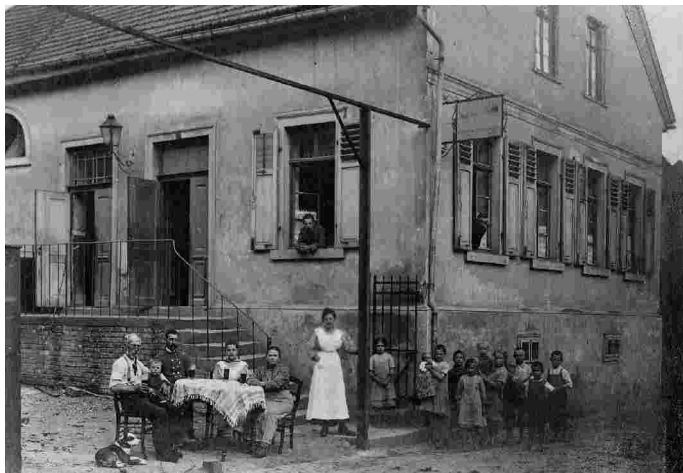


Herzlich willkommen

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 Seelachsrollchen, 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 Röstinchen 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

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

Klassisch Hessisch

3 Stück (1 Stück) Handkäs' unter Apfelweinmarinade mit Zwiebelwürfelchen und ganzem Kümmel dazu Butter und Brot	4,40 (2,40)
Käsebrod 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 ₂ , 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)
Fraensteiner Wildsülze ₂ 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)

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 ₄	(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	

Einfach Schwein! Aus Deutschland

Pures Fleisch nicht paniert

Steak Wiener Art an Bratkartoffeln dazu unser „Zur Krone“-Salat	10,40 (8,40)
Fraensteiner Steak bedeckt mit Streifen vom würzigen Lindenberger unter Sahnesoße dazu Pommes frites und unser „Zur Krone“-Salat	12,90 (9,90)
Steak unter Pfannenzwiebeln an Bratkartoffeln dazu unser „Zur Krone“-Salat	13,40 (10,40)
Tante Rias Zigeunersteak mit frischem Paprikagemüse, Zwiebeln und Oliven ₄ an duftigem Basmatireis dazu unser „Zur Krone“-Salat	13,40 (10,40)
Steak mit frischen Champignons an feinen grünen Speck-Zwiebel-Böhnchen dazu Pommes frites	13,40 (10,40)

Einfach Rindfleisch!

Rumpsteak mit feiner, selbst hergestellter Kräuterbutter dazu Hausbrot	15,40
Rumpsteak unter Pfannenzwiebeln dazu Hausbrot	16,40
Rumpsteak mit feiner, selbst hergestellter Kräuterbutter und Pommes frites dazu unser „Zur Krone“-Salat	17,40
Rumpsteak unter Pfannenzwiebeln mit Pommes frites dazu unser „Zur Krone“-Salat	18,40
Pfeffersteak ohne Fettrand mit pikanter Pfeffersoße und Hausbrot	15,90
Pfeffersteak ohne Fettrand mit pikanter Pfeffersoße dazu Röstinchen und feine grüne Speck-Zwiebel-Böhnchen	18,90

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
4: geschwärzt
5: mit Farbstoff

2: mit Pökelsalz

Inklusivpreise in €

Dessert

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

Aromaquelle Kaffee

Tasse Kaffee ₁	1,90
Kännchen Kaffee ₁	3,60
Tasse Kaffee Hag	1,90
Kännchen Kaffee Hag	3,60
Lavazza Espresso oder Espresso lungo ₁	1,80
Doppelter Lavazza Espresso oder Espresso lungo ₁	3,20
Cappuccino ₁ 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		

Zur Einstimmung

Sherry Dry Don Sandemann	5 cl	3,10
Sherry Sandemann Rich Golden	5 cl	2,80
Campari Orange ₅	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

Ausschankweine von unseren eigenen Weinberglagen

Weingut Blumensatt Erben, Erbach

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

Weingut Helmut Sinz Frauensteiner Herrenberg

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

Weitere Ausschankweine aus Frauenstein

Weingut Udo Ott
Fraensteiner Herrnberg

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

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. Nögler, 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 Fruchtvielfalt mit Melone und dezenter Mango		

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 ₁	0,2 l Glas	1,60
	0,5 l Flasche	3,90
Orangina Red oder Orange	0,25 l Flasche	2,40

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,	0,3 l	2,40
Cola in Pils oder eine Mischung Ihrer Wahl	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