

## Suppen / Vorspeisen

*Soups and starters*

Laugenbrezel mit Butter <i>Fresh pretzel with butter</i>	2,30€
Kartoffelsuppe vegetarisch <i>Potatoe soup vegetarian</i>	5,20€
Kartoffelsuppe mit gebratener Mettwurst <i>Potatoe soup with fried sausage</i>	5,80€
Tafelspitzbrühe mit Gemüsestreifen und Grießklößchen <i>Clear broth, strips of vegetables and semolina dumpling</i>	5,90€
Bauernhandkäse mit Musik, Kümmel, Landbrot und Butter <i>Hessian speciality cheese with onions, caraway and vinegar garnish, served with bread and butter</i>	5,90€
Dreierlei zum Bier... Lauchzwiebelschmand, Obatzer, Mettwurst und Landbrot <i>Spring onions sour creme, Obatzer with sausage and brown bread</i>	8,60€

## Salate

*Salads*

Kleiner Beilagensalat <i>Small crisp salad</i>	4,90€
Schäfersalat mit Schafskäse, Peperoni und Oliven <i>„Shepherd's salad“ with feta cheese, peperoni and olives</i>	12,80€
Kronenhof-Salat mit gebratener Maispoulardenbrust und Obst <i>Kronenhof salad, with roasted poulard breast and fruit</i>	14,90€

## Klassiker

*Classics*

Paar Weißwürste mit Laugenbrezel <i>Pair of white sausages with pretzel</i>	6,90€
Wurstsalat mit Bratkartoffeln <i>Sausage salad with fried potatoes</i>	9,90€
Flammkuchen Klassisch mit Speck und Zwiebeln <i>Tarte flambée with fried bacon and onions</i>	9,80€
Flammkuchen mit Parmesan und Rucola <i>Tarte flambée with Parmesan and rocket</i>	10,80€
Hausgemachte Sülze vom Tafelspitz mit Grüner Soße und Bratkartoffeln <i>Homemade prime boiled beef aspic with green sauce and fried potatoes</i>	12,60€
Matjes nach Art der Hausfrauen mit Salzkartoffeln <i>Pickled Herring „a la housewife“ with boiled potatoes</i>	12,90€

Unsere Brauhauswürstchen auf Sauerkraut mit Landbrot <i>Our Brauhaus sausages with sauerkraut and brown bread</i>	9,90€
Hacksteak vom Livar-Schwein mit Bratkartoffeln, Schmorzwiebel und Spiegelei <i>meat loaf from liver-pork with fried potatoes, braised onions and fried egg</i>	13,90€
Fleischkäse mit Spiegelei, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln <i>Meatloaf with a fried egg, braised onions and fried potatoes</i>	11,50€
Schnitzel mit Pommes frites <i>Escalope with French fries</i>	12,50€
Schnitzel „Reiterhof“ mit Pilzrahmsoße und Bratkartoffeln <i>Escalope „Reiterhof“ with cream of mushroom and fried potatoes</i>	15,50€
Fränkisches Brauerschnitzel mit Speck, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Bratkartoffeln <i>Frankish-brewer-style breaded escalope baked with bacon, onions and cheese served with fried potatoes</i>	15,50€
Frankfurter Schnitzel mit Grüner Soße und Bratkartoffeln <i>Frankfurt-style breaded escalope with green sauce and fried potatoes</i>	15,20€
Gegrillte Schweinshaxe wahlweise mit Sauerkraut oder Krautsalat <i>Grilled knuckle of pork with sauerkraut or coleslaw</i>	13,90€
Schweinebraten in Biersoße mit Semmelknödel und Krautsalat <i>Roast pork in beer sauce with bred dumpling and coleslaw</i>	14,50€
Gesottener Tafelspitz mit Gemüsestreifen, Frankfurter Grüner Soße oder Meerrettichsoße und Salzkartoffeln <i>Prime boiled beef with strips of vegetables green sauce or horseradish sauce and boiled potatoes</i>	15,80€
Maispouardenbrust auf Pilzragout und Rösti <i>Poulard breast with mushroom ragout and fried grated potatoes</i>	15,90€
Rumpsteak (250g) vom Allgäuer Weiderind mit Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter dazu Pommes frites <i>Rumpsteak (beef 250g) with herb butter or braised onions and French fries</i>	25,90€

### Extras

#### Extras

Beilagen und Soßen nach Wahl <i>Side orders and sauces</i>	3,00€
Spiegelei, Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter <i>Fried egg, braised onions or herb butter</i>	2,00€

## Vegetarisches *Vegetarian*

Frankfurter Grüne Soße mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln <i>Green sauce with boiled eggs and boiled potatoes</i>	9,90€
Semmelknödel auf Waldpilzragout <i>Bread dumpling with mushroom ragout</i>	10,90€
Hausgemachte Käsespätzle mit Schmorzwiebeln <i>Homemade swabian cheese noodles with braised onions</i>	11,90€

## Nachspeisen *Dessert*

Drei Kugeln gemischtes Eis mit Sahne ( Vanille, Schoko und Erdbeere ) <i>Mixed ice cream with whipped cream (vanilla, chocolate and strawberry)</i>	5,20€
Hausgemachte Crème brûlée <i>Homemade crème brûlée</i>	4,90€
Hausgemachter Schokoladenpudding mit Vanillesoße <i>Homemade chocolate pudding with vanilla sauce</i>	4,80€
Affogato al caffè – Doppelter Espresso mit Vanilleeis und Milchschaum <i>Affogato al caffè – double espresso with vanilla ice cream and milk</i>	4,80€

## Für Kinder *For the kids*

Semmelkloß mit Soße <i>Bread dumpling with sauce</i>	3,90€
Pommes frites <i>French fries</i>	4,60€
Butterspätzle mit Bratensoße <i>Swabian noodles with sauce</i>	4,80€
Brauhauswürstchen mit Pommes frites <i>Small breaded Brauhaus sausages with French fries</i>	6,80€
Schnitzel mit Pommes frites <i>Small breaded escalope of pork with French fries</i>	6,90€

## Unsere prämierten Biere

Kronenhof Hell	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,40 €
Kronenhof Dunkel	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	4,40 €

*Bitte fragen Sie nach unserem aktuellen Saisonbier*

### Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Fanta		
Cola Zero, Sprite	0,3 l	3,40€
	0,5 l	4,40€
Tafelwasser	0,3 l	2,80€
	0,5 l	3,80€

Mineralwasser Elisabethen-Quelle medium / still		
	0,25 l	2,60€
	0,75 l	5,40€

### Alkoholfreie Biere

Krombacher	0,33 l	3,40€
Krombacher Weizen	0,5 l	4,40€

### Säfte / Schorlen

Apfelsaft naturtrüb		
schwarze Johannisbeere		
roter Traubensaft		
Orangensaft	0,3 l	3,40€
	0,5 l	4,40€

### Walther's Apfelwein

Apfelwein pur / gespritzt	0,25 l	2,40€
	0,5 l	3,90€

### Kaffee und Tee

**Bio zertifiziert / Fairtrade**



Tasse Tee		2,20€
Tasse Kaffee		2,40€
Cappuccino		2,90€
Milchkaffee		2,90€
Espresso		2,30€
Doppelter Espresso		3,20€
Espresso Macchiato		2,70€
Latte Macchiato		3,10€
Weißer Schokolade		2,90€
Dunkle Schokolade		2,90€

### Weine / Sekt

Riesling Sekt	0,1 l	4,40€
	0,75 l	26,90€

Cuvée VAUX Brut	0,75 l	37€
-----------------	--------	-----

Rieslingschorle	0,2 l	3,90€
-----------------	-------	-------

2018 Riesling trocken <i>Weingut Kronenhof / Nahe</i>	0,2 l	4,40€
--	-------	-------

2018 Riesling halbtrocken <i>Weingut Kronenhof / Nahe</i>	0,2 l	4,40€
--	-------	-------

2018 Grauburgunder <i>Markus Schneider / Pfalz</i>	0,2 l	5,90€
---	-------	-------

2018 Weißburgunder <i>Weingut Johannishof Rheingau</i>	0,2 l	5,90€
---	-------	-------

2018 Chardonnay <i>Markus Schneider / Pfalz</i>	0,2l	5,90€
--	------	-------

2015 Riesling trocken <i>Weingut Künstler Rheingau</i>	0,2 l	5,90€
---	-------	-------

### Rotweine

2016 Pinot Noir <i>Bischöfliches Weingut Rüdesheim</i>	0,2 l	5,90€
---	-------	-------

2016 Ursprung <i>Markus Schneider / Pfalz</i>	0,2 l	5,90€
--	-------	-------

### Liköre / Brände (2 cl)

Kronenhof Jubiläumskorn		2,50€
-------------------------	--	-------

Bierbrand		3,80€
-----------	--	-------

Williams Christ Brand		3,80€
-----------------------	--	-------

Haselnuss		3,80€
-----------	--	-------

Reichs Post Bitter		3,80€
--------------------	--	-------

Whisky-Rauchbierbrand		3,80€
-----------------------	--	-------