

Kronen-Brett

Spargelsalat von weißem und grünem Spargel

mit unserem bekannten Sanddorn-Dressing

€ 13,70

Markgräfler Stangenspargel vom Martin Waßmer

mit neuen Kartoffeln und Hollandaise-Soße

€ 23,80

... mit Lachsfilet € 29,60

... mit zwei Kalbsmedaillons € 31,80

Bärlauchrisotto mit duett vom Spargel

auf Wunsch mit einer Lachstranchee

€ 22,20 / 28,00

Spargel als Menü:

- 1. Gang: Spargelsalat oder Spargelsuppe*
- 2. Gang: Stangenspargel mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise wahlweise mit Kalb oder Lachs*
- 3. Gang: „Orchideenwurzel-Mousse“ mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott*
€ 44,50 oder Vegetarisch 38,-

Mittwoch: Kutteln mit Brägele € 18,70

Donnerstag: „Suuri Kalbsleberle“ mit Brägele € 21,90

Freitag: Frische Schwarzwaldforellen € 24,90

„Müllerin Art“ mit Herdöpfel

Samstag: Tafelspitz in Meerrettichsauce € 23,60

Sonntag: Kalbsbries mit Spätzle € 24,70

Montag: Kalbsfleischküchle mit Herdöpfelsalat € 18,90

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

Öffnungszeiten:

Mittwoch-Montag 11:45 Uhr – 21:30 Uhr

Küchen Bestellannahme bis 20:30 Uhr

Dienstag ist Ruhetag

Nächstes Event:

Spargelfest im Weingut Innenhof

26. und 27. April 2025

Salate

Buntes Salätle.....	€ 12,70
mit Speck, Kracherle und Trüübel.....	€ 13,70
mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig.....	€ 15,60
mit rosa gebratenen Rinderstreifen.....	€ 20,20
mit Roquefort, Birnen und karamellisierti Nüss.....	€ 17,70

Vorspeisen

Brotsalat.....	€ 13,80
<i>aus kross gebackenem Sauerteigbrot mit Paprika und Tomate</i>	
Rahnensalat mit Ziegenkäse.....	€ 15,80
<i>fein gewürfelte Rote-Bete mit karamellisiertem Ziegenweichchäs</i>	
Schlemmer-Schnitte.....	€ 10,60
<i>Sauerteigbrot mit cremigem Bibeleschäs, garniert mit Radisle</i>	
Riebele-Salat.....	€ 12,90
<i>mit frischen Blattsalaten garniert</i>	

Suppen

Gutedelcremesuppe.....	€ 5,80
<i>gemacht vom Lämmlin-Schindler Gutedel</i>	
Gulaschsuppe.....	€ 6,40
<i>mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig pikant abgeschmeckt</i>	

Flammkueche

Elsässer Art.....	€ 13,70
<i>mit Sauerrahm, Speck und Zibele</i>	
Münster Art.....	€ 14,90
<i>mit Sauerrahm, Lauch, Speck und Münsterchäs</i>	
Vegetarische Art.....	€ 13,70
<i>mit Sauerrahm, Lauch, Tomate, Hirtenkäse und Spinat</i>	

Unser vegetarische Empfehlung:

Spinatknödel

mit saisonalem Gmües auf Kräuter-Omasoße € 18,20

Vegetarisch

Käsespätzle	€ 15,20
<i>mit einer Käsemischung von Emmentaler und Greyerzer in Rahm</i>	
„Riebele“-Risotto mit Gmüsgarnitur.....	€ 16,30
<i>kleine Nudelteigkugeln mit Butterfond, Wein und Käse abgeschmeckt</i>	
Gmüsteller oder buntes Salatbouquet mit Riebedatschi.....	€ 17,80
<i>saisonales Gemüse Sous-Vide gegart oder buntes Salätte mit Bibeleskäse und Rösti</i>	

Klassiker

Wiener Schnitzel mit Brägele	€ 24,90
<i>zwei panierte Schnitzel vom Kalb aus der Oberschale</i>	
Schwarzwald Cordon Bleu mit Brägele	€ 26,80
<i>vom Kalb gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Frischchäs dazu kleines Beilagensalätte</i>	
Geschmorte Rinderroulade mit Herdöpfelbabbe.....	€ 27,20
<i>gefüllt mit Speck, Gurke und Zwiebeln in kräftiger Soße</i>	
Kalbsbratwürste mit Brägele	€ 16,70
<i>zwei Bratwürste in Zwiebelsoße</i>	
Ochsenbäckle mit „Riebele“-Risotto.....	€ 27,80
<i>sous-vide gegart in Lämmli-Schindlers Merlot</i>	
Coq au Vin mit dünnen Nudle	€ 19,80
<i>marinierte Hähnchenoberkeule in Rotwein gegart</i>	
Rumpsteak mit Chrütteranke	€ 30,60
<i>ca. 300g Sous-Vide rosa gegart mit Brägele</i>	
Käsespätzle mit Speck.....	€ 16,50
<i>mit einer Käsemischung von Emmentaler und Greyerzer</i>	
Badisch Dreierlei.....	€ 18,40
<i>Brägele, Elsässer Wurstsalat und Bibeleskäse</i>	
Zürcher Schweinegeschnetzeltes mit Riebedatschi	€ 19,80
<i>mit Schwammerl in rahmiger Soße</i>	
Zanderfilet mit schwarzem Riis	€ 26,90
<i>krass auf der Haut gebraten an Anke-Weißweinsauce</i>	

*Alle Hauptgänge werden mit saisonalem Gmüs serviert.
Gerne können Sie auch eine kleines Beilagesalätte zu € 5,30 dazu bestellen.*

Für unsere kleinsten Gäste

Spätzle mit Rahmsoße.....	€ 6,50
Käsespätzle	€ 8,80
Anke-Nudle	€ 5,50
Riebedatschi mit Apfelmus	€ 8,30
Portion Brägele.....	€ 4,50
Kleines Schnitzele mit Brägele.....	€ 11,20

Dessert / Käse

Creme Brûlée mit Zwetschge-Guetseli und Vanilleeis.....	€ 9,60
Apfelküchle mit Vanilleeis.....	€ 8,20
„Orchideenwurzel-Mousse“ mit Erdbeer-Rhabarber-Kompottt ..	€ 7,30
Lauwarmes Schokoküchle mit Vanilleeis	€ 6,60
Heiße Hemberli mit Vanilleeis	€ 9,20
Schwarzwälder-Kischcreme im Glas	€ 8,70
Vanilleeis mit heißer Schokosauce	€ 7,80
Münster-Käsle mit Kümmel, Zibele und Sauerteigbrot	€ 10,30
Kleines Käsebrettle.....	€ 12,40

Aperitif / Sekt

Lämmlin-Schindler Sekt Brut Nature Weiß.....	0,1l.....	€ 6,00
Lämmlin-Schindler Sekt Brut Rosé.....	0,1l.....	€ 6,00
Flasche Sekt Brut Nature oder Brut.....	0,75l...	€ 29,50
Kolonne Null Sekt alkoholfrei.....	0,75l...	€ 6,00
Kir Royal	0,1l.....	€ 6,50
Lämmlin-Schindler Sekt mit Holunder	0,1l.....	€ 6,50
Aperol Spritz	0,2l.....	€ 8,90
Schwarzwald Spritz.....	0,2l.....	€ 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
zu Erzeugerpreisen wie im Weingut Lämmlein-Schindler.