

Speisen

Krone



Montag bis Samstag²
**BUSINESS
LUNCH**
11:30 bis 14:30 Uhr
täglich wechselndes
Mittagsgericht ab 9,90,
inklusive Getränk 0,3l

täglich 17 bis 20 Uhr
BROT & WEIN
eine Flasche Wein des
Monats, rot oder weiß,
frisches Baguette,
hausgemachte Aioli
für 12,90



Montag^{1,2}
**SCHNITZEL
SATT**
jeden Montag gibt es für
nur 19,90 so viele
Schnitzel wie du essen
kannst!

Dienstag^{1,2}
BURGERTAG
Für nur 1,90 mehr gibt's
zu deinem Lieblingsburger
die Beilage dazu.



DEINE WOCHE IN DER KRONE



Mittwoch^{1,2}
SCHNITZELTAG
alle Schnitzel für 17,50

Donnerstag & Freitag^{1,2}
STEAKTAG
Donnerstags & Freitags
sind ein kleiner Salat und
die Beilage beim Steak mit
dabei. Ab 19,50.



Sonn- und Feiertags
CAKE-DEAL
14 bis 18 Uhr ab 6,90
frischer, hausgemachter Kuchen
und ein Heißgetränk³ nach Wahl.



HERZLICH WILLKOMMEN

HALLO OBERBRUCH.

Willkommen in Krone in Oberbruch.

Essen. Trinken. Freunde treffen.

Bei uns kann man relaxen, sich treffen,
sich kennen lernen, reden, entdecken und
genießen. Lehn Dich zurück und genieß den
Moment an diesem lebendigen Ort mit seiner
unverwechselbaren Atmosphäre.

Unsere Speisekarte ist so bunt und vielfältig
wie die Menschen, die zu uns kommen. Ganz
unkompliziert in Turnschuhen oder mit schicker
Abendgarderobe — sei wie du bist, sei unser Gast:

... das Leben ist schön! 

WO IST WAS?

Aktionstage	2	Heimat-Küche	17
Apero, Spritz & Sekt	5	Schnitzel & Cordon bleu	19
Kid's Menu	6	Steaks	21
Vorspeisen	9	Burger	23
Tapas & Snacks	11	Flammkuchen	25
Salate & Bowl	13	Dessert, Kaffee & Kuchen	27
vitale Küche	15		



APERÖ, SPRITZ & SEKT

MIT ALKOHOL

Winter-Apertif 0,1l 6,70
Sekt mit Marillenstrudel-Likör

Limoncello Spritz 0,2l 8,20
Limoncello, Sekt, Soda, Zitronenschnitz

Lillet Wild Berry 0,2l 8,20
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren

Aperol Spritz 0,2l 8,20
Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe

Sarti Sprizz 0,2l 8,20
Sekt, Blutorange-Mango-Likör, Soda, Limetten

Ramazotti Rosato Mio 0,2l 8,20
Ramazotti Rosato, Soda, Sekt, Rosmarin

Lillet White Peach 0,2l 8,20
Lillet blanc, Schweppes White Peach, Soda, Beeren

ALKOHOLFREI

Floreale Wild Berry 0,2l 8,20
Martini Floreale, Schweppes Wild Berry, Soda, Beeren

Floreale White Peach 0,2l 8,20
Martini Floreale, Schweppes White Peach, Soda, Beeren

Hugo alkoholfrei 0,2l 7,20
Holunderblütensirup, Minze, Limetten, Schweppes Ginger Ale

Crodino Spritz 0,2l 7,20
italienischer Kräuteraeritif, Tonic Water, Orangensaft, Orange

SEKT

Sekt trocken Glas 0,1l 4,90
Edition „Krone“ Fl. 0,75l 27,50
Schloss Affaltrach | Württemberg

Pinot Rosé Sekt Fl. 0,75l 28,90
Winzersekt | trocken
Hex vom Dassenstein | Baden

Wie wäre es mit einem
gemeinsamen Start in den Abend?
Oder unentschlossen?

Aperitif-Etagere nur 44,40
für die wunderbaren Momente mit
deinen Liebsten: 6 Spritzgetränke – nach
Herzenslust von euch zusammengestellt –
dazu leckerer Nuss-Mix

KID'S MENU

leckeres für unseren kleinen
Gäste

Kid's Schorle 0,2l 1,90
kleines Apfel-Saft-Schorle

Räuberteller 0,00
zum Räubern bei den Großen

Kid's Cheese Burger 9,50
Rinderpatty, Bургersauce, Cheddar. Ohne
Tomate und Grünzeugs.

Kinderschnitzel 8,40
kleines paniertes Schweineschnitzel mit
Pommes frites und Ketchup oder Mayo

Hähnchenbrust 8,40
mit Rahmsauce und Spätzle

hausgemachte Spätzle 6,80
mit Sauce zur Wahl: Rahmsauce,
Bratensauce oder  Waldpilzsauce

Käsespätzle 8,40
 eine kleine Portion unserer leckeren
Käsespätzle

Kindereisbecher 3,70
Eine Kugel Vanille-Eis, Smarties, Sahne



Montag bis Samstag²

BUSINESS LUNCH

11:30 bis 14:30 Uhr

täglich wechselndes Mittagsgesicht ab 9,90 €

Auch zum Abholen und zu Hause
oder im Büro genießen ab 9,00 €



Jetzt Neu:
im umweltfreundlichen
re-circle Mehrwegsystem.

2) nicht an Feiertagen



ES GIBT IMMER
ETWAS ZU FEIERN.
FEIERN IN DER KRONE

Die Krone macht
Ihre Idee zum Event.
Sprechen Sie mit uns!

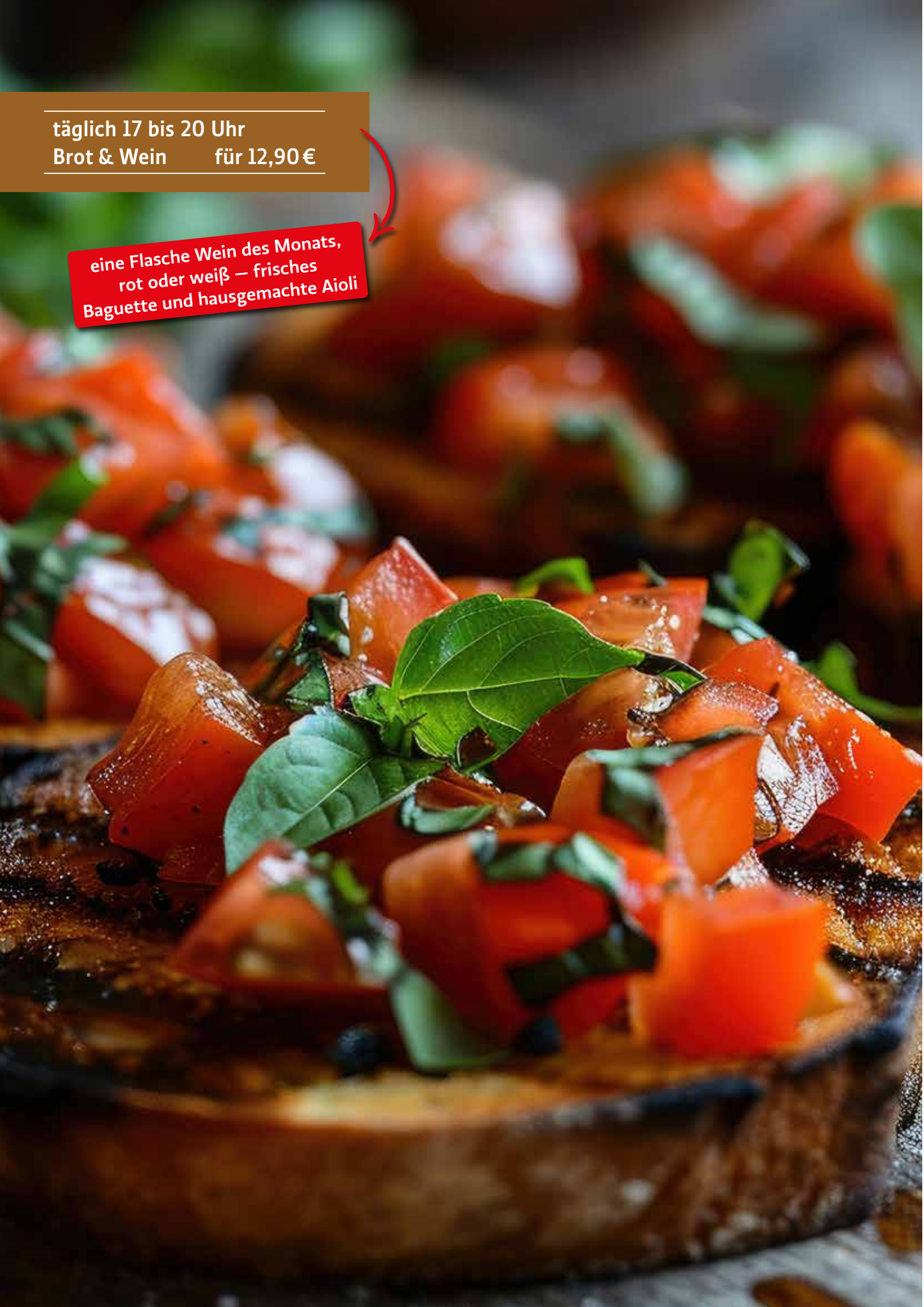


jetzt gleich hier mitnehmen
oder online kaufen

krone
GRILL &
RESTAURANT

GUTSCHEIN

ein Krone-Gutschein ist
immer genau das Richtige!



täglich 17 bis 20 Uhr
Brot & Wein für 12,90 €

eine Flasche Wein des Monats,
rot oder weiß – frisches
Baguette und hausgemachte Aioli

VORSPEISEN

Tipp: Omas Kürbis-Möhren-Cremesuppe 6,90
mit Sahne und gerösteten Kürbiskernen

Maultaschensuppe 7,40
Maultaschenstreifen, Rinderbrühe, Gemüse

Vorspeisensalat 6,40
bunt-gemischter Salat mit Joghurt-Dressing

kleiner Grüner 3,90
Blattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing

kleiner Feldsalat 8,90
mit Honig-Senf-Dressing, Speck & Kräckerle

Bruschetta classico 7,50
geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln,
Basilikum-Pesto und italienischer Hartkäse

Auf der nächsten Seite gibt's leckere Tapas und
weitere Kleinigkeiten.



MAKE IT YOURS
DIPS ZUR WAHL
♥ Ketchup/ Mayo je 0,80
Aioli/ Cocktail/ Curry/ BBQ/
Sour Cream/ Trüffel je 1,00

TAPAS & SNACKS

TAPAS

Hirtenkäse aus dem Ofen 8,40
♥ mit mediterranem Antipastigemüse, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl. Dazu Baguette.

Kartoffelbällchen 7,90
♥ kleine, gebackene Kartoffel-Gemüse-Bällchen, gefüllt mit Frischkäse und Schnittlauch, dazu Baguette und ein Dip nach Wahl

Garnelen Aioli 12,40
♥ mit würzigem Knoblauch-Ölivenöl, Tomaten, Rosmarin, geschrotetem Pfeffer und Baguette

KLEINIGKEITEN

Brot & Aioli 5,20
♥ Baguette mit hausgemachter Aioli

Portion Spätzle 6,80
mit Sauce zur Wahl: Rahmsauce, ♥ Waldpilzrahmsauce oder Bratensauce

Fries & Dip 5,80
♥ lecker gewürzte Waffelkartoffeln mit zwei Dips nach Wahl

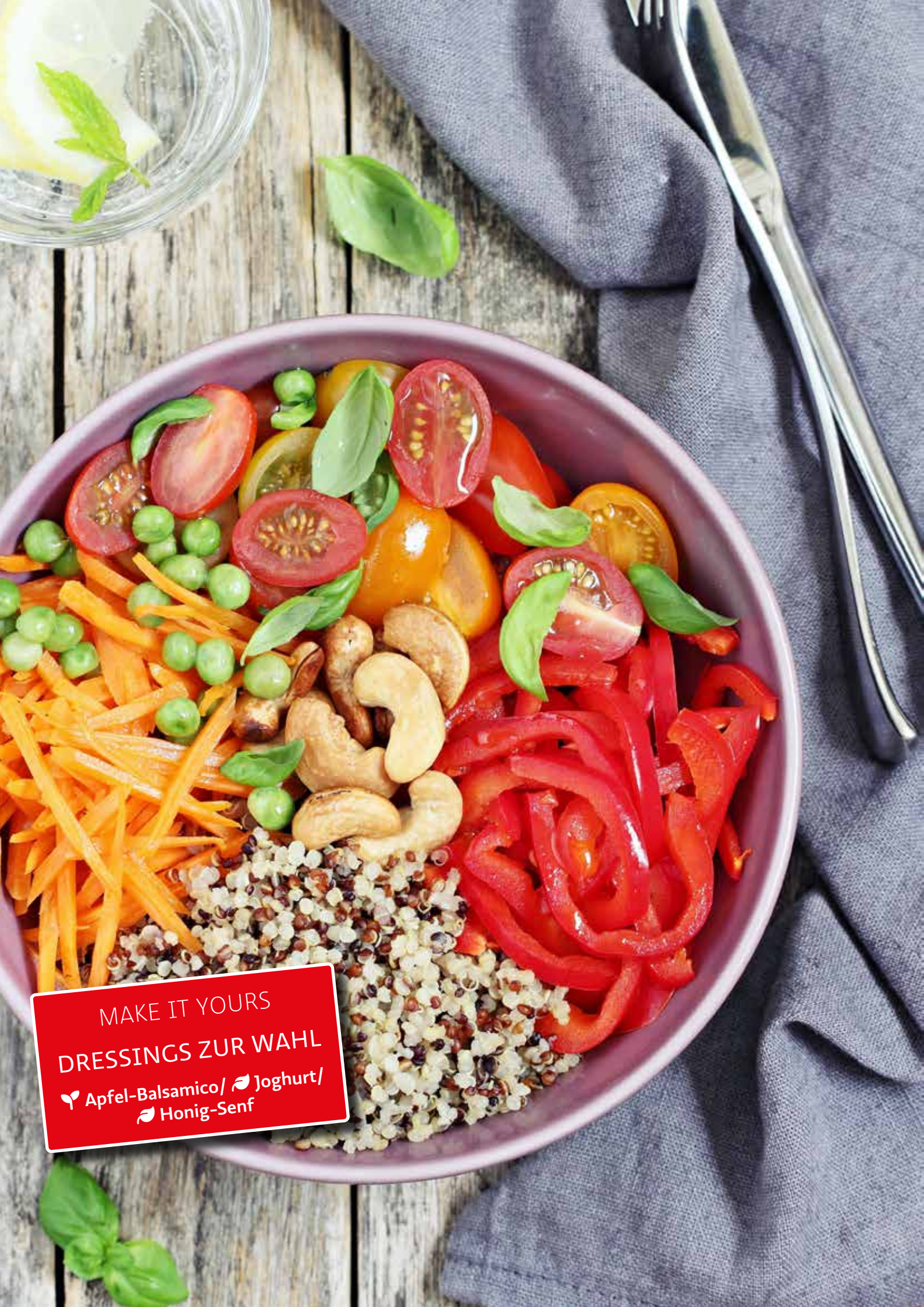
Pommes deluxe 7,90
♥ Portion Pommes frites mit hausgemachter Trüffelcreme und italienischem Hartkäse

TAPAS SELECCIÓN 17,90 WINTER-EDITION

Hirtenkäse aus dem Ofen
Kartoffelbällchen mit Sauerrahm
kleiner Feldsalat
mit Honig-Senf-Dressing, Speck & Kräckerle

Brot & Aioli
Bruschetta classico
Kürbis-Möhren-Cremesüppchen

Zum Schluss:
kleines Dessert
Kirschwasser-Halbgefrorenes im Weckglas mit Schokostückchen, Kirschen und Brownie-Crumble
ohne Dessert 15,90



SALATE & BOWL

mediterraner Salat 14,50

🌱 großer, bunter Salat mit Apfel-Balsamico-Dressing, Linsen-Quinoa-Salat, Couscous, Tomate, Gurke, Zwiebeln, gerösteten Nüssen & mediterranem Ofengemüse

Winzer Salat 14,90

Blatt- und Feldsalat, Honig-Senf-Dressing, Speck & Kräckerle, Hirtenkäse, Trauben & Baguette

Straßburger Wurstsalat 11,90

marinierte Lyoner- und Käsestreifen mit Essiggurke, Tomate, Ei & Baguette

Vespersalat 15,50

Straßburger Wurstsalat, Blattsalat mit Joghurt-Dressing, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, gekochtes Ei, Pommes frites

Winter Bowl 14,40

🌱 Blatt- und Feldsalat mit Apfel-Balsamico, Couscous, Linsen-Quinoa-Salat, Rote Beete, Gurke, Tomate, Edamame, Karottenstreifen, Kartoffelsalat, Sesam-Sauce

UPGRADES

Hähnchenbrust vom Grill 4,90

Hirtenkäse-Crumble 🌱 4,50

Kräuter-Falafel 🌱 4,90

Knoblauchgarnelen 6,90

MAKE IT YOURS
DRESSINGS ZUR WAHL
🌱 Apfel-Balsamico/ 🥛 Joghurt/
🌱 Honig-Senf



KICHERERBSEN-
SÜSSKARTOFFEL-CURRY

VITALE KÜCHE

Ravioli pesto 13,90
🌱 Ravioli mit Ricotta & Pinienkernen gefüllt, mit hausgemachter Basilikum-Pesto, fruchtigen Tomaten und italienischem Hartkäse

Hot Bowl 15,90
🌱 Blatt- und Feldsalat, warmes Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry, Basmatireis, mediterranes Schmorgemüse, Teriyakisauce, Rote Beete

Ofenkartoffel 9,90
🌱 Sauerrahm, Frühlingslauch, kleiner Salat

Garden Potato 12,90
🌱 Ofenkartoffel, mediterranes Gemüse, Sauerrahm, Frühlingslauch, kleiner Salat

UPGRADES ZU CURRY & OFENKARTOFFEL

Hähnchenbrust vom Grill 4,90
Kräuter-Falafel 🌱 4,90
Knoblauchgarnelen 6,90

HAUSGEMACHTE KARTOFFELRÖSTI

Rösti Lachs 18,50
Rösti mit Räucherlachs, Feldsalat und Trüffel-Dip

Rösti Waldpilz 15,50
🌱 Rösti mit Waldpilzrahm & Käse überbacken, dazu ein kleiner Feldsalat

Rösti Mediterran 14,50
🌱 Rösti mit mediterranem Gemüse und Basilikum-Pesto, dazu ein kleiner Feldsalat



HEIMAT-KÜCHE

Entenkeule 22,50
krosse Entenkeule aus dem Ofen mit
Rotkraut und Kartoffelrösti

Hirschragout
nach Großmutter's Art 23,50
Pilze, Butterspätzle, Preiselbeeren

Maultaschen 17,50
hausgemachte Maultaschen mit
Bratensauce, glasierten Zwiebeln und
hausgemachtem Kartoffelsalat

**butterzarte
Ochsenbacken** 24,90
gemütlich geschmort. Mit Kartoffelgratin,
Rotkraut und Preiselbeeren.

AUS DER GUSS-PFANNE

Käsespätzle 13,90
 hausgemachte Spätzle, Sahnesauce, viel würziger Käse und
Schmorzwiebeln
Tipp: mit extra Bacon + 1,80 mit kleinem Salat + 3,90

Wirtshaus-Pfanne 20,90
Kalbsfleischküchle, Schnitzelchen, hausgemachte Maultasche,
Käsespätzle, Bratensauce

Förster-Pfanne 19,90
Kalbsfleischküchle auf Käsespätzle mit Waldpilzrahm

Hähnchen-Rahmpfanne 18,90
Hähnchenbrust mit würzigem Bergkäse gratiniert, Spätzle & Rahmsauce

Montags gibt's Schnitzel satt &
Mittwochs alle Schnitzel für 17,50

SCHNITZEL

„Wiener Art“

Panierte Schweineschnitzel,
auf Wunsch auch mit
Hähnchenbrust.

CORDON BLEU

mit Bergkäse und Schinken
gefüllt.

SCHNITZEL CORDON BLEU

Klassik

mit Pommes frites und Bratensauce

17,50

20,90

Rahm

mit Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und Butterkarotten

19,50

22,90

Schwarzwald

mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und Bratensauce

19,50

22,90

Winter

mit Waldpilzen in Rahm, hausgemachten Spätzle und kleinem Feldsalat

20,50

23,90

Kröstchen

belegt mit Schmorzwiebeln, krossem Speck und einem Spiegelei. Dazu
Pommes frites und Mayo

19,50

22,90

Tipp: alle Schnitzel auch
als kleine Portion - 3,00



Donnerstag & Freitag
ist Steaktage

UNSERE STEAKS

vom Grill
mit einer Sauce nach Wahl

250 g Rumpsteak 26,00

300 g Rib eye Steak Dry Aged 29,50

250 g Hähnchenbrust 16,50

400 g Grillteller 19,00

Hähnchenbrust, Schweinerückensteak, Bratwurst,
hausgemachte Kalbsfrikadelle, Bacon

300 g Holzfäller-Steak 18,50

drei Schweinerückensteaks vom Grill
mit Schmorzwiebeln und Bacon

SAUCE ZUR WAHL

Kräuterbutter
Schmorzwiebeln
Waldpilzsauce
dreierlei Grillsaucen
Aioli, Cocktail, Curry

jede weitere Sauce 3,00

BEILAGEN ZUM STEAK

Pommes frites 3,50
Waffelkartoffeln 3,90
mediterranes Gemüse 4,40
Baked Potato 5,90
mit Sour Cream

MAKE IT YOURS
DIPS ZUR WAHL

♥ Ketchup/ Mayo je 0,80
Aioli/ Cocktail/ Curry/ BBQ/
Sour Cream/ Trüffel je 1,00

BURGER

Unsere Rinderpatties aus 100% Prime Beef
braten wir medium.

Cheese-Burger 13,00

Rinderpatty, Brioche-Bun, Cheddar,
hausgemachte Spezialsauce, Salat, Tomate,
Gewürzgurke

Falafel-Burger 13,00

♥ gebackene Falafel-Taler im
Mehrkornbrötchen, mit Sesam-Creme,
Tomaten-Salsa, Feldsalat & roten Zwiebeln

Black Forest-Burger 14,50

Rinderpatty, Brioche-Bun, Sauerrahm,
geräucherter Speck, Käse, Röstzwiebeln,
Tomate, Gewürzgurke & Salat

BBQ Pulled Pork-Burger 14,50

in BBQ-Sauce gegartes Schweinefleisch
im Brioche-Bun, BBQ-Sauce, Tomate,
Gewürzgurke, Salat, rote Zwiebeln

Chicken deluxe 13,90

Hähnchenbrustfilet vom Grill im Brioche-
Bun, hausgemachte Trüffelmayo, Feldsalat,
Tomate, geröstete Nüsse

BEILAGEN ZUM BURGER

Pommes frites ♥ 3,50

kleiner Salat ♥ 3,90

Waffelkartoffeln 3,90

BURGER UPGRADE

krosse Baconstreifen 1,80

würziger Cheddar 1,80

extra Patty 4,90
Rinder-Patty, medium gebraten

Dienstag ist Burgertag



FLAMMKUCHEN

aromatisch belegt & bei 350°C gebacken.

Elsass 10,90

Schmand, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch

Allgäu 11,90

Schmand, Bergkäse, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch

Mediterran 12,90

 Schmand, Käse, Tomatenwürfel, Basilikum-Pesto, italienischer Hartkäse, Frühlingslauch

Salami 12,40

Schmand, Käse, Salami, rote Zwiebeln, grober Pfeffer, Frühlingslauch

Räucherlachs 15,90

Sauerrahm, Räucherlachs, rote Zwiebeln, Zitrone, grober Pfeffer

unsere Flammkuchen lassen sich auch prima teilen:
als Vorspeise oder als Snack zum Wein!



Sonn- und Feiertags
CAKE-DEAL
14 bis 18 Uhr ab 6,90
frischer, hausgemachter Kuchen
und ein Heißgetränk¹ nach Wahl.

KAFFEE & CO.

- Café Crème 3,80
- Espresso 3,00
- Cappuccino Italiano 3,80
mit Sahne + 0,50
- Milchkaffee 4,70
- Latte Macchiato 4,50
- heiße Schokolade XL 4,00
mit Sahne + 0,50
- Tee Glas 4,00
Minze/ Darjeeling/ Roiboos Vanille/
Kräuter/ Früchte/ Grüntee Sencha
- Chai Latte 4,50
- Tipp:** mit Flavour 2cl + 1,00
Vanille / Karamell

HAUSGEMACHER KUCHEN

Stück je 4,20

immer an Sonn- und Feiertagen

- Apfelrahmkuchen
- Mandarinen-Schmand-Kuchen
- Birnenrahmkuchen
- Schokobrownie

vom Buffet

DESSERT

- Affogato 4,50
Espresso mit einer cremigen Kugel Vanilleeis
- schokoladiger Schokobrownie** 7,90
mit einer Kugel Salted Caramel-Eis,
Karamellsauce & Sahne
- warmer Apfelstrudel** 7,90
mit Vanilleeis und Sahne
- Bühler Zwetschgen-Crumble** 8,70
mit Vanilleeis und Sahne
- Crème brûlée** 5,90
zarte Vanillecreme mit knackiger
Zuckerkruste
Tipp: mit einer Kugel Eis + 2,40
- kleines Schwarzwald-Dessert** 3,40
Kirschwasser-Halbgefrorenes im Weckglas
mit Schokostückchen, Kirschen und
Brownie-Crumble
- Eis & Heiß** 8,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
- eine Kugel Eis** 2,40
oder zwei, oder drei ...
Vanille/ Schokolade/ Salted Caramel/
🌿 Passionsfrucht-Sorbet
mit Sahne + 1,20

weitere Heißgetränke gibt's
in unserer Getränkekarte

1) Heißgetränk von dieser Seite.

Krone

GRILL &
RESTAURANT

Bei Unverträglichkeiten und Allergien informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen und Getränken entnehmen Sie unserer Allergen- und Zusatzstoffliste.

Stand: 10/2025 – alle Preise in Euro und inklusive Bedienungsgeld.
Verfügbarkeit, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.



Krone Oberbruch • Seestraße 6 • 77815 Bühl-Oberbruch
+49 7223 407 9889 • krone-oberbruch.de • hallo@krone-oberbruch.de

Proud Member of Bens Wirtshaus-Family.

Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit schriftlicher Genehmigung.

© 2025, bens gastro GmbH

v2025.10.15/1.2.1