

Willkommen beim Kronenwirt seit 1761



Unsere Website



Bewerten Sie uns auf Google



Instagram

Ausgezeichnet als eines der 50 besten Dorfgasthäuser Hessens
EC Karten willkommen, Kreditkarten ungern

Montag Ruhetag

Mittags Donnerstag bis Sonntag 12 – 14 Uhr

Abends Dienstag bis Sonntag 17.00 – 22.00 Uhr

Küche bis 21 / 21.30 je nach Frequentierung

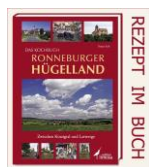


Zur Krone

www.hessenkrone.de



Salatteller mit unserer Essig Öl Vinaigrette	Groß	Klein
mit Putenschnitzelstreifen, hausgemachtem Dip und Baguette	16,- €	10,- €
mit Avocadowürfeln, hausgemachtem Dip und Baguette	16,- €	10,- €



Unsern klassische Schmierkäs:

Ronneburger hausgemachter Handkäse mit Sauerrahmdip, Zwiwwelchen, Butter und Brot – ein ordentliches Dippe

Normal	kleiner Stinker
10,- €	7,- €



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Suppengemüs'

7,- €

Leberknödelsuppe hausgemacht auf unsere Art

7,- €

Schwarzer Brei - hessische Blut(wurst)suppe mit Haferflocken und Majoran

 7,- €

Gulaschsuppe – traditionell mit Kartoffeln und Rindfleisch

 8,- €



Vegetarisch



Hausgemachte Tomatennudeln



in Olivenöl geschwenkt mit Gartengemüse. Bissi Käs owe drüwwer.
Mit kleinem Salätche vorneweg (geht auch Vegan) 19,- €

Maultaschen – Gratin Gemüsemaultaschen in Tomatensoße,
Ratatouillegemüse, mit Käse überbacken. Mit Salat 16,- €

Vegetarische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat 14,- €

Low Carb (wenig Kohlenhydrate)

250 g Rumpsteak, Schmorzwiebeln,
hausgemachter Tomatendip und ordentlich Pfannengemüse



28,- €

Backfisch

Fish'n Chips – Rotbarschfilet, paniert
Bratkartoffeln und hausgemachte Remoulade 19,- €



Burger

Countryburger mit Hessenbeef, Cheddarkäse, Bacon,
Gummern, Röstzwiebeln, Pommes fritz + Knobidip 17,- €

Fallbachtaler - Unser Veggie Countryburger mit Kartoffelpatty,
Cheddarkäse, Röstzwiebeln, Pommes + Knobidip 16,- €



Steaks

Rumpsteak Café de Paris mit einer klassischen Kräuterbutter überbacken, dazu Ronneburger Bratkartoffeln + Salat 26,- €

Rumpsteak á la moutarde, mit cremiger Dijon- Senfsahne, Kroketten und Salätche 27,- €

Schnitzel und Co

Schweineschnitzel nach der schönen Jägerin mit Rahmchampignons, Pommes frites + Salat 21,- €

Paniertes Schweineschnitzel nach Wiener Art, in Butterschmalz gebacken, dazu Pommes + Salat 20,- €

Cordon Bleu – Schweineschnitzel, gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes frites und Salätche 22,- €

Schweinelendchen in Cognac- Rahmsoße, Filetmedaillons mit Rahmchampignons, Kroketten + Salat 22,- €

Ronneburger Jägerhackbraten mit Rahmchampignons, Butterspätzle und Salätche 16,- €

Putenschnitzel mit Rahmpilzen, Spätzle und Salätche 22,- €

Züricher Geschnetzeltes – mit Putenfleisch aus der Rhön, mit cremigen Champignons, Butterspätzle und Salat 22,- €

Schweineschnitzel mit Blauschimmelkäse Spätzle und Preiselbeeren. Vorab ein Salätche 22,- €



Die letzten Wurstmacher von Ronneburg



Einblick in unsere Räucherammer

Hüttengesäßer Brotzeit,

mit verschiedenen Spezialitäten aus unserer hauseigenen Wurstküche: Dabei ist unter anderem hausmacher Wurst, wacholdergeräucherter Schinken und Salami. 17,00 €

Schinkenplatte

mit wacholdergeräuchertem, rohen Bauernschinken und gekochter Schinken, angeräuchert auf Rosmarin und Wacholder, Butter, Gurke und Bauernbrot. 17,00 €

Strammer Max

Bauernbrot mit ordentlich gekochtem Schinken, Salatbukett und zwei Spiegeleiern. 17,00 €

Die Käseplatte

Camembert, Rohmilchkäse, Hessischem Handkäse, Schnitt / oder Butterkäse, wenn vorhanden auch von der Hungener Käsescheun, dazu Butter und Otto's selbstgebackenes Sauerteig - Bauernbrot. 17,00 €

Der besondere
 Aperitif für zwei.
 Unser Aperitif des Tages
 serviert im exklusiven
 Chandelier

6,50 € pro Person



Auszüge aus unserem Getränkesortiment:

Aperitif 2cl

Aperol Sprizz 15cl (Farbstoff)	6,50 €
Sekt mit Holunderblütenlikör	6,50 €
Sekt mit Orangen – Himbeerlikör	6,50 €
Kir Royal - Sekt mit Cassisse-Likör	6,50 €
Prosecco oder Secco (je nach Verfügbarkeit)	5,50 €
Campari Orange 15 cl (Farbstoff)	6,90 €
Apfelscherry	3,80 €

Sekt à 0,75l

Rheingauer Rieslingsekt-Hausmarke	24,00 €
-----------------------------------	---------

Alkoholfreies und Limonaden

Coca Cola koffeinh. Limonade + Farbstoff	0,2 l	2,90 €
Pepsi Cola zero koffeinh. Limo + Farbstoff	0,33 l	3,80 €
Fanta	0,2 l	2,90 €
Kalter Kaffee (Spezi)	0,2 l	2,90 €
Elisabethen Mineralwasser	0,25 l	2,90 €
Elisabethen Mineralwasser	0,75 l	6,50 €
Eistee / Fruchtschorle	0,33 l	3,80 €
Bitter Lemon chininhaltig	0,2 l	3,00 €
Orangensaft, 100% Fruchtgehalt aus Konzentrat	0,2 l	2,90 €
Johannisbeernektar Fruchtgehalt mind. 30 %	0,2 l	2,90 €
Traubensaft	0,2 l	2,90 €

Glas Tee	3,00 €
Tasse Kakao	3,00 €
Tasse Milch	1,40 €
Glühwein	5,00 €

Hessische Apfel – Getränke

Apfelsaft 100 % Fruchtgehalt	0,2 l	2,90 €
Apfelwein, naturtrüb	0,25 l	2,90 €
Apfelwein, naturtrüb	0,5 l	4,40 €
Speierling - Apfelwein	0,25 l	3,10 €
Speierling - Apfelwein	0,5 l	4,90 €



Apfelweine trinkt man in Hessen auch gerne mit Mineralwasser oder Limonade „gespritzt“.
 Großbrände löschen wir gerne mit Bembeln, in 1, 1½, 2, oder 3 Litern (Liter á 9,50 €)

Regionalbrauerei Glaab Seligenstadt

Glaabs Spritz

Die fruchtige Leichtigkeit und einzigartige Bitterorange-Note

trifft auf Bier und lädt mit nur 3,5 % dazu ein den Moment zu genießen. 0,33l 3,80 €



Biere vom Fass

Glaabs Pils	0,3 l	3,80 €
Glaabs Pils	0,4 l	4,50 €

Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	5,20 €
------------------------	-------	--------

Egal ob als Erfrischung nach dem Sport oder als leckere Alternative zu Softdrinks, Glaabsbräu Alkoholfreies Weizen passt einfach zu jeder Gelegenheit.

Glaabs Kellerbier 1744 Naturtrüb	0,5 l	5,20 €
----------------------------------	-------	--------

Kastanienbraun, kräftig trüb mit feinem Karamellgeruch ist es eine Wundertüte an sich kontrastierenden Geschmacksnuancen. Nussige Aromen treffen auf grüne Stachelbeeren, Milkschokolade auf eine milde Bittere.

Hefeweizen Hell	0,3 l	3,90 €
Hefeweizen Hell	0,5 l	5,20 €

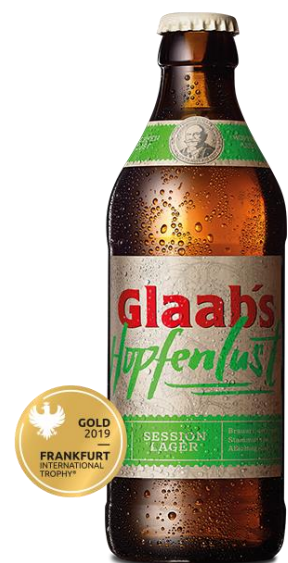
Flaschenbiere

Glaabs Hefeweizen dunkel	0,5 l	5,20 €
Glaabs helles alkoholfrei	0,33 l	3,80 €

Craftbiere

Hopfenlust	0,33 l	3,80 €
------------	--------	--------

Ein Traum für jeden Biergenießer: Hopfenaromatische Nase, fruchtiger rezenter Trunk nach exotischen Verführungen wie Zitrone, Pfirsich und Holunderblüten, abgerundet von einer feinen Bittere und einem eleganten Malzkörper.



Bier ist Glutenhaltig.



Unser Apfelwein – und Weinangebot
Erfahren Sie in unserer Weinkarte .

Für Brände, Liköre, Whisky
gibt's sogar eine reichhaltige
Sonderkarte.

Digestifs

Preise in € für 2 cl

Hessische Edelbrände

Schlitzter Brennerei



▶ Himbeergeist	3,80
▶ Williams Christ Birnengeist	3,80
▶ Mirabellenwasser (Marillen)	3,80
▶ Obstbrand	3,80
▶ Burgen Nussler	4,00
Topinambur	3,00

Gekühlte „Weiße“ - die klassischen Obstbrände aus dem Schwarzwald

Williams Christ	4,00
Obstler	4,00
Himbeergeist	4,00
Zwetschgenwasser	4,00

Kräuter

Ronneburger	3,00
Fernet Branca	3,00
Ramazzotti	4,00
Jägermeister	3,50

Brände und Geiste von Arno Dirker

Zitronengrasbrand	3,00
Haselnussgeist	4,00
Mandelgeist	3,00
Walderdbeergeist	4,50
Feiner Apfelbrand	3,00
Ringlowasser (Reneklode)	3,50
Mispelbrand	3,00
Holunderbeerenbrand schwarzer	4,00
Steinpilzgeist	4,00

Grappa di Poli – das edle Sortiment

Merlot	pflaumig	3,50
Moscato	Sarpa di Poli	4,00
Sarpa di Poli Oro Barriquefass		3,50

Apfel

Apfelbrand (Brennerei Dirker)	3,00
-------------------------------	------

Whisky

Angebot marktebedingt wechselnd

Glennfiddich 12Y. (Speyside) elegant	4,00
Bruichladdich 10 Years (Islay)	5,00
Laphroaig 10Y (Torf-würzig, Islay)	5,50
Chivas Regal 12 Y. milder Blend	4,00
Bushmills, erinnert an Aprikosen	4,00
Glenmorangie Highlands, rein/cremig	4,00
Bowmore 10Y. Islay	4,00
Highland Park 18 Years	4,00
Aberlour	4,00
Dalmore	4,00
Auchentoshan 10 Y.	4,00
Sthrathisla	4,00
Jack Daniels, Tennessee	3,50
Jim Beam Bourbon	3,50
Slyrs	4,00
Jacob Stück	3,50
Sortilege	4,00
Finnlagan	4,00
Lagavulin	5,00

Cognac und Weinbrände

Asbach Uralt	3,00
Remy Martin VSOP	4,40
Hennessy	4,40

Dirker Liköre:

Himbeer – Orangenlikör	3,00
Gartenhimeerlikör	3,00
Holunderblütenlikör	3,00
Vanillelikör	3,00

Liköre anderer Anbieter

Weinbergpfirsich	3,00
Baileys (4cl on ice)	4,00

Ronneburg – Hüttengesäß

Zutatenhinweise 2025

1= Sellerieerzeugnisse

2= Weichtiererzeugnisse

3= Fischerzeugnisse

4= Sesamerzeugnisse

5= Schalenfrüchte / Nüsse

6= Sojaerzeugnisse

7= Eierzeugnisse

8= Lupinen

9= Schwefeldioxidzeugnisse

10= Krebstiererzeugnisse

11= Milcherzeugnisse

12= Weizen

13= Erdnüsse

14= Senferzeugnisse

15= Petersilie

16= Liebe

Leberknödelsuppe 1,7,11,12,14,15,16

Rinderkraftbrühe Flädlestreifen 1,7,11,12,15,16

Tomatencremesüppchen 1,7,11,12,15,16

Zwiebelsuppe 1,7,11,12,15,16

Kleiner Stinker 15,12,11,16

Salatteller Putenbruststreifen 15,14,12,7

Salatteller Champignons 1,5,11,12,14,15

Maddekartoffel Süßkartoffel 1,7,11,12,15,16

Burger 1,4,5,7,11,12,14,15,16

Rumpsteaks 1,3,7,11,12,14,15,16

Rumpsteak Gorgonzola wie oben, aber ohne 3

Garnelenspieße 1,2,3,7,11,12,15,16

Lachsfilet vom Grill 1,3,7,11,12,14,15,16

Schweineschnitzel 1,7,11,12,14,15,16

Pan. Schnitzel Wiener Art wie oben aber wenig 11

Haschee 1,11,12,14,15,16

Schweinelenndchen 1,7,11,12,14,15,16

Putenschnitzel wie oben

Züricher Geschnetzeltes 1,7,11,12,14,15,16

Hackbraten 1,7,11,12,14,15,16

Nudelgerichte 1,11,12,15,16

geht auch ohne 15 oder eigentlich auch ohne 11

Flammkuchen 1,7,11,15,16 geht u.U. locker ohne 15

Ochsenschulter 1,7,11,15,16 geht nicht ohne 16

Frankfurter Schnitzel wie oben, aber etwas 12

Maultaschen – Gratin 1,11,12,15,16

Vegetarische Käsespätzle wie oben nur mehr 16

Handkäs 11,12

Eis 11,12,7

Brotzeit aus eigener Wurstküche 1,11,12,15,16,

Kinderschnitzel 1,7,11,12,14,15,16

Putenschnitzel 1,7,11,12,14,15,16

Kindernudeln 1,7,11,12,14,15,16

Weine enthalten Sulfite, Bitter Lemon Chinin

Unsere Bratkartoffeln enthalten Schinken.

Lieber Gast*in,

falls Sie die Zahlen verwirren, fragen Sie uns bitte, wir reden gerne mit Ihnen. Wir verstehen unser Handwerk und haben nicht ohne Grund zwei Meister im Betrieb rumlaufen. Wir sagen Ihnen, was Ihnen gut tut und finden ein klasse Menü für Sie.

Und dann gibt es noch die Nummer 16. Wenn Ihnen dieser Zusatz Sorge bereitet, calm down.

Das Leben ist zu schön, um auf 16 zu verzichten. Vor 16 beschützt Sie kein Medikament und keine Maske. Genießen Sie es. Es tut gut.

Wir kriegen das hin.



Hessische Heimatküche

Liebe Gäste, wir wurden beim Wettbewerb der hessischen Landesregierung und des Dehoga zu einem der

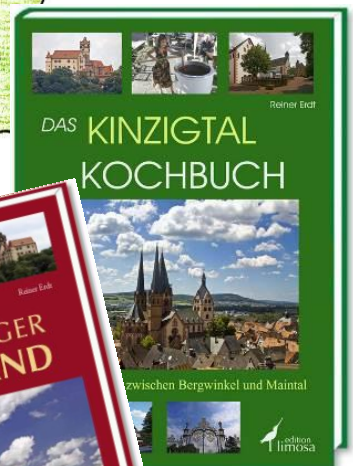
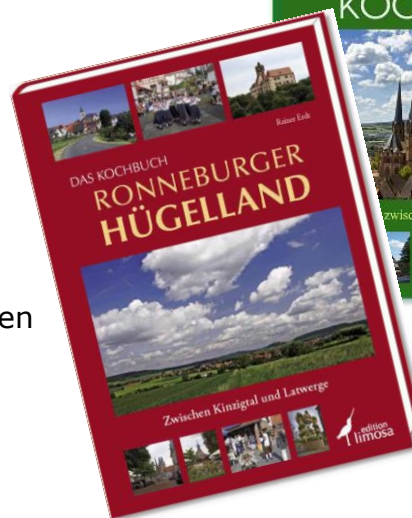
50 besten Dorfgasthäuser Hessens gekürt.

Dafür danken wir Ihnen, liebe Gäste! Ohne Ihre Treue und Unterstützung gerade in der vergangenen Coronazeit hätten wir ohne unser gutes Team und unsere treuen Gäste schon längst den Mut verloren, aber Ihr wart echt klasse.

Wir tun, was unser Auftrag ist.
Heimatküche aus Deutschlands Mitte.

Wir stellen Ihnen die regionale Küche unserer Heimat vor. Im Jahresverlauf immer wieder mit neuen Aktionen und Menüs lernen Sie die Region genussvoll kennen – live und für Sie zum Nachkochen in unseren Kochbüchern.

Seit drei Generationen Meisterbetrieb
Der kulinarische Ausbildungsbetrieb in Hüttengesäß.





Bisschen über uns:

Was wir noch so machen... Catering bei Ihnen Zuhause, Sektempfang und Canapées irgendwo an Ihrem Lieblingsplatz, Fest- und Vereinsbewirtung, Unterstützung von sozialen Projekten, Rezeptbücher digitalisieren, übersetzen und in neue Genussprodukte einfließen lassen.



Zudem sind wir Partnerhotel unserer Schwestergemeinde Amana in den USA. Falls Sie einmal Interesse haben und mehr wissen wollen über die deutsche Kolonie Amana mit ihrem Ronneburg Restaurant, dem Gasthaus Zum Ochsenjoch, dem Brauhaus und dem Mühlbach Hotel – fragen Sie uns. Wir sind Anlaufstelle für zahlreiche Besuchergruppen aus den USA. Auch hier kann unser Chef sachkundig interessierten Gästen die Heimat ihrer Vorfahren zeigen.