

Kronen-Brett

Elsässer Wurstsalat

mit Emmentaler-Käse

€ 11,20

Schwarzwald Cordon Bleu mit Brägele

vom Kalb gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Frischkäse dazu kleiner Beilagensalat

€ 24,80

Hirschsauerbraten an Kartoffelstampf

dazu Gemüse garnitur

€ 27,60

Mittwoch: Kutteln mit Brägele € 18,70

Donnerstag: „Suuri Leberle“ mit Brägele € 16,90

Freitag: Frische Schwarzwaldforellen € 23,90
„Blau“ oder nach „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln

Samstag: Tafelspitz in Meerrettichsauce € 23,60

Sonntag: Kalbsbries mit Spätzle € 21,70

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Montag 11:45 Uhr – 21:30 Uhr

Küchen Bestellannahme bis 20:30 Uhr

Dienstag ist Ruhetag

Nächstes Event:

4-Gang-Wildmenü am 22. Februar 2025

Liebe Gäste

herzlich willkommen in der Krone Mauchen, der Traditionsgaststätte in Schliengen-Mauchen seit 1862.

Wir sind froh, Sie als geschätzte Gäste bei uns in der urigen Gaststube willkommen heißen zu dürfen und Sie dabei mit unserer 3-Länder-Küche zu verwöhnen.

Küchenchefin Bettina Kühne hat die Karte saisonal gestaltet und wird diese immer wieder überarbeiten. Hinzu kommt unser Kronen „Brett“ mit unseren Tages- bzw. Wochenempfehlungen. Gerne heißen wir Sie auch an unseren „Special Days“ willkommen, wo wir Ihnen gerne unsere Tagesklassiker für den jeweiligen Wochentag servieren.

Unsere langjährige Serviceleitung Conny Kreutler wird Sie auch weiterhin kulinarisch durch den Tag/Abend begleiten und Ihnen gerne bei Fragen weiterhelfen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.
Ihr Dominic Dold & Team

Salate

Bunter Salatteller	€ 12,20
mit Speck, Kracherle und Trauben	€ 13,70
mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig.....	€ 14,80
mit eingelegten Küferkäsle und Zwiebelmarmelade	€ 15,60
mit rosa gebratenen Rinderstreifen.....	€ 19,20
mit Roquefort, Birnen und karamellisierten Nüssen.....	€ 16,70

Vorspeisen

Brotsalat.....	€ 13,80
<i>aus kross gebackenem Sauerteigbrot mit Paprika und Tomate</i>	
Rote-Bete-Salat mit Ziegenkäse.....	€ 14,50
<i>fein gewürfelte Rote-Bete mit karamellisierten Ziegenweichkäse</i>	
Schnaiker-Schnitte	€ 10,60
<i>Sauerteigbrot mit cremigem Bibeleskäse, garniert mit Radieschen</i>	

Suppen

Gutedelcremesuppe.....	€ 5,60
<i>gemacht vom Lämmlin-Schindler Gutedel</i>	
Gulaschsuppe	€ 6,20
<i>mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig pikant abgeschmeckt</i>	

Flammkuchen

Elsässer Art.....	€ 13,40
<i>mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln</i>	
Münster Art	€ 14,90
<i>mit Sauerrahm, Lauch, Speck, Merguez und Münsterkäse</i>	
Vegetarische Art.....	€ 13,40
<i>mit Sauerrahm, Lauch, Tomate, Hirtenkäse und Spinat</i>	

Vegetarisch

Käsespätzle	€ 14,00
<i>mit einer Käsemischung von Emmentaler und Greyerzer in Sahne</i>	
„Riebele“-Risotto mit Gemüse garnitur	€ 15,30
<i>kleine Nudelteigkügelchen mit Butterfond, Wein und Käse abgeschmeckt</i>	
Gemüseteller mit Ofenkartoffel.....	€ 16,80
<i>saisonales Gemüse Sous-Vide gegart dazu Bibeleskäse</i>	
Rösti mit Salatbouquet	€ 15,40
<i>aus frischen Blattsalaten dazu Bibeleskäse</i>	

Klassiker

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln.....	€ 22,90
<i>zwei panierte Schnitzel vom Kalb aus der Oberschale</i>	
Kalbsblankett mit schwarzem Reis	€ 23,60
<i>feine Kalbswürfel in klassisch heller Soße, dezent mit Kräutern gewürzt</i>	
Geschmorte Rinderroulade mit Kartoffelstampf.....	€ 26,20
<i>gefüllt mit Speck, Gurke und Zwiebeln in kräftiger Soße</i>	
Kalbsbratwürste mit Brägele	€ 15,70
<i>zwei Bratwürste in Zwiebelsoße</i>	
Ochsenbäckle mit „Riebele“-Risotto	€ 27,30
<i>sous-vide gegart in Lämmlin-Schindlers Merlot</i>	
Coq au Vin mit dünnen Bandnudeln.....	€ 18,80
<i>marinierte Hähnchenoberkeule in Rotwein gegart</i>	
Rumpsteak mit Kräuterbutter	€ 30,60
<i>ca. 300g Sous-Vide rosa gegart mit Brägele</i>	
Käsespätzle mit Speck.....	€ 15,50
<i>mit einer Käsemischung von Emmentaler und Greyerzer</i>	
Badisch Dreierlei.....	€ 17,40
<i>Brägele, Elsässer Wurstsalat und Bibeleskäse</i>	
Zürcher Schweinegeschnetzeltes mit Rösti	€ 17,80
<i>mit Champignons in rahmiger Soße</i>	
Zanderfilet mit schwarzem Reis	€ 26,90
<i>kross auf der Haut gebraten an Butter-Weißweinsauce</i>	

*Alle Hauptgänge werden mit saisonaler Gemüsebeilage serviert.
Gerne können Sie auch einen kleinen Beilagensalat zu € 4,30 dazu bestellen.*

Für unsere kleinsten Gäste

Spätzle mit Rahmsoße.....	€ 6,50
Käsespätzle	€ 8,80
Butternudeln.....	€ 5,50
Rösti mit Apfelmus.....	€ 8,30
Portion Brägele.....	€ 4,50
Kleines Schnitzele mit Brägele.....	€ 11,20

Dessert / Käse

Creme Brûlée mit marinierten Pflaumen und Vanilleeis	€ 9,60
Apfelküchle mit Vanilleeis.....	€ 8,20
Grießschnitte mit marinierten Pflaumen und Vanilleeis.....	€ 9,30
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis.....	€ 9,20
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce.....	€ 7,80
Gerupfter Frischkäse mit Sauerteigbrot	€ 9,70
Münster-Käsle mit Kümmel, Zwiebeln und Sauerteigbrot.....	€ 10,30
Kleines Käsebrettle.....	€ 12,40

Aperitif / Sekt

Lämmlin-Schindler Sekt Brut Nature Weiß.....	€ 6,00
Lämmlin-Schindler Sekt Brut Rosé.....	€ 6,00
Flasche Sekt Brut Nature oder Brut.....	€ 29,50
Kolonne Null Sekt alkoholfrei.....	€ 6,00
Kir Royal	€ 6,50
Lämmlin-Schindler Sekt mit Holunder	€ 6,50
Aperol Spritz	€ 8,90
Schwarzwald Spritz.....	€ 8,90

(apros Black Forest Vermouth Rosé, Lämmlin-Schindler Sekt Brut Nature, Mineralwasser)

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola 0,33l	€ 3,20	Lieler Gourmet 0,5l	€ 3,60
Afri Cola o. Zucker 0,33l	€ 3,20	Fruchtsaft 0,2l	€ 3,20
Bluna Zitrone 0,33l	€ 3,20	Fruchtsaft 0,4l	€ 4,60
Bluna Orange 0,33l	€ 3,20	Fruchtsaftschorle 0,2l	€ 3,00
Afri Cola Mix 0,33l	€ 3,20	Fruchtsaftschorle 0,4l	€ 4,40
Elephant Bay Peach	€ 3,60	Fruchtsäfte: Apfel-, Johannisbeere-	
Elephant Bay Lemon	€ 3,60	Rhabarber-, Maracuja-, Orangen-	
		und Traubensaft	

Biere

Freiburger Bierle / Freiburger Bierle 0,0%	0,33l - € 3,00
Ganter Pils / Radler	0,5l - € 4,60
Ganter Weizen / Ganter Weizen 0,0%	0,5l - € 4,60



Wir beziehen alle unsere Weine vom
VDP.WEINGUT Lämmlin-Schindler, gleich nebenan,
und über den Innenhof zu erreichen.
Die Weine und Sekte sind aus biologischem Anbau.



**LÄMMLIN
SCHINDLER**



Offene Weißweine

Weißburgunder Fasswein

0,1l - € 2,80

0,25l - € 6,50

0,5l - € 12,40

2023 Gutedel, VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 3,00

0,25l - € 7,00

0,5l - € 13,40

Alkohol: 12,0

Säure: 5,0

Zucker: 0,6

2023 Weißburgunder VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 3,40

0,25l - € 8,20

0,5l - € 16,50

Alkohol: 13,0

Säure: 5,6

Zucker: 1,0

2023 Grauburgunder VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 3,40

0,25l - € 8,20

0,5l - € 16,50

Alkohol: 13,5

Säure: 6,4

Zucker: 3,4

2022 Chardonnay VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 3,40

0,25l - € 8,20

0,5l - € 16,50

Alkohol: 12,5

Säure: 6,0

Zucker: 0,8

2023 Sauvignon Blanc VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 3,80

0,25l - € 9,10

0,5l - € 17,30

Alkohol: 12,5

Säure: 6,8

Zucker: 3,1



Offene Roséweine

2022 Mauchener Rosé VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 3,20

Alkohol: 13,0

0,25l - € 7,60

Säure: 5,9

0,5l - € 14,50

Zucker: 2,2

2022 Mauchener Rosé VDP.ORTSWEIN, Kabinett halbtrocken

0,1l - € 3,20

Alkohol: 12,5

0,25l - € 7,60

Säure: 6,1

0,5l - € 14,50

Zucker: 15,3

Offene Rotweine

2019 Spätburgunder Literflasche VDP.GUTSWEIN, tr. oder htr.

0,1l - € 2,80

0,25l - € 6,50

0,5l - € 12,40

2019 Spätburgunder VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 3,30

Alkohol: 12,0

0,25l - € 7,80

Säure: 5,4

0,5l - € 14,90

Zucker: 3,3

2019 Spätburgunder „Alte Reben“ VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 5,30

Alkohol: 13,5

0,25l - € 12,70

Säure: 5,8

0,5l - € 24,40

Zucker: 2,2

2020 CUVÉE FRAUenFELS VDP.GUTSWEIN, trocken

0,1l - € 6,50

Alkohol: 13,5

0,25l - € 14,40

Säure: 6,1

0,5l - € 30,60

Zucker: 2,1

2019 Blaufränkisch VDP.ORTSWEIN, trocken

0,1l - € 5,10

Alkohol: 12,5

0,25l - € 11,80

Säure: 5,7

Zucker: 1,6

0,5l - € 22,40

Wein des Monats

2023 Weißweincuvée von Weißburgunder & Chardonnay

VDP. ORTSWEIN 0,25l - € 7,30

Alkohol: 13,0 / Säure: 6,0 / Zucker: 0,8



Weißweinflaschen (0,75l)

2023 Gutedel, VDP.ORTSWEIN, trocken	€ 19,00
<i>Alkohol: 12,0</i> <i>Säure: 5,0</i> <i>Zucker: 0,6</i>	
2022 Chasselas „Reserve“, VDP.ORTSWEIN, trocken	€ 29,50
<i>Alkohol: 12,0</i> <i>Säure: 5,5</i> <i>Zucker: 0,8</i>	
2023 Weißburgunder VDP.ORTSWEIN, trocken	€ 22,00
<i>Alkohol: 13,0</i> <i>Säure: 5,6</i> <i>Zucker: 1,0</i>	
2022 Weißburgunder Sonnenstück VDP.ERSTE LAGE, trocken	€ 32,50
<i>Alkohol: 13,5</i> <i>Säure: 5,9</i> <i>Zucker: 0,6</i>	
2023 Grauburgunder VDP.ORTSWEIN, trocken	€ 22,00
<i>Alkohol: 13,5</i> <i>Säure: 6,4</i> <i>Zucker: 3,4</i>	
2022 Grauburgunder Sonnenstück VDP.ERSTE LAGE, trocken	€ 32,50
<i>Alkohol: 13,0</i> <i>Säure: 5,6</i> <i>Zucker: 0,6</i>	
2022 Chardonnay VDP.ORTSWEIN, trocken	€ 22,00
<i>Alkohol: 12,5</i> <i>Säure: 6,0</i> <i>Zucker: 0,8</i>	
2022 Chardonnay FRAUENBERG VDP.GROSSE LAGE	€ 42,00
<i>Alkohol: 13,0</i> <i>Säure: 5,8</i> <i>Zucker: 0,6</i>	
2023 Sauvignon Blanc VDP.ORTSWEIN, trocken	€ 23,50
<i>Alkohol: 12,5</i> <i>Säure: 6,8</i> <i>Zucker: 3,1</i>	

Roséweinflaschen (0,75l)

2022 Mauchener Rosé VDP.ORTSWEIN, trocken	€ 20,00
<i>Alkohol: 13,0</i> <i>Säure: 5,9</i> <i>Zucker: 2,2</i>	
2022 Mauchener Rosé VDP.ORTSWEIN, Kabinett halbtrocken	€ 20,00
<i>Alkohol: 12,5</i> <i>Säure: 6,1</i> <i>Zucker: 15,3</i>	



Rotweinflaschen (0,75l)

2018 Spätburgunder VDP.ORTSWEIN, trocken	€ 20,50
<i>Alkohol: 12,0 Säure: 5,4 Zucker: 3,3</i>	
2018 Spätburgunder VDP.ORTSWEIN, halbtrocken	€ 20,50
<i>Alkohol: 12,0 Säure: 5,7 Zucker: 12,5</i>	
2019 Spätburgunder „Alte Reben“ VDP.ORTSWEIN, trocken	€ 32,50
<i>Alkohol: 13,5 Säure: 5,8 Zucker: 2,2</i>	
2018 Spätburgunder Sonnenstück VDP.ERSTE LAGE, trocken	€ 34,00
<i>Alkohol: 12,0 Säure: 5,4 Zucker: 3,3</i>	
2019 Spätburgunder FRAUENBERG VDP.GROSSE LAGE	€ 55,00
<i>Alkohol: 13,0 Säure: 5,7 Zucker: 2,1</i>	
2020 CUVÉE FRAUenFELS VDP.GUTSWEIN, trocken	€ 37,50
<i>Alkohol: 13,5 Säure: 6,1 Zucker: 2,1</i>	
2020 Merlot VDP.ORTSWEIN, trocken	€ 32,50
<i>Alkohol: 13,5 Säure: 6,4 Zucker: 2,1</i>	
2019 Blaufränkisch VDP.ORTSWEIN, trocken	€ 30,00
<i>Alkohol: 12,5 Säure: 5,7 Zucker: 1,6</i>	

Weinverkauf zum Mitnehmen

Haben Sie Ihren Lieblingswein bei uns gefunden?
Dann sprechen Sie uns gerne an!
Wir verkaufen Ihnen Ihre Wunschweine
zum gleichen Preis wie im Weingut (Lämmlein Schindler).