

Speisen



Krone



Montag bis Samstag²
BUSINESS LUNCH
 11:30 bis 14:30 Uhr
 wöchentlich wechselnde
 Mittagsgerichte 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 16,90

Donnerstag & Freitag^{1,2}
STEAKTAG
 Donnerstags & Freitags
 sind ein kleiner Salat und
 die Beilage beim Steak mit
 dabei. Ab 18,50.



Sonn- & Feiertags³
 reichhaltiges **FRÜHSTÜCKSBUFFET**
 9 bis 12:00 | 23,90 € pro Person | mehr Infos auf Seite 30

HERZLICH WILLKOMMEN

HALLO OBERBRUCH.

Willkommen in der Krone.

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	Nudeln & Vesper _____	17
Apero, Spritz & Sekt _____	5	Heimatküche _____	19
Kinderkarte _____	6	Flammkuchen _____	21
Vorspeisen _____	9	Schnitzel & Cordon bleu _____	23
Snacks _____	9	Steaks _____	25
Tapas _____	11	Burger _____	27
Salate & Bowl _____	13	Dessert _____	29
vitale Küche & Spargel _____	15	Kaffee & Co. _____	31

1) Aktionen ab 17 Uhr | 2) nicht an Feiertagen | 3) an ausgewählten Feiertagen

Kiwi-Limonade 0,45l 6,40
Lemon Squash, Soda und Kiwipüree

APERIO, SPRITZ & SEKT

MIT ALKOHOL

Frühlingsaperitif 0,1l 6,90
Sekt mit Rhabarber-Sirup und frischen Erdbeeren

Limoncello Spritz 0,2l 7,90
Limoncello, Sekt, Soda, Zitronenschnitz

Lillet Wild Berry 0,2l 7,90
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren

Aperol Spritz 0,2l 7,90
Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe

Sarti Sprizz 0,2l 7,90
Sekt, Blutorange-Mango-Likör, Soda, Limetten

Ramazotti Rosato Mio 0,2l 7,90
Ramazotti Rosato, Soda, Sekt, Orange

Sommerschorle 0,2l 7,90
Rosé, Lime Jus, Tonic Water, Soda, Limette

Lillet White Peach 0,2l 7,90
Lillet blanc, Schweppes White Peach, Soda, Beeren

ALKOHOLFREI

Flo reale Wild Berry 0,2l 7,90
Martini Flo reale, Schweppes Wild Berry, Soda, Beeren

Flo reale White Peach 0,2l 7,90
Martini Flo reale, Schweppes White Peach, Soda, Beeren

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

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

SEKT

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

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

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

Aperitif-Etagere nur 39,90
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 8,90
Rinderpatty, Burgersauce, 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 6,90
mit Sauce zur Wahl: Rahmsauce, Bratensauce oder  Champignonrahmsauce

Käsespätzle 7,50
 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

wöchentlich wechselnde Mittagsgerichte 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

Bärlauch-Cremesuppe 6,50
mit Croutons & Frühlingszwiebeln

Maultaschensuppe 7,40
Maultasche, Rinderbrühe, Kräuter

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

Salätchen 3,80
Blattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing

Little Caesar 7,60
gemischter Blattsalat mit Romana Salat, Caesar-Dressing, krosse Brotwürfel, Tomate, rote Zwiebeln, Frühlingslauch, Grana Padano

Auf der nächsten Seite gibt's leckere Tapas.

SNACKS

hausgemachte Spätzle 6,90
mit Sauce zur Wahl: Rahmsauce, Bratensauce oder
Champignonrahmsauce

Fritten & Dip 5,50
Pommes frites mit Ketchup & Mayo

CrissCuts & Dip 5,90
lecker gewürzte Waffelkartoffeln mit zwei Dips nach Wahl



TAPAS SELECCIÓN 19,90

Hirtenkäse aus dem Ofen

Kartoffelbällchen mit Sauerrahm

kleiner, bunter Salat

Balsamico-Dressing

Schwarzwälder Tarte

mit Apfel-Chutney & Bibeleskäse

Brot & Aioli

Kalamanta-Oliven

Bruschetta italiano

Zum Schluss:

kleines Dessert

Panna Cotta mit Erdbeersauce

ohne Dessert 16,90

MAKE IT YOURS

DIPS ZUR WAHL

🌿 Ketchup/ Mayo je 0,80

🌿 Aioli/ Cocktail/ Curry/ BBQ/
Sour Cream je 1,00

TAPAS

unsere Empfehlung:
2-3 zum Teilen

auch ideal zum Teilen

MEDITERRANE TAPAS

Kalamanta-Oliven 5,60

🌿 mit Baguette & Dip nach Wahl

Garnelen Aioli 13,40

🌿 mit würzigem Knoblauch-Olivenöl, Tomaten, Rosmarin, geschrotetem Pfeffer und Baguette

Hirtenkäse aus dem Ofen 8,40

🌿 mit mediterranem Antipastigemüse, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl. Dazu Baguette.

Kartoffelbällchen 7,90

🌿 gebackene Kartoffel-Gemüse-Bällchen, gefüllt mit Frischkäse und Schnittlauch, dazu Baguette und ein Dip nach Wahl

PAN DE TAPAS

Brot & Aioli 5,20

🌿 frisches Baguette und Aioli

Neu: Brot & Dip 8,40

🌿 frisches Baguette, Tomatenfrischkäse, Kräuterfrischkäse, Mango-Curry-Frischkäse, Kalamanta-Oliven

SCHWARZWALD TAPAS

Neu: Schwarzwälder Tarte 8,70

mit Schinken, Speck, Lauch, Rahm & Käse. Dazu Apfel-Chutney & Bibeleskäse

Käsespätzle 7,50

🌿 cremige Käsespätzle mit Bergkäse & geschmorten Zwiebeln

Maultasche 7,90

hausgemachte Maultasche mit Kartoffelsalat & Spätburgundersauce

Spargelsalat 8,70

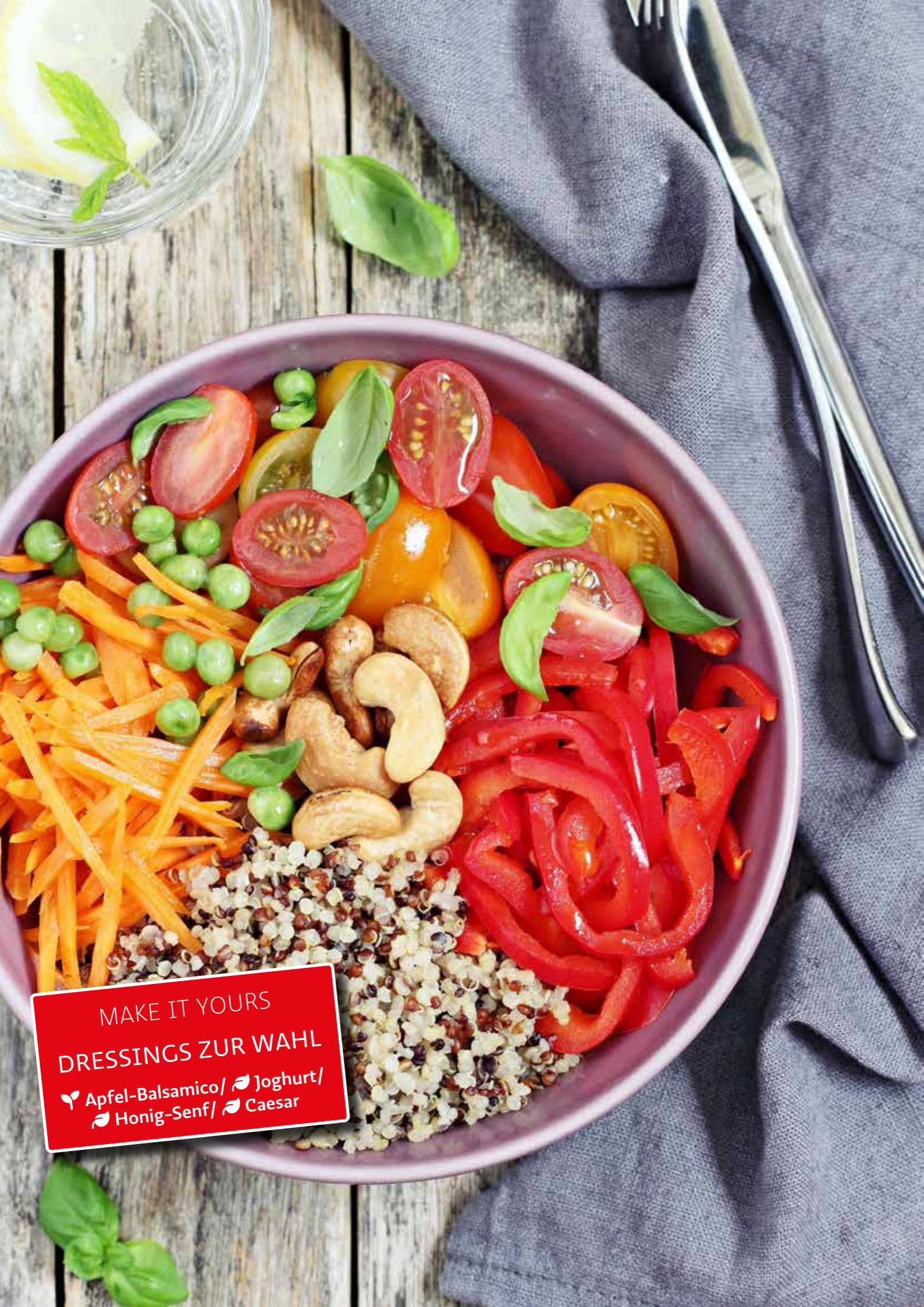
mit Honig-Senf-Vinaigrette, Radieschen und Kresse

Bruschetta italiano 7,80

🌿 geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln, Basilikum-Pesto, Rucola und Grana Padano

🌿 veggie | 🌿 vegan | 🌶️ pikant
🌿 veggie, je nach Dip vegan

krone



MAKE IT YOURS
DRESSINGS ZUR WAHL
🌿 Apfel-Balsamico / 🥥 Joghurt/
🍯 Honig-Senf / 🌿 Caesar

SALATE & BOWL

mediterraner Salat 14,50

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

Caesar Salat 13,90

🌿 gemischter Blattsalat mit Romana-Salat, Caesar-Dressing, krossen Brotwürfeln, Tomate, rote Zwiebeln, Frühlingslauch, Grana Padano & Baguette **Tipp:** mit extra Bacon-Streifen + 1,80

Neu: Hirten Salat 14,00

🌿 bunter Blattsalat, Rucola, Apfel-Balsamico-Dressing, Hirtenkäse-Crumble, Tomate, Trauben, geröstete Nüsse, rote Zwiebeln, Gurke & Baguette

Sunshine Bowl 14,20

🌿 Couscous, Linsen-Quinoa-Salat, Avocado-Creme, Gurke, Tomate, Rucola mit Apfel-Balsamico, Edamame, Kichererbsen, Sesam-Sauce

Neu: Salat Spargel & Räucherlachs 14,90

bunter Blattsalat mit Honig-Senf-Dressing, lauwarmen Spargel und Räucherlachs

UPGRADES

Hähnchenbrust vom Grill 4,90

Hirtenkäse-Crumble 🌿 4,50

Kräuter-Falafel 🌿 4,90

Knoblauchgarnelen 6,90



KICHERERBSEN-SÜSSKARTOFFEL-CURRY

VITALE KÜCHE

Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry 13,80
🌱 mit Basmati-Reis, Sesam

Ofenkartoffel 9,90
🌱 Sauerrahm, Frühlingslauch, kleiner Salat

Hot Bowl 15,90
🌱 Blattsalat und Rucola, warmes Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry, Basmatireis, mediterranes Schmorgemüse, Teriyakisauce

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

UPGRADES ZU CURRY, BOWL & OFENKARTOFFEL

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

SPARGEL

Spargel & Lachs 27,90
Pochiertes Lachsfilet mit Zitronen-Hollandaise, Spargelragout & Bandnudeln

Spargel & Hähnchen 23,50
gegrillte Hähnchenbrust mit Rahmspargel und Salzkartoffeln

Spargel & Schnitzel¹⁾ 22,50
paniertes Schweineschnitzel mit Spargelragout, Zitronen-Hollandaise und Salzkartoffeln

Extra Spargel 9,60
🌱 Spargelragout mit Sauce Hollandaise – als Beilage zu deinem Lieblingsgericht

1) gibt's nicht zum Aktionspreis



NUDELN & CO.

Ravioli pesto 13,20

🌿 Ravioli mit Ricotta & Pinienkernen gefüllt, mit hausgemachter Basilikum-Pesto, fruchtigen Tomaten, Rucola und Grana Padano

Linguine Gamberetti 14,50

feine Bandnudeln, Knoblauch-Olivenöl, Garnelen, fruchtige Tomaten, Rucola und Grana Padano

Linguine Spargel & Bärlauch 18,90

🌿 feine Nudeln mit Bärlauchpesto, Sahne, Spargelstückchen, Rucola, Grana Padano

VESPER

Straßburger Wurstsalat 12,90

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

Wurstsalat 11,90

marinierte Lyonerstreifen mit Essiggurke, Tomate, Ei & Baguette

Vespersalat 15,90

Straßburger Wurstsalat, Salätchen & Pommes frites




HEIMAT-KÜCHE

hausgemachte Maultaschen 17,50

von Schwein, Rind & Kalb, mit Rotweinsauce, glasierten Zwiebeln und Kartoffelsalat

Käsespätzle 13,80

 hausgemachte Spätzle, Sahnesauce, viel würziger Käse und Schmorzwiebeln

Tip: mit extra Bacon + 1,80 mit Salätchen + 3,80

AUS DER GUSS-PFANNE

Wirtshaus-Pfanne 20,90

Fleischküchle, Schnitzelchen, hausgemachte Maultasche, Käsespätzle, Bratensauce

Badisches Pfännle 18,50

Medaillons vom Schweinerücken auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Bratensauce

Förster-Pfanne 18,90

Fleischküchle von Rind und Schwein auf Käsespätzle mit Rahm-Champignons

Hähnchen-Rahmpfanne 18,90

Hähnchenbrust mit würzigem Bergkäse gratiniert, Spätzle & Rahmsauce



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

Räucherlachs 15,90

Sauerrahm, Räucherlachs, rote Zwiebeln, Zitrone, grober Pfeffer

Spargel & Bärlauch 17,90

🌿 Sauerrahm, Spargelstückchen, Bärlauchpesto, Rucola, Grana Padano

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

Montags gibt's Schnitzel satt & Mittwochs alle Schnitzel für 16,90

SCHNITZEL

„Wiener Art“

Panierte Schweineschnitzel, auf Wunsch auch mit Hähnchenbrust.

Klassik

mit Pommes frites und Bratensauce

Rahm

mit Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und Butterkarotten

Schwarzwald

mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und Bratensauce

Jäger

mit Rahm-Champignons und hausgemachten Spätzle

Kröstchen

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

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

CORDON BLEU

mit Bergkäse und Schinken gefüllt.

SCHNITZEL

CORDON BLEU

17,50

20,90

19,50

22,90

19,50

22,90

19,50

22,90

19,50

22,90



Donnerstag & Freitag
ist Steaktag

UNSERE STEAKS

vom Grill
mit einer Sauce nach Wahl

250 g Rumpsteak 25,50

300 g Rib eye Steak Dry Aged 29,50

250 g Hähnchenbrust 16,00

400 g Grillteller 18,00

Hähnchenbrust, Schweinerückensteak, Bratwurst,
hausgemachte Frikadelle, Bacon

300 g Holzfäller-Steak 18,00

drei Schweinerückensteaks vom Grill
mit Schmorzwiebeln und Bacon

SAUCE ZUR WAHL

Kräuterbutter
Schmorzwiebeln
Zitronen-Hollandaise
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 je 1,00

BURGER

Unsere Rinderpatties aus 100% Prime Beef
braten wir medium.

alle Burger auch low-carb:
ohne Brötchen, dafür ein Salätchen

Cheese-Burger 12,00

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

Black Forest-Burger 13,50

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

Falafel-Burger 12,00

🌿 gebackene Falafel-Taler im
Mehrkornbrötchen, mit Sesam-Creme,
Tomaten-Salsa, Rucola & roten Zwiebeln

Neu: Chicken Curry-Burger 13,00

Hähnchenbrust vom Grill im Brioche-Bun
mit Curry-Sauce, Rucola, Tomate & Apfel-
Chutney

BBQ Pulled Pork-Burger 13,50

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

Caesar Chicken-Burger 13,00

Hähnchenbrust vom Grill im Brioche-Bun
mit Caesar-Sauce, Tomaten, Blattsalat, roten
Zwiebeln & Grana Padano

BEILAGEN ZUM BURGER

Pommes frites 🌿 3,50

Salätchen 🌿 3,80

Waffelkartoffeln 🌿 3,90

BURGER UPGRADE

krosse Baconstreifen 1,80

würziger Cheddar 1,80

extra Patty 4,90
Rinder-Patty, medium gebraten

Dienstag ist Burgertag



DESSERT

Affogato 4,50
Espresso mit einer cremigen Kugel Vanilleeis


schokoladiger Schokobrownie 7,90
mit einer Kugel Salted Caramel-Eis, Karamellsauce & Sahne

Erdbeer-Crumble 8,90
mit Vanilleeis und Sahne

Crème brûlée 5,90
zarte Vanillecreme mit knackiger Zuckerkruste
Tipp: mit einer Kugel Eis + 2,40

kleines Dessert 3,90
cremig Vanille-Panna Cotta mit hausgemachter Erdbeersauce

Eis & Heiß 8,90
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



MAKE IT YOURS
MIT FLAVOUR
Vanille/ Karamell 2cl je 0,70

KAFFEE & CO.

- Café Crème 3,50
- Espresso 2,90
- Cappuccino Italiano 3,90
mit Sahne + 0,50
- Milchkaffee 4,50
- Latte Macchiato 4,50
- heiße Schokolade XL 3,90
mit Sahne + 0,50

- Tee Glas 3,50
Minze/ Darjeeling/ Roiboos Vanille/
Kräuter/ Früchte/ Grüntee
- Chai Latte 4,70
würzig-lecker mit Schwarztee, Zimt,
Kardamon, Ingwer, Nelken & viel heißer
Milch
- Tipp:** Matcha Latte 4,70
leckerer Matcha mit cremiger Milch

**weitere Heißgetränke gibt's
in unserer Getränkekarte**



Sonntags
und an ausgewählten
Feiertagen

9 bis 12:00 Uhr

reichhaltiges
**FRÜHSTÜCKS-
BUFFET**

inkl. Filterkaffee, Tee, Orangensaft

**23,90 €
pro Person**

Kinder bis 3 Jahren frei.
Kinder bis 8 Jahre 1/2 Preis,
inkl. Trinkschokolade

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: 03/2026 – 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.

© 2026, bens gastro GmbH

v2026.03.16/1.2.2