

Speisen und Getränke

Allergene und Zusatzstoffe

Allergene

Gluten (Weizen) ist in den Brötchen und in den Nudeln/Spätzle enthalten.
Der Name deutet ja darauf hin und es ist auch tatsächlich so: Weizenbier enthält **Weizen (Gluten)**. Vielen Dank an die Lebensmittelkontrolle, die feststellte, dass dieser essentielle Hinweis in unserer alten Speisekarte fehlte und die deshalb eine Schließung unseres Lokals zwar angedroht, aber nicht angeordnet hat.
Die Spätzle enthalten **Eier**.
Lachs ist ein **Fisch**.
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse befinden sich in den Flammkuchen (Sauerrahm und Käse), im Knoblauchdip, das Eis enthält Sahne, der Ofenkäse und die Käsespätzle enthalten Käse und das Wildgulasch wird mit einem Klecks Sahne serviert.
Die Walnuss-Käse-Soße enthält **Nüsse, namentlich Walnüsse und Käse**.
Senf (hausgemacht) wird mit Fleischkäse und Bratwürsten serviert.
Das Dressing des Gurkensalats enthält **Joghurt (ein Milchprodukt)** und **Senf**.
Die Knabbereien können **Sesamsamen** enthalten.
Kaffee enthält **Coffein** und Gintonic **Chinin**.

Zusatzstoffe

Der Fleischkäse enthält Phosphat und Nitrat.



Herzlich Willkommen,
wir freuen uns, dass Sie zu uns gefunden haben!
Monika Riek und Sven Jamecsny



Alkoholfrei

Apfel- oder Traubensaft (saisonal)
0,25l **3€**

Saftschorle
0,5l **3,50€**

Mineralwasser still/medium/spritzig
0,5l **2,50€**

Kaffee (vietnamesisch aufgebrüht)
Tasse **3€**

Aperitif

Sekt 0,1l **3,50€**

VinCer (alkoholhaltiges Getränk, hergestellt aus Malz und Trauben) 0,2l **4,50€**

Cocktails

Gin Tonic Royal (eigener Gin, eigenes Tonic und Sekt) **6,50€**

Mauresque (eigener Pastis mit Mandelsirup) **6,50€**

Digestif

Brände/Liköre aus der eigenen Brennerei 2cl **3,50€**



Biere

aus unserer Hausbrauerei

Pilsner (hell)
Rotbier (dunkler, malzig)
Weizenbier (bernsteinfarbig)
India Dark Ale (fruchtig, hopfenbetont)
Stout (schwarz wie die Nacht)
0,5l **4€**

Frankenbräu Radler/alkoholfreies Weizen
0,5l **3€**

trockene Weine
aus eigenem An- und Ausbau

(deutscher Wein)

Rivaner

Rosé

Orange (maischevergorener Weißwein)

Rotling (aus roten und weißen Trauben)

Schwarzriesling

Spätburgunder

0,1l **2,50€**

0,2l **4€**

Weinschorle sauer 0,25l **3,50€**



Vorspeisen - Kleinigkeiten

Hohenloher Flammkuchen
mit Speck/Käse oder Zwiebel/Käse (vegetarisch)
dazu gemischter saisonaler Salat **8€**

Wilde Kartoffeln
frittierte Kartoffelspalten mit Knoblauchdip **5,50€**

Schmalzbrot 3,50€

Käsewürfel (Biokäse, die Rinde kann mitgegessen werden) **5,50€**

Dessert – Süßes

Eine Kugel Schafmilcheis
der Langenburger Schafkäserei **3€**

Schafmilcheis mit saisonalen Früchten 5€

Flammküchle mit Apfel und Schafmilcheis 6,50€

Hauptgerichte

Dreierlei Fleischkäse
aus dem Backofen mit gemischtem saisonalem Salat
und frischem Baguette. **14€**

Ofenkäse (vegetarisch)
1/2 Bergleskäse der Hofkäserei Schwarz aus dem Backofen,
dazu Salat und frisches Baguette. **14€**

Käsespätzle (vegetarisch oder mit Speck)
selbstgemachte Spätzle mit “Pfeiffers Original” und “Heimberger”
der Hofkäserei Schwarz, dazu gemischter saisonaler Salat.
Auf Wunsch mit Zwiebel und/oder Speckwürfel. **12€**

Lembergernudeln (vegetarisch oder mit Speck)
mit Brokkoli-Walnuss-Käse-Soße, dazu gemischter saisonaler
Salat. Mit oder ohne Speckwürfel. **12€**

Bunter Salatteller (vegetarisch oder vegan)
mit Kartoffelspalten und Dip. **12€**

Steaks vom Rind

großer bunter Salatteller mit Streifen vom Flank Steak
und frisch gebackenem Baguette.
18€

Rib Eye Steak
mindestens 250g mit frittierten Kartoffelspalten
und gemischtem saisonalem Salat.
22€

Für unsere Rib Eye Steaks wird die Hochrippe heimischer Rinder am Stück über Wochen gereift. Rib Eye Steaks sind durchwachsen, der mittlere Muskelstrang wird vom fettgewebsreicheren Hochrippendeckel umrahmt. Die geschnittenen Steaks werden sous-vide (im Wasserbad) auf 54°C Kerntemperatur gegart (medium) und extrem heiß gegrillt (~800°C). Sie werden mit Fleur de Sel und Pfeffer abgeschmeckt und entfalten dadurch ihren vollen Fleischgeschmack.
Nur so bereiten wir unsere Steaks in etwa 30 Minuten zu.

Wild

Wildgulasch aus edlen Teilen von Reh und Wildschwein
aus der Region, verfeinert mit Feigen dazu
selbstgemachte Spätzle und gemischter saisonaler Salat **21€**

1 Paar Wildschweinbratwürste aus der Region
mit frisch gebackenem Baguette oder Kartoffelspalten und
gemischtem saisonalem Salat **14€**

Fisch

Norwegischer Lachs
mit frittierten Kartoffelspalten und gemischtem saisonalem Salat **18€**

Samstag ist Smokertag

Es gibt immer eine andere Smokerspezialität, fragen Sie nach!

Unsere Lieferanten

Das Fleisch liefern uns die
Kronenmetzgerei Schilpp in Schrozberg
und die
Metzgerei Bohnet in Niederstetten.

Für das Wild sorgen der Jäger
Manfred Dehner aus Billingsbach und die Jäger des
Forstamts Bad Mergentheim.

Geflügel züchtet die Familie Schmidt in Hachtel
(Niederstetten) oder kommt von der
Familie von Berg aus Oberstetten.

Frischen Fisch liefert die Nußbaumer GmbH, welche
die Geschäfte des legendären Fischhändlers Hugues Varin übernommen hat.
Eine vergleichbare Qualität gibt es sonst nirgends.

Den Käse produziert die Hofkäserei Schwarz in Heimberg (Niederstetten).

Die Nudeln liefert der Ökohof und Nudelmanufaktur Rainer und Andrea Specht in Orendelsall (bei Forchtenberg/Kocher).

Viele Zutaten stammen von der Organisch-Biologischen Erzeugergemeinschaft (OBEG) aus Zell-Schrozberg und aus dem Bioladen von Silke Dollmann in Weikersheim.

Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und was sonst noch auf dem Feld wächst kommt von der Familie Rasim aus Krailshausen und Familie Rüger aus Schwarzenbronn.

Auch der eigene Garten liefert.

Das Eis kommt von der Langenburger Schafskäserei.

Safran baut die Familie Waldmeyer in Unterdallersbach bei Feuchtwangen an.

Der Kaffee ist Fair Trade. Die Biogewürze liefert Tali und Sonnentor.

Geschichte

Die Krone ist ein fränkischer 3-Seit-Hof. Dabei ist die U-Form etwas verzerrt, da der älteste Teil des Anwesens nicht so ganz mit dem späteren Grundstück zusammenpasste.

Der älteste Teil ist ein Weinkelterhaus mit einem darunter liegenden Gewölbekeller. Daneben befindet sich ein weiteres Gewölbe, welches auf alten Plänen als Remise bezeichnet wird. Hier ist heute die Brennerei untergebracht. Dieser Teil des Anwesens stammt aus dem Mittelalter.

Der hintere Teil der heutigen Scheune wird noch von einer sehr massiven und alten Mauer begrenzt. Hier stand vermutlich bis zum großen Brand ein freistehendes Haus.

Wann das Haupthaus zuerst erbaut wurde, ist unbekannt, aber ein Gasthaus Krone ist hier in der Region so wichtig wie die Kirche und so dürfte es entsprechend alt sein. Wermutshausen wird zu Beginn des 12. Jahrhunderts erstmals urkundlich erwähnt.

Der 4. August 1800 ist ein für Wermutshausen denkwürdiges Datum, an diesem Tag brannte fast der gesamte Ort nieder. Darunter auch die Krone. Der Schriftzug 1801 auf einem Stein über der Tür bezeugt, dass die Krone schon bald wieder aufgebaut wurde.

1843 residierte der Dichter Eduard Mörike für sieben Monate in Wermutshausen. Dabei entstand auch ein Aquarell des Dorfes aus der Blickrichtung der Krone.



Aquarell von Eduard Mörike 1844

gemalt in der Krone, die Scheune die jetzt teilweise den Blick versperrt wurde erst 1875 gebaut

Wir, das sind Monika Riek und Dr. Sven Jamecsny.

Gemeinsam haben wir 2008 das ehemalige Gasthaus Krone in Wermutshausen gekauft.
Seither arbeiten wir am Aufbau und Betrieb unseres Gasthauses und unserer Manufaktur.

Gastronomisch und landwirtschaftlich gesehen sind wir Quereinsteiger:
Monika ist chemisch-technische Assistentin, Sven promovierter Physiker.
Gemeinsam haben wir früher am Max-Planck-Institut für Festkörperforschung
in der Halbleiterforschung gearbeitet.

2008 wurden die ersten Brände destilliert
2009 erwarben wir unseren eigenen Weinberg
2010 wurde die neue Brennanlage installiert
2011 hat die Krone wieder Schankrecht bekommen
2012 wurde der ehemalige Schweinestall in die Weinkellerei umgebaut
2014 entstand unsere Weinserie im heutigen Design
2015 haben wir an der Landesprämierung für Spirituosen teilgenommen und
waren dabei die erfolgreichste Brennerei
2016 wurde die Craft-Bier-Brauerei gegründet, seither ist der Biergarten
im Sommer geöffnet
2017 wurde die Gaststube und der Vorraum umgebaut und renoviert
2018 wurde geheiratet
2019 wurde hinter dem Haus unzählige Gabionen zur Hanggestaltung gesetzt
2020 haben wir das Gewächshaus gebaut
2021 wurde die Küche und die Wirtschaftsräume renoviert
2022 wurde die Weinkellerei und die Abfüllstation überarbeitet



Unsere Produkte für zu Hause

Die Weine aus eigenem An- und Ausbau im 6er Karton (0,75l)

Unser Weinberg wird ohne Insekten- und
Unkrautvernichtungsmittel bewirtschaftet.
Die Trauben werden von Hand gelesen
und die Weine traditionell ausgebaut.

Rivaner, Rosé 40€
Orange, Rotling 50€
Schwarzriesling, Spätburgunder 60€

Spirituosen aus der eigenen Brennerei

Zwischen 16€ und 36€
von A wie Apfel bis Z wie Zwetschge

Lassen Sie sich an unserer Verkaufstheke beraten!



Honig aus der eigenen Imkerei

Blütenhonig 500g **7,50€**
sortenreine Honig 500g **9,50€**
wie Akazie, Linde
Wald oder Kastanie
Tannenhonig 500g **12€**
Blütenhonig verfeinert 250g **5,50€**



Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!