

# *herzlich willkommen*

in der ältesten Gaststätte Frauensteins mit Familientradition

## Tradition und Erneuerung

Im Jahr 1918 kaufte mein Urgroßvater, Heinrich Ott IV., die alteingesessene „Weinwirtschaft Zur Krone“. Das nebenstehende Bild zeigt den neuen Wirt in der Bildmitte im Fenster zum Hof. Durch dieses Fenster sehen Sie heute vom Flur mit der Eingangstreppe in den Gastraum. Der Vergleich mit dem heutigen Gebäude lässt erahnen, wie umfangreich die An- und Umbaumaßnahmen der letzten fast 100 Jahre waren.

Seit meine Eltern, Karl-Heinz und Inge Ott, mir im Jahr 2008 die Gaststätte anvertraut haben, setze ich die Tradition der ständigen Erneuerung in vierter Generation fort: Auf der gegenüberliegenden Straßenseite habe ich auf unserem alten Wirtschaftsgelände neue Parkplätze geschaffen, die sanitären Einrichtungen sind behindertengerecht erneuert, der Veranstaltungssaal (bis zu 70 Personen, in allen Räumen insgesamt bis zu 190 Personen) strahlt wieder im alten Glanz, den Eingangsbereich zieren moderne Kunstglasfenster und in den Gasträumen können Sie alte Bleiglasfenster in moderner Dreifach–Verglasung erleben. Die Vorzüge des neuen Kühlhauses und der Modernisierung der Küche genießen Sie am besten auf Ihrem Teller.



## Küchenhandwerk mit Leidenschaft für Leckeres

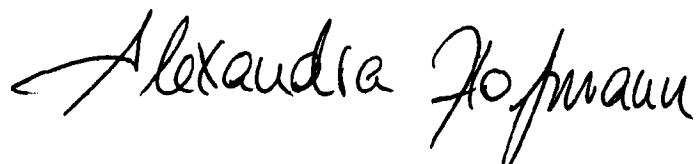
Der Spannungsbogen der Tradition über vier Generationen zur modernen Gastronomie spiegelt sich sowohl in unserem Angebot wie auch in unserem Küchenhandwerk wider. So finden Sie in unserer Karte einige traditionelle Gerichte, die Sie ansonsten eher selten finden werden. Teilweise seit Jahrzehnten eingeführt sind unsere saisonalen Zusatzangebote im Wechsel der Jahreszeiten. In der Küche verwenden wir bis auf wenige, unvermeidbare Ausnahmen (Ketchup u.ä.) keine Fertigprodukte und verzichten darüber hinaus auf Geschmacksverstärker und künstliche Aromen.

Beispielsweise sind in der Karte bei unserer Fleischbrühe keine Zusatzstoffe deklariert, da wir sie ausschließlich mit Fleisch und Kräutern kochen. Die Markklößchen entstehen aus Markknochen nach Rezept meiner Großmutter und sind handgerollt. Ein wichtiges Werkzeug in unserer Küche ist das Wiegemesser, mit dem wir beispielsweise in Handarbeit unseren Spinat oder die Kräuter für unsere Grüne Soße oder unsere Kräuterbutter zerkleinern. Alle Salate entstehen aus frischen und rohen Ausgangsprodukten — bis hin zur Roten Beete, die wir selbst kochen. Jedes Fleischstück parieren wir vor der Zubereitung sorgfältig, damit Sehnen oder zu viel Fett den Genuss nicht trüben.

Bei so viel Handarbeit erfüllen wir selbstverständlich auch individuelle Sonderwünsche und bereiten auf Vorbestellung Speisen zu, die nicht auf unserer Karte stehen. Insbesondere gilt dies bei Veranstaltungen, für die wir bei entsprechender Menge auch außergewöhnliche Waren beschaffen (Hase, Elch, Moltebeeren usw.).

Ich freue mich, dass Sie hier sind, und wünsche Ihnen einen genussvollen Aufenthalt

Ihre



Alexandra Hofmann

## Zur Krone traditionell

### **Unser Original seit über 60 Jahren:**

Russische Eier	8,90
Kartoffel- und Fleischsalat geschichtet mit gekochtem Ei und Seelachsrlöllchen garniert mit Blatt- und Gemüsesalaten und Hausbrot	(7,20)
Saftiges Hähnchenbrustfilet unter marinierten Ananasstückchen an duftigem Basmatireis	7,50
Schmackhafte Frikadelle unter Pfannenzwiebeln an Bratkartoffeln dazu unser „Zur Krone“-Salat	8,40
Gegrilltes Hüftsteak vom Lamm mit feiner, selbst hergestellter Kräuterbutter an Röstinchens und feinen grünen Speck-Zwiebel-Böhnchen	17,40 (12,90)

### Kaltgeräucherte Taunusforellen

Lauwarmes Lachsforellenfilet an Apfel-Merettich-Tartar und Preiselbeeren dazu Hausbrot	8,90
Lachsforellenfilet, warm serviert auf Dillrahmnudeln	11,90
Eine ganze Lachsforelle an Apfel-Merettich-Tartar dazu Bratkartoffeln	15,40

Inklusivpreise in €

### Suppen: Warm ums Herz

Kräftige Fleischbrühe mit echten Markklößchen	Tasse	3,50
Pikant würzige Tomaten-Suppe unter Sahnehaube	Tasse	3,50
Mama Inge kocht für Sie: Feurig scharfe Gulaschsuppe	Tasse	3,50

### Vitamine und Wellness

„Zur Krone“-Salat Saisonale Blattsalate in unserem Hausdressing auf farbenfrohen Gemüsesalaten	3,50
Gebratene Hähnchenbruststreifen auf Blattsalaten in unserem Hausdressing und bunten Gemüsesalaten	8,90
Bandnudeln unter fruchtiger Tomatensoße dazu mediterranes Gemüse	9,90

Inklusivpreise in €

## Klassisch Hessisch

3 Stück (1 Stück) Handkäs' unter Apfelweinmarinade mit Zwiebelwürfelchen und ganzem Kümmel dazu Butter und Brot	4,40 (2,40)
Käsebrot mit Linderberger Käse	5,90
Käse-Trauben-Spieß	5,90
Spundekäs' mit Salzstangen und Brezelchen	5,90
Strammer Max mit Spiegelei	5,90
„Zur Krone“-Schinkensülze, selbst hergestellt mit Inges Remouladensoße an Bratkartoffeln	8,40 (5,90)
Hackepeter (Mett vom Schwein) garniert mit Zwiebelwürfelchen und Gurkenscheiben dazu Butter und Hausbrot	8,40 (5,90)
Frauensteiner Wildsülze, mit Inges Remouladensoße an Bratkartoffeln	9,90 (6,90)
Tartar (vom Rind) mit Eigelb an Zwiebelwürfelchen, Gurkenscheiben und Kapern dazu Butter und Hausbrot	11,90 (8,40)
Grüne Soße aus handgeschnittenen Kräutern mit Pellkartoffeln und hartgekochten Eiern	6,90 (4,80)

Inklusivpreise in €

**Einfach Schwein! Aus Deutschland**

**Schnitzel paniertes Vergnügen**

Schnitzel Wiener Art an Bratkartoffeln 10,40  
dazu unser „Zur Krone“-Salat (8,40)

Käse-Sahne-Schnitzel 12,90  
bedeckt mit Streifen vom würzigen Lindenberger unter Sahnesoße (9,90)  
dazu Pommes frites und unser „Zur Krone“-Salat

Schnitzel unter Pfannenzwiebeln 13,40  
an Bratkartoffeln (10,40)  
dazu unser „Zur Krone“-Salat

Tante Rias Zigeunerschnitzel 13,40  
mit frischem Paprikagemüse, Zwiebeln und Oliven<sub>4</sub> (10,40)  
an duftigem Basmatireis  
dazu unser „Zur Krone“-Salat

Schnitzel mit frischen Champignons 13,40  
an feinen grünen Speck-Zwiebel-Böhnchen (10,40)  
dazu Pommes frites

Inklusivpreise in €

Einfach Schwein! Aus Deutschland

Pures Fleisch nicht paniert

Steak Wiener Art an Bratkartoffeln 10,40  
dazu unser „Zur Krone“-Salat (8,40)

Frauensteiner Steak 12,90  
bedeckt mit Streifen vom würzigen Lindenberger unter Sahnesoße (9,90)  
dazu Pommes frites und unser „Zur Krone“-Salat

Steak unter Pfannenzwiebeln 13,40  
an Bratkartoffeln (10,40)  
dazu unser „Zur Krone“-Salat

Tante Rias Zigeunersteak 13,40  
mit frischem Paprikagemüse, Zwiebeln und Oliven<sub>4</sub> (10,40)  
an duftigem Basmatireis  
dazu unser „Zur Krone“-Salat

Steak mit frischen Champignons 13,40  
an feinen grünen Speck-Zwiebel-Böhnchen (10,40)  
dazu Pommes frites

Inklusivpreise in €

Einfach Rindfleisch!

Rumpsteak mit feiner, selbst herstellter Kräuterbutter 15,40  
dazu Hausbrot

Rumpsteak unter Pfannenzwiebeln 16,40  
dazu Hausbrot

Rumpsteak mit feiner, selbst herstellter Kräuterbutter 17,40  
und Pommes frites  
dazu unser „Zur Krone“-Salat

Rumpsteak unter Pfannenzwiebeln 18,40  
mit Pommes frites  
dazu unser „Zur Krone“-Salat

Pfeffersteak ohne Fettrand 15,90  
mit pikanter Pfeffersoße und Hausbrot

Pfeffersteak ohne Fettrand mit pikanter Pfeffersoße 18,90  
dazu Röstinchen  
und feine grüne Speck-Zwiebel-Böhnchen

Fachgerecht bereiten wir unsere Rumpsteaks mit Deckel, dem Fettrand, zu.

Inklusivpreise in €

### Jugendsünden

Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise dazu einen Lolli	2,50
Vier leckere Fischstäbchen dazu Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise dazu einen Lolli	3,00
Bandnudeln unter leckerer Tomatensoße dazu einen Lolli	3,50

### Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

- |                  |                  |
|------------------|------------------|
| 1: koffeinhaltig | 2: mit Pökelsalz |
| 4: geschwärzt    |                  |
| 5: mit Farbstoff |                  |

Inklusivpreise in €

### Dessert

Eierlikör-Duo	3,90
Vanilleeis neben Eierlikör mit Sahne	
Dessert „Grüner Goethestein“	5,90
Vanilleeis unter Kürbiskern-Krokant	(3,90)
beträufelt mit steierischem Kürbiskern-Öl	
Heiße Liebe	5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	(3,90)
verführt mit Himbeergeist	
hausgemachter Kuchen, wöchentlich wechselnde Sorten	2,50

### Aromaquelle Kaffee

Tasse Kaffee <sub>1</sub>	1,90
Kännchen Kaffee <sub>1</sub>	3,60
Tasse Kaffee Hag	1,90
Kännchen Kaffee Hag	3,60
Lavazza Espresso oder Espresso lungo <sub>1</sub>	1,80
Doppelter Lavazza Espresso oder Espresso lungo <sub>1</sub>	3,20
Cappuccino <sub>1</sub> mit Schlag oder geschäumter Milch	2,20
Milchkaffee	2,40
Heiße Schokolade	2,40

### Tee Auswahl

Schwarzer Tee, Grüner Tee, Fenchel, Kamille	Glas	1,90
Früchtetee, Zitronen-Melisse, Pfefferminz, Hagebutte	Kännchen	3,60
Rooibos		

Inklusivpreise in €

### Zur Einstimmung

Sherry Dry Don Sandemann	5 cl	3,10
Sherry Sandemann Rich Golden	5 cl	2,80
Campari Orange	5 cl	3,40
Wodka Lemon	5 cl	3,40
Prosecco	0,1 l	1,90
Alkoholfreier Cocktail „Zur Krone“	0,2 l	2,90

### Spezialitäten aus eigener Herstellung

Rosmarin-Essenz in Sekt feinherb und aromatisch	0,1 l	4,40
Lavendel-Orangen-Essenz in Sekt fruchtig und süffig	0,1 l	4,40

Inklusivpreise in €

## Ausschankweine von unseren eigenen Weinbergslagen

### Weingut Blumensatt Erben, Erbach

2009 er	Rheingau Riesling Q.b.A. trocken	0,21	2,60
	Herrlich klare Frucht im Bouquet; sehr reintönige Frische; dezenter Apfel; geradliniger, feiner Riesling; feine herbe Note		
2009 er	Erbacher Honigberg	0,21	2,60
	Riesling Q.b.A. halbtrocken		
	Einer unserer beliebtesten Weine; frisch und würzig; jugendliche Frucht; süffig		
2008 er	Kiedricher Sandgrub	0,21	4,40
	Riesling Spätlese		
	Duftoase mit der Süße von Datteln; Meisterstück des Weinguts Blumensatt		
2009 er	Erbacher Steinmorgen	0,21	3,20
	Spätburgunder Weißherbst Q.b.A. halbtrocken		
	Unkomplizierter, süffiger, feiner Weißherbst; herrlich viel Frucht; wunderschön reintönig; passt zu Geflügel		

### Weingut Helmut Sinz Frauensteiner Herrnberg

2009 er	Riesling Q.b.A. mild	0,21	2,80
	Gute Konzentration; herrlich füllig im Mund; reife, süße Frucht; kompakter Riesling		
2008 er	Spätburgunder Q.b.A. mild	0,21	3,00
	Süße Frucht im Bouquet; leichte Kirschnote; unkompliziert, aber mit Biss		

Inklusivpreise in €

## Weitere Ausschankweine aus Frauenstein

Weingut Udo Ott  
Frauensteiner Herrnberg

2009 er Riesling Classic	0,21	4,40
Der Begrüßung durch Apfelquitte folgt eine saftige, rosa Grapefrucht; ideal zu vegetarischen Gerichten und Fisch		
2007 er Grauburgunder Q.b.A. feinherb	0,21	3,90
Baut sich zu stattlicher Statur auf; wunderschöne Reife und Frucht; zeigt einen Hauch eleganter Süße, die an Käsekuchen erinnert		
2009 er Grauburgunder Kabinett trocken	0,21	4,20
Frischer, klarer Wein mit dem Duft von Zitronen-Melisse und Holunderblüte; schmeichelnde Säure; süffig		
2009 er Weißburgunder Spätlese trocken	0,21	5,90
Typischer Vertreter mit nussigen Aromen; Hauch von Lakritze; Abgang von Karamell; idealer Begleiter auch zu dunklem Fleisch		
2009 er Schiersteiner Hölle	0,21	4,10
Spätburgunder trocken		
Spektrum von der jungem Himbeere bis zur Pfefferkirsche; abgerundet mit sanften Tanninen; mundiger Wein; Lieblingswein des Küchenchefs		
Erfrischende Weinschorle	0,21	2,30
Große Weinschorle	0,41	4,40

Inklusivpreise in €

## Weitere Ausschankweine aus dem Rheingau

### Weingut Trenz, Johannisberg

2008 er Spätburgunder Weissherbst feinherb 0,2 l 4,40  
 Duftiger, junger Wein; mit Himbeer-Aromen;  
 kompakt mit würzigem Nachhall

### VDP-Weingut Dr. Nägler, Rüdesheim

2008 er Rüdesheimer Berg Rottland Riesling Kabinett trocken 0,2 ltr. 5,90 €  
 Unmittelbar am Rhein beginnend gehört diese Steillage zu den wärmsten  
 und sonnigsten des Rheingaus mit steinigen Schiefer-, Quarzit- und  
 Kiesböden;  
 Duft von Lindenblüten mit Würze der Mandarinenschale;  
 frische Aprikose

2009 er Weissburgunder Q.b.A. trocken 0,2 ltr. 4,40 €  
 Typischer Vertreter seiner Art; junger Apfel und Quitte;  
 nussig, würzig; ruhiger Begleiter zu leichten Speisen

2008 er Rüdesheimer Riesling Q.b.A. mild 0,2 ltr. 3,20 €  
 Mitreißender Wein; süße Grapefruit mit Minzaromen  
 sowie Waldmeister im Ausklang

2002 er Rüdesheimer Riesling Auslese 0,1 ltr. 4,30 €  
 Nobel gereifte, sehr kompakte Auslese;  
 exotische Fruchtviehfalt mit Melone und dezenter Mango

Inklusivpreise in €

### Mineralwasser aus Bad Camberg Flasche

Taunusquelle Sprudel	0,25 l	1,90
mit Kohlensäure	0,75 l	4,40
Taunusquelle Medium	0,25 l	1,90
mit wenig Kohlensäure	0,75 l	4,40
Taunusquelle	0,25 l	1,90
ohne Kohlensäure	0,75 l	4,40

### Heil Fruchtsäfte Flasche

Apfelsaft	0,2 l	2,00
Traubensaft weiss oder rot	0,2 l	2,20
Orangensaft	0,2 l	2,20
Schwarzer Johannisbeernektar	0,2 l	2,20
Diese Säfte als große Schorle	0,4 l Glas	4,40
Tomatensaft	0,2 l	2,20

### Biologische Kult-Erfrischung

Bionade Holunder oder Ingwer-Orange	0,33 l Flasche	2,40
-------------------------------------	----------------	------

### Frischer Schwung: Limonade

Coca Cola	0,2 l Flasche	1,80
Coke light	0,4 l Glas	3,60
Fanta Orange		
Zitronenlimonade Hassia		
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale oder Tonic Water		
Spezi <sub>1</sub>	0,2 l Glas	1,60
	0,5 l Flasche	3,90
Orangina Red oder Orange	0,25 l Flasche	2,40

Inklusivpreise in €

Bier, frisch vom Fass

Schmucker Pils	0,2 l	1,60
	0,3 l	2,40
	0,5 l	3,90
Schneider Weisse	0,3 l	2,40
	0,5 l	3,90

Flaschenbier

Schmucker dunkles Weizen	0,5 l	2,40
Schmucker Kristallweizen	0,5 l	2,40
Schmucker Doppelbock Pils	0,5 l	2,90
Schmucker Rosebock	0,5 l	2,90
Schmucker alkoholfrei	0,33 l	2,40
Erdinger Hefe alkoholfrei	0,5 l	3,40
Vitamalz	0,33 l	2,40

Bier-Mischgetränk

Limonade in Pils, Limonade in Weizen, Cola in Pils oder eine Mischung Ihrer Wahl	0,3 l	2,40
	0,5 l	3,90

Himmelreicher Apfelwein

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

Ganzjährig können Sie diesen Apfelwein (7% vol.) aus heimischem Streuobst auch direkt beim Erzeuger erwerben:

Im Himmelreich, Himmelreich 1, 65201 Wiesbaden

## Zum Abschied

Schwarzwälder Kirschwasser	2 cl	2,50
Schwarzwälder Himbeergeist	2 cl	2,50
Williams-Crist-Birne	2 cl	2,50
Mirabellen-Wasser	2 cl	2,50
Obstler	2 cl	2,50
Hillesheim Keuber Tresterbrand	2 cl	2,50
Hillesheim Keuber Hefebrand	2 cl	2,50
Grappa Cellini klar	2 cl	2,90
Malteser Aquavit	2 cl	2,50
Linie Aquavit	2 cl	2,70
Yeni-Raki	5 cl	3,90
Ouzo	4 cl	3,90
Ramazotti	4 cl	3,90
Jägermeister	4 cl	3,90
Averna	4 cl	3,90
Fernet Branca	4 cl	3,90
Chartreuse	4 cl	3,90
Single Malt Irish Whiskey	4 cl	5,50
Cognac V.S.O.P.	4 cl	5,50

Inklusivpreise in €