



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

Überbackene Gamsnüsschen

in Sauce Bernaise, Kartoffelkroketten
Feldsalat im Walnussdressing

Euro 28,90

Rosa gebratene Lende vom Rehrücken

auf Sauerrahmsoße, hausgemachter Pilzstrudel
und herbstliche Blattsalate

Euro 28,90

Gebratene Fasanenbrüste

auf Wacholdersoße
Sauerkraut ~ Nudeltaschen

Euro 19,90

Rosa gebratenes Wildhasenfilet

auf Hagebutten-Sahnesoße, Mandelbroccoli
Kartoffelgnocci

Euro 29,90

Hirschgulasch mit frischen Waldpilzen

gebackene Brezentorte, Endiviensalat

Euro 15,90

Wilderertopf

Medaillons vom Hirsch, Hasen, Reh und
Wildschweinkotelett, Creme fraiche Soße, Preiselbeer-
Rotweibirne, hausgemachte Butterspätzle,
frische Pilze

Euro 28,90



GASTHAUS KRONE
MITTELBERG

„Rotebeetegnocci in Wildhacksoße“

herbstliche Blattsalate

Euro 13,90

„Mufflon“

am Stück gebratene Wildschafende
auf Brombeersoße, Quittenpüree

Euro 23,90

„Natur gebratenes Kotelett vom Wildschwein“

Mit Kräuterbutter,
Kartoffelpüree, roter Sauerkrautsalat

Euro 19,90

„Farmerspieß“

Wildschweinkotelett, Mufflonmedaillons und Fasanenbrust
auf Steinpilz ~ Sahneragout
Kürbiskern - Rösti
Quitten ~ Rote Beete Salat“

Euro 27,80

Rosa gebratenes Wildhasenfilet

auf Hagebutten-Sahnesoße, Mandelbroccoli
Süßkartoffelgnocci

Euro 29,90