



Päälzer Spezialitäten

Vorspeisen

Leichtes Sauerkrautschaumsüppchen Blutwurstpraline	8 €
Romana Salatherzen Rettich Zitrone karamellierte Sonnenblumenkerne	7 €

Hauptgerichte

Saumagen von der Bundenthaler Metzgerei Fröhlich Sauerkraut Kartoffelpüree	21 €
Päälzer Horriche Schmand Speck	16 €
Dreggische Grumbeere Kartoffeln Blut – und Leberwurst	16 €
Schnitzel - Wiener Art Zitrone Pommes kleiner Romanasalat	22 €
Rumpsteak Zwiebeln, Kräuterbutter oder Pfeffersauce Pommes kleiner Romanasalat	32 €

Flammkuchen

Knuspriger Flammkuchen Zwiebeln Speck	13 €
Blutwurst Apfel Röstzwiebel	16 €
Ziegenkäse Zwiebeln Walnuss Feigensenf	10 €

Zum süßen Abschluss...

Dampfnudel mit Vanillesoße	5 €
Hausgemachte Crème Brûlée Bourbon Vanille Waldbeeren	10 €

Eis

Zitronensorbet Haus Secco	9 €
Vanille Schokolade Joghurt Zitronen-Sorbet Cassis-Sorbet	
	Eine Kugel 2,50 €

#savethedate Donnerstag: BURGER ABEND

Gastgeber mit Herz

IM LANDGASTHAUS ZUR KRONE

In unserer Familie wird Gastfreundschaft gelebt von Generation zu Generation. Denn schon seit 1906 befindet sich unser Landgasthaus in den liebevollen Händen starker Frauen – und das schon in vierter Generation.

Das Abenteuer begann ganz unscheinbar, mit der Dorfwirtschaft und einem kleinen Lebensmittelladen, der von Karolina Zwick betrieben wurde. Die Wurzeln waren bescheiden, aber die herzliche Atmosphäre und der Duft von gutem Essen war schon damals spürbar. 1956 übernahm Susanne Burkhart mit Ihrem Sepp die Führung und 1990 dann Tochter Ulrike Lutz mit ihrem Mann Klaus. Das Landgasthaus zur Krone wurde modernisiert, ohne dabei den Charme der Vergangenheit zu verlieren. Schon damals war es ein Ort, an dem sich Gäste wie zuhause fühlten.

2018 hat Tochter Franziska die Führung übernommen - und für ordentlich frischen Wind im ganzen Haus gesorgt. Sie absolvierte eine Ausbildung zur Hotelfachfrau im Hotel Felsenland in Dahn, ist Hotelbetriebswirtin und Ausbilderin. Ihr Wissen hat sie sich durch ihre Arbeit in SeeHotel Ketsch, der Zeit auf dem Luxus Kreuzfahrtschiff MS Europa 2 und der Traube Tonbach angeeignet.

Unterstützt wird Franziska mit der geballten Herzlichkeit von Restaurantleitung Helena und der kulinarischen Vielfalt von Küchenchef Roman.

Es hat sich viel verändert über die Jahre. Denn, wie die Zweige an einem Baum wachsen, so wächst auch bei uns jeder in eine andere Richtung. Die Wurzeln bleiben jedoch die gleichen.

Im Landgasthaus zur Krone ist Gastfreundschaft nicht nur ein Wort – es ist eine Lebensart. Hier wird nicht nur gekocht und serviert, hier werden Geschichten erzählt, Erinnerungen geschaffen und Freundschaften geschlossen. Es ist ein Zuhause - für uns als Gastgeber, unsere Mitarbeiter und unsere Gäste.

Lydia Klaus Lutz
Ulrike Lutz
Sarah Briner
Ulrike Lutz
Aucke Breuer
Caro Burkhart
Franziska Keltz
Hau. Jorale
Nanni/Markward
Bethina
Lisa Claudia
Seraya Bishop
Ingrid Anna
Long Lovel
Sabine Kerna
Julia
Helena Durm
Marcel
Fasian
Roman Schürberg
Angelina Schlick
MS