l / 7

Schorlen

Apfelsaft naturtrüb / Schwarze Johannisbeere / Maracuja / Orange	0.3l / 4.2	0.5l / 5.8
--	------------	------------

Säfte

Apfelsaft naturtrüb / Schwarze Johannisbeere / Maracuja / Orange	0.3l / 4.8	0.5l / 6.2
--	------------	------------

Alkoholfreie Biere

Krombacher Pils		0.33l / 4.2
Krombacher Weizen		0.5l / 5.8

Alkoholfreie Weine und Sekt

Sekt rosé alkoholfrei / Johannishof / Rheingau	0.1l / 5.5	0.75l / 28
2024 Weißweincuvée / Weingut Hees / Rheinhessen		0.2l / 8
2024 Cabernet Sauvignon zero point five / Weingut Leitz / Rheingau		0.2l / 8

Apfelwein

Walther´s Apfelwein pur / gespritzt	0.25l / 3.2	0.5l / 5
-------------------------------------	-------------	----------

Sekt

Sekt trocken	0.1l / 5.5	0.75l / 28
Sekt Riesling brut / Weingut Ruzycki / Rheinhessen		0.75l / 34

Weißweine

Weißweinschorle		0.2l / 5.5
2024 Weißweincuvée trocken / Weingut Kronenhof / Nahe		0.2l / 6.5
2024 Weißweincuvée halbtrocken / Weingut Kronenhof / Nahe		0.2l / 6.5
2023 Riesling Terra Nostra trocken / Weingut Johannishof / Rheingau		0.2l / 8
2024 Sauvignon Blanc trocken / Weingut Ruzycki / Rheinhessen		0.2l / 7.5
2024 Grauburgunder Löss & Lehm trocken / Weingut Geiger / Pfalz		0.2l / 7.5
2023 Riesling Charta / Johannishof / Rheingau		0.75l / 29
2023 Riesling Finesse feinherb / Johannishof / Rheingau		0.75l / 28

Roséweine

2024 Rosé Löss & Lehm / Weingut Geiger / Pfalz		0.2l / 7.5
2023 Rosé Saigner / Markus Schneider / Pfalz		0.75l / 29

Rotweine

2022 Ursprung / Markus Schneider / Pfalz		0.2l / 8.5
2020 Pinot Noir / Bischöfliches Weingut Rüdesheim / Rheingau		0.75l / 38



Kronenhof

Hofgut · Brauhaus Graf Zeppelin

Eisstockschiessen & Genuss



Genießen Sie winterliche Geselligkeit auf dem Kronenhof

Ab sofort ist unsere Eisstockbahn buchbar. Zur Stärkung servieren wir Ihnen zum Spiel natürlich auch unsere Biere, hausgemachten Glühwein oder Punsch. Selbstverständlich sorgen wir auch für Ihr leibliches Wohl.

Die Bahnmiete beträgt 50€ pro angefangene Stunde, inkl. Leihe für Equipment

Reservierungen der Bahn, sowie Buchungen wie einen Glühweinempfang oder Auskunft über die passenden Essensangebote, anschließende Tisch- oder Blockhausreservierungen gerne unter: 06172 - 3870037 oder 06172-3870030
Alternativ gerne auch per mail: info@hofgut-kronenhof.de

Weihnachtsmenü an den Weihnachtsfeiertagen

- exklusiv und nur mit Reservierung am 25.12 & 26.12. mittags auf der Tenne-

Begrüßungssekt
(auch alkoholfrei)

Gruß aus der Küche

Pulpo / Krustentierschaum / Estragon / Kartoffelbegleitung
oder

Kürbis-Hummus / Kürbiskernöl/ Kürbiskerne

Ente / Apfel-Rotkohl / Entenjus / Kartoffel-Klöße
oder

Spinatknödel / Trüffel-Parmesanschaum / braune Butter

Zimteis / Pflaumenröster / Vanille-Crumble

59€ p.P.



Kronenhof

Hofgut · Brauhaus Graf Zeppelin

Ganze Gans

Vom 1. November bis 26. Dezember 2025 auf Vorbestellung

Amuse

Sauerteigbrot / Gänseschmalz

Knusprige Dithmarscher Gans

Gänsejus / Apfel-Rotkohl / glacierte Maronen /

Kartoffelklöße und Bratäpfel

für 4 Personen

200€

Reservierungen nehmen wir unter info@hofgut-kronenhof.de entgegen
(Bei der Gans bitte mit mind. 5 Tagen Vorlauf bestellen | auch als "Gans-To-Go")

Käsefondue im Blockhaus

Ab Januar | ab 4 Personen und mit 1 Tag Vorlauf. Reservieren Sie jetzt.

Käsefondue

Gruyère / Emmentaler / Weißwein / Kirschwasser / Knoblauch

Brot / Kartoffeln in der Schale / eingelegtes Gemüse

29 p.P.

Käsefondue im 3-Gang-Menü

Variation von Blattsalaten / Käsefondue / Zitronensorbet

38 p.P.

Unsere neuen Gerichte ab Mitte Februar

Freuen Sie sich auf:

Lachsforellentatar / Buttermilch / Dill-Öl

Schweinebauch / Forellencrème / eingelegtes Gemüse

Riesling-Sauerkrautsuppe / Blutwurst

Vegane Linsenroulade / Selleriecrème

Vegetarische Maultaschen / Spinat / Zwiebelschmelze

Geräuchertes Forellenfilet / Kartoffelcrème / Meerrettichschaum

Lachsforellenfilet / Graupen / Wurzelgemüsesud

Klassische Maultaschen / Kalbsfond / Schnittlauch

Knuspriger Schweinebauch / Dunkelbier / Wirsing



Kronenhof
Hofgut · Brauhaus Graf Zeppelin

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer.
Fast alle Speisen gibt es auch zum Mitnehmen. Auf Wunsch natürlich auch im Mehrwegbehälter.
Zusatzstoffe und Allergene können eingesehen werden, fragen Sie unser Servicepersonal.
Alternativ auch über diesen QR Code:

