

· Die Achkarrer Krone ~ Wir veranstalten seit Jahrhunderten Kulinarisches ·

| Pure Region | Lange Tradition | Feine Küche | Junge Weine |



SPEISEKARTE

Feines aus unserer Küche je nach Lust & Laune

Zeitlos saisonale Frischeküche
mit regionalen Akzenten

...

Einfach nur gut

| Essen | Trinken | Feiern | Schlafen |

...

In einem der letzten
typischen & ältesten Gasthäuser im Dreiländereck

| Deutschland | Frankreich | Schweiz |



DIE ACHKARRER

Krone

Familie Schüßler & unser Krone Team

Schloßbergstraße 15-17

D-79235 Vogtsburg-Achkarren im Kaiserstuhl

· Telefon: 0(049)7662-93130 · Fax: 0(049)7662-931350 ·
· www.krone-achkarren.de · info@krone-achkarren.de ·

**Das kulinarische Ziel mit großer Speisekarte & Weinhandel in Achkarren
am Fuße des berühmten Schloßbergs inmitten des Naturgarten Kaiserstuhl**

Täglich durchgehend von 12.00 bis 21.30 Uhr geöffnet

| Abweichende Ruhetage wochentags bitte persönlich ~ telefonisch erfragen |

Aperitif

		Euro
Amer bière Pils mit Amer	amer bière drafted beer with amer liqueur	5,70
Cassis Lemon Cocktail alkoholfrei	cocktail sans alcool - cassis & lemon non-alcoholic currant-limes cocktail	6½
Campari Orange Soda	campari orange / eau minérale campari orange / soda	7½
Crémant BRUT Weingut St. Remigius Achkarren	verre de crémant „brut“ glass of sparkling wine „brut“	7½
Pinot Rosé Sekt Weingut Sonnenhof Ihringen	verre de crémant pinot rosé glass of sparkling wine pinot rosé	7½
Geldermann GRAND BRUT Privatsektkellerei Breisach	verre de crémant geldermann „grand brut“ glass of sparkling wine geldermann „grand brut“	8½
Pêche Mignon Sekt mit Pfirsich Likör	pêche mignon à la liqueur de pêche glass of sparkling wine with peach liqueur	8½
Kir Royal Sekt mit Cassis Likör	kir Royal à la liqueur de cassis glass of sparkling wine with cassis liqueur	8½
Haus Cocktail Sekt mit Persico Likör & Früchten	verre de crémant avec liqueur de persico & des fruits glass of sparkling wine with persico liqueur & fruits	8½
Champagner BRUT Hausmarke	verre de champagne „brut“ glass of champagne „brut“	9,90

Vorspeisen

Unsere bunte Salatvariation Blatt- & Rohkostsalate 	salade mêlée mixed salad	7½
½ Dutzend Schnecken nach altem Hausrezept im Tiegel überbacken 	une demi-douzaine d'escargots gratinés half a dozen gratinated vineyard snails	12½
Carpaccio vom Damhirsch Nussöl Salat 	carpaccio de daim & salade carpaccio of fellow deer & salad	18½
Marinierte Pfifferlinge gebeizter Lachs Riesengarnele Wildschweinschinken 	girolles marinées - saumon - crevette royal & jambon de sanglier marinated chanterelles - salmon - king prawn & wild boar ham	20½
Zweierlei Garnelen in Knoblauch gebraten Cocktail Salat 	2 sortes de crevettes - frit à l'ail - sc. cocktail & laitue 2 kind of shrimps - fried in garlic - sc. cocktail & lettuce	21½

Zu unseren Vorspeisen & Fischgerichten empfehlen wir:
2022 Achkarrer Castellberg | Weißburgunder | Kabinett | trocken | Edition Krone

Suppen

Pfifferlingsahnesüppchen nach Art des Hauses 	velouté de girolles - recette maison creamsoup of chanterelles - homemade style	7½
Festtagssüppchen nach Art des Hauses 	consommé de bœuf du chef clear soup krone style	8½
Schneckensüppchen nach Art des Hauses 	velouté d'escargot à la maison snail cream soup krone style	9½
Bouillabaisse Rouilles crosses Baguette 	bouillabaisse - rouille & baguette séchée bouillabaisse - rouille & dried baguette	12½

Pfifferlinge im Pfännle

	Euro
Pfifferlinge auf Wunsch: à la crème oder gebraten mit Spätzle oder Knödel girolles à la crème ou rôtis & spaetzle ou quenelles chanterelles à la crème or fried & spaetzle or dumplings	22½
dazu empfehlen wir: en outre, nous recommandons: in addition, we recommend:	
- 1 paniertes Schnitzel „Wiener Art“	9½
- Gebratenes Lachsfilet	12½
- Gebratenes Kalbsteak	12½
- Piccata Milanaise vom Wildschweinrücken	13½
- 3 Riesengarnelen in Knoblauchöl geschwenkt	14½
- Gebratenes Rinderfilet	15½
- Gebratenes Damhirschrücken	15½

Salatteller groß

- mit gebratenen Maultaschen Schwäbischer Salatteller assiette de salade avec raviolis à la viande salad plate with stuffed noodles ravioli 1a-3-6-7-9-10-J	17½
- mit Lachs- & Putenbruststreifen Bratpfannen Salatteller assiette de salade avec saumon & dinde salad plate with salmon & turkey 1a-9-10	19½
- mit gebratenen Pfifferlingen Pfifferling Salatteller assiette de salade avec girolles salad plate with chanterelles 1a-9-10	22½
- mit gebraten aufgeschnittenem Rumpsteak Rumpsteak Salatteller assiette de salade avec steak de bœuf salad plate with sirloin steak stripes 1a-9-10	25½

Vegetarisch

Gemüse Maultaschen Koriander-Linsen-Schmelze Salat raviolis aux légumes - confiture coriander - lentilles & salade stuffed vegetables raviolis - coriander-lentils & salad 1a-3-6-9-10	19½
Spaghetti Pfifferlinge Kirschtomaten Pesto Parmesan spaghettis - girolles - tomate - pesto & parmesan spaghetti - chanterelles - tomatoes - pesto & parmesan 1a-3-7-9	21½
Gebackenes Tempura Gemüse Tomaten Sugo Spaghetti Parmesan légumes tempura - sc. tomate - spaghettis & parmesan baked tempura vegetables - sc. tomate - spaghetti & parmesan 1a-3-12	23½

Wild mehr Bio geht! Fragen Sie nach unseren Tagesangeboten

2 Wildschweinbratwürste Preiselbeersenf Pfifferlinge Püree 2 saucisses à griller de sanglier - girolles & purée pdt 2 wild boar sausages - chanterelles & puree 1a-1b-9-10-A-K	19½
Damhirsch-, Reh- oder Wildschweinragout Bratäpfel Rotweinbirne Spätzle ragoût de daim ou chevreuil ou sanglier - pomme - poire & spaetzle stew of fallow deer or venison or wild boar - apple - pear & spaetzle 1a-3-12-A	22½
Schnitzel vom Wildschweinrücken Bratensaft Spätzle escalope de sanglier & spaetzle wild boar schnitzel & spaetzle 1a-3-7-9-12-K	27½
Cordon bleu vom Wildschweinrücken Bratensaft Spätzle cordon bleu de sanglier & spaetzle cordon bleu of wild boar & spaetzle 1a-3-7-9-12-K	28½

Kronewirt's Menüs nur Tischweise & auf Vorbestellung

Regionales Menü Drei-gängig mit 2 Hauptgerichten zur Wahl menu régional - trois plats - avec 2 plats principaux au choix regional menu - three courses - with 2 main dishes to choose from	40
mit Weinbegleitung Drei Weine avec 3 vins accompagnement with 3 accompanying wines	55
Feinschmecker Menü Vier-gängig mit 2 Hauptgerichten zur Wahl menu - quatre plats - avec 2 plats principaux au choix menu - four courses - with 2 main dishes to choose from	50
mit Weinbegleitung Vier Weine avec 4 vins accompagnement with 4 accompanying wines	69
Gourmet Menü Fünfgängig mit 2 Hauptgerichten zur Wahl menu gastronomique - cinq plats - avec 2 plats principaux au choix gourmet menu - five courses - with 2 main dishes to choose from	60
mit Weinbegleitung Fünf Weine avec 5 vins accompagnement with 5 accompanying wines	78

Klassisch & Badisch

Maultaschen | Zwiebelschmelze | in Brühe serviert |

ravioles de viande - bouillon de bœuf & confit d'oignon | stuffed raviolis in broth & melted onions 1a-3-6-7-9

Euro

17½

Kutteln sauer | Bratkartöffele |

tripes aigre-doux & pommes sautées | tripe sour & roasted potatoes 1a-3-7-9-12

18½

2 panierte Schnitzel „Wiener Art“ | Bratensaft | Pommes frites |

2 escalopes viennoise - sauce & frites | 2 escalope style viennoise - sauce & fries 1a-3-9-12

19½

2 Rahmschnitzele | unpaniert | Rahmsößle | Spätzle |

2 escalopes nature - sauce crème champignons & spaetzle | 2 escalopes of porc nature - mushroom cream sauce & spaetzle 1a-3-7-12

19½

Kalbfleisch | eingemacht | Burgundersahne | Gemüse | Nüdeli |

blanquette de veau - légumes & nouilles | veal stew - vegetables & noodles 1a-3-7-9-12

20½

Cordon bleu vom Schwein | Münsterkäse | roher Schinken | Spätzle |

cordon bleu - munster - jambon fumé & spaetzle | cordon bleu - munster cheese - raw ham & spaetzle 1a-3-7-9-12-K

21½

Ochsenbrust | gekocht | Meerrettichsößle | Kartöffele |

poitrine de bœuf - sauce au raifort & pommes de terre | cooked brisket of beef - horseradish sauce & potatoes 7-9-12-M

22½

Grill Teller | Rind-Schwein-Pute | Pfeffersößle | Röstzwiebeln | Pommes frites |

assiette de grillades - bœuf - porc - dinde - sc. au poivre & frites | plate of grilled meats - beef - pork - turkey - pepper sauce & fries 1a-9-12-M

23½

Badische Hechtklößchen | Krebsbutter | Blattspinat | Nüdeli |

quenelles de brochet - beurre au écrevisse - épinard & nouilles | pike dumplings - crayfish butter - spinach & noodles 1a-2-3-7-9-12

24½

Ochsenbäckle geschmort | Spätburgundersößle | Grillgemüse | Nüdeli

joue de bœuf braisée - sc. au vin rouge - légumes grillés & nouilles | braised beef cheek - red wine sauce - grilled vegetables & noodles 1a-3-9-12

24½

Kalbskopf & -zunge | Kapern-Ei-Vinaigrette | Kartöffele |

tête et langue de veau - sc. gribiche & pommes de terre | head and tongue of veal - capers and egg vinaigrette & potatoes 9-12

26½

Kalbsnierle | Dijon-Senf-Sößle | Gemüse | Nüdeli

rognons de veau - sc. moutarde de dijon - légumes & nouilles | veal kidneys - dijon mustard sauce - vegetables & noodles 1a-3-9-10-12-I

26½

Rumpsteak | Café de Paris | Gemüse | Krapfen

rump steak de bœuf café de paris - légumes & dauphines | sirloin steak café de paris - vegetables & dauphines 3-7-9-12

28½

Zwiebelrostbraten | Gemüse | Krapfen

rump steak de bœuf - sauce à l'oignon - légumes & dauphines | sirloin steak - onion sauce - vegetables & dauphines 3-7-9-12

28½

Filet vom Fjordlachs | Burgundersahne | Blattspinat | Nüdeli |

filet de saumon - sc. crème bourguignonne - épinard & nouilles | fillet of salmon - burgundy cream - spinach & noodles 1a-3-7-12

29½

Entenbrust | Honig-Sesam-Jus | Gemüse | Püree |

magret de canard - jus sésame-miel - légumes & purée | breast of duck - sc. honey-sesame - vegetables & puree 7-9-11-12-B

32½

Rinderfilet | grüner Pfeffer Soße | Gemüse | Krapfen | Gratin |

filet de bœuf - sc. poivre - légumes - dauphines & gratin | fillet of beef - pepper sauce - vegetables & gratinated potatoes 3-7-9-12

35½

Milchlammrücken | Sc. Provencal | Gemüse | Krapfen | Gratin |

carré d'agneau - sc. provencal - légumes - dauphines & gratin | rack of lamb - vegetables & gratinated potatoes 3-7-9-12

35½

Vesper

Ofenfrischer Flammenkuchen

Euro
9½

tarte flambée | tarte flambé 1a-7-I-M

Kronewirt's Wurstsalat | Lyoner | Schnittkäse |

9½

salade de vigneronne - saucisse & fromage | sausage salad with cheese 7-9-10-I-M

Wildschwein Wurstsalat | Wildschweinlyoner | Schnittkäse |

12½

salade de vigneronne de sanglier - saucisse & fromage | wild boar sausage salad with cheese 7-9-10-I-M

Münsterkäse | aus dem elsässischen Münstertal |

12½

fromage de munster | munster cheese 7-10-M

Wildschwein Fleischkäse gebraten | Preiselbeerenf | Kartoffelsalat |

18½

pain de viande de sanglier - moutarde aux canneberges & salade de pdt | wild boar meatloaf - cranberry mustard & potato salad 1a-7-9-10-I-M

Kronewirt's Anti Pasti Brett | Aufschnitt | Käse | Garnitur |

18½

anti pasti au tableau - charcuterie & fromage | anti pasti board - cold cuts & cheese 1a-7-9-10-I-M

Die Achkarrer Krone seit 1561 mindestens!

eine kurze Geschichte der Zeit vom Breisacher Stadtarchivar Fahrer

- 1561** Die Achkarrer **Gemeindestube** wird urkundlich erstmals erwähnt.
- 1683** Stand hier die „alte“ **Zehntscheuer**, jeder Bauer und Winzer musste seinen „Zehnten“ unter Aufsicht der herrschenden Obrigkeit abliefern. (**Nur 10%!!!**)
- 1768** Kaufte die Gemeinde Achkarren das hiesige Hofgut der **Breisacher Franziskaner** & machte aus deren Wohnhaus die **Bürgerstube mit Ortsarrest** (Durm).
- 1788** Der damalige Pächter, **Meinrad Eberle**, gab der Krone ihren Namen, er erhielt zudem das alleinige Recht warme Speisen im Ort zu verkaufen.
- 1816** Kostete eine Übernachtung in der Krone **3 Kreutzer**, es gab aber keine Betten.
- 1831** Tat sich **Fiedel Saiferer** sehr schwer mit der im Ort aufkommenden Konkurrenz des **Bärens** (bis 1849) und des **Hirschens** (bis 1946).
- 1884** **Karl Kunzelmann** mußte aus Konzessionsgründen 2 Gästезimmer führen.
- 1919** Nach mehrmaligem Inhaber & Pächterwechsel, kauften unsere Urgroßeltern **Emilie & Karl Konstanzer** (†1950 & †1946 Metzgermeister) das gesamte Anwesen mit Fleischerei & Verkaufsstelle sowie Jagd- & Brennrecht.
- 1950** Tochter **Emilie „Gretel“** (†1998) & **Karl Althauser** (†1996 Metzgermeister)
- 1980** Übernahm die Tochter **Friedhilde**, verwitwete Schüßler, & **Christian Höfflin** (†2003 Bäckermeister) in dritter Generation unsere Krone.
- 1981** Gründungsmitglied des **Gastronomischen Zirkels Kaiserstuhl**.
- 2000** Übergabe an den Sohn **Jürgen Schüßler** (Küchenmeister & Jäger) & **Daniela**.
- 2003** Initiator & Gründer des **Kulinarischen Kaiserstuhl e.V.** .
- 2002, 2008 & 2010** Geburt unserer Töchter **Emely Ros, Lilly Tea & Carla Noy**.
- 2001, 2009, 2014 & 2017** Fassade, Zimmer, Flachdach, Weinterrasse & Bäder.
- 2021 & 2022** Neu InduktionsHerdblock, Blockheizkraft & 2 gratis E-Auto Ladesäulen.

Aus dem Tagebuch

eines unbekannten Reisenden anno 1789

...die Wanderung führte mich durch sonnige Rebterrassen und schattige Wälder hinauf zu einem Punkte, von wo aus sich die Landschaft nach jeder Richtung hin auftat! Oh Welch` Augenschmaus! Den Abend wanderte ich über Oberbergen und Bickensohl nach Achkarren, wo ich in einer Schenke pausierte und einen Wein kostete, der schmeckte wie Samt und Seide - flüssige Seele des Landes selbst...

Es ist nicht überliefert, ob es sich um unser Gasthaus handelte, wir freuen uns jedoch, daß auch Sie den Weg zu uns gefunden haben.

Unsere Preisangaben beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer