KRONE
GASTHAUS AM SALZMARKT
SEIT 1715

SPEISEN & GETRÄNKE

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag Ruhetag
Dienstag - Sonntag
11:30 - 14:00 Uhr
17:00 - 22:00 Uhr
Küche:
12:00 - 14:00 Uhr
17:00 - 21:00 Uhr

KRONE
GASTHAUS AM SALZMARKT
— SEIT 1715 —

WILLKOMMEN IM GASTHAUS KRONE - DEM ÄLTESTEN GASTHAUS DER STADT BAD KREUZNACH.

Mitten im Herzen der historischen Neustadt verbinden wir gelebte Tradition mit echter Gastfreundschaft. Unser liebevoll erhaltenes Fachwerkhaus lädt Sie auf drei Etagen zum Genießen und Verweilen ein.

Freuen Sie sich auf frisch zubereitete deutsche Küche, ausgewählte regionale Spezialitäten und eine gemütliche Atmosphäre. Gemeinsam mit der Kirner Privatbrauerei schenken wir Ihnen frisch gezapftes Kirner Bier aus – dazu empfehlen wir Ihnen gerne ein gutes Glas Wein aus der Region.

An warmen Tagen lädt unsere Außenterrasse zum Entspannen ein – der perfekte Ort, um gutes Essen, kühle Getränke und schöne Stunden mit Familie und Freunden zu genießen.

Ob Weihnachtsfeier, Geburtstag oder Familienfest – wir machen Ihre Feier zu einem besonderen Erlebnis. Sprechen Sie uns einfach an – wir freuen uns darauf, Sie bei uns willkommen zu heißen.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT UND GUTEN APPETIT!

KRONE
GASTHAUS AM SALZMARKT
— SEIT 1715 —

BROTZEIT & KLASSIKER

Tagessuppe 9,00
unsere wechselnde saisonale Tagessuppe
immer frisch und gut bürgerlich

Rote Beete Salat 15,00
mit karamellisiertem Ziegenkäse und fein angeröstetem Kirner Landbierbrot

Schinkenbrot 9,90
Ein ehrlicher Klassiker:Schwarzwälder Schinken auf kräftigem Kirner Landbierbrot

Käsebrot 9,90
Ein ehrlicher Klassiker:Bierkäse auf kräftigem Kirner Landbierbrot

Handkäse mit Kirner Bier Musik 12,00
Regional, würzig und mit einem Schuss Kirner Charakter auf dem Teller

Gebackener Camembert 13,00
Außen goldbraun, innen herrlich cremig – dazu Preiselbeeren und ein frischer Salatgruß

Sülze mit Bratkartoffeln 16,50
Mit Remouladensoße - so schmeckt klassische Wirtshausküche: herzhaft, deftig

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 16,00
Cremig, würzig und mit goldbraunen Röstzwiebeln

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen Klassik 12,60
Dünn, knusprig und ofenfrisch – mit Speck, Zwiebeln und Sauerrahm

Flammkuchen Käse & Lauch 12,60
Mit Käse, Lauch & Sauerrahm Leicht, würzig und ein bisschen Heimat auf dem Teller

SALATE

Salatteller mit Hähnchenbrust 18,00
Leicht und trotzdem herzhaft

Salatteller mit Rinderstreifen 19,00
Feine Rinderstreifen aus der Pfanne machen diesen Salat zum echten Hauptgericht

Salatteller mit Ziegenkäse & Walnuss 18,00
Cremiger karamelisierter Ziegenkäse und geröstete Walnüsse sorgen für feine, herzhafte Akzente

Zu allen Salaten reichen wir Kirner Landbierbrot und unser Hausdressing

KRONE
GASTHAUS AM SALZMARKT
SEIT 1715

BESONDERES AUS DER BRAUEREIKÜCHE

Rumpsteak und Bratkartoffeln 35,00
Saftig gebraten, mit Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln, knusprigen Bratkartoffeln

Hunsrücker Kloß mit Specksoß' 19,00
Kräftig im Geschmack und wunderbar saftig – dazu hausgemachte Specksoße

Wiener Schnitzel vom Kalb 37,00
und Bratkartoffeln
Ein echter Klassiker – zartes Kalbfleisch, goldbraun ausgebacken und traditionell serviert

BEILAGEN

Beilagensalat 5,50
Bratkartoffeln 6,00
Pommes 5,00
glasierte Möhren 6,00
Ketchup 0,50
Mayonnaise 0,50
Preiselbeeren 0,50

DESSERT

Warmes Schokoküchlein 9,00
Mit Eis & Mango-Apfelragout, warm-schokoladig – ein süßer Abschluss

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 9,00
Mit Vanilleeis ,warm fruchtig – ein klassischer Abschluss

UNSERE SCHNITZEL

Frisch geklopft, von Hand paniert und goldbraun ausgebacken – so muss Schnitzel sein

Schnitzel Wiener Art 18,50
mit Pommes
Unser Klassiker für alle, die es einfach richtig gut mögen

Jägerschnitzel 19,50
mit Pommes
Herzhaft, würzig und mit einer kräftigen Pilzsauce genau richtig für Genießer

Zwiebelschnitzel 19,50
mit Pommes
Geschmorte Zwiebeln geben diesem Klassiker seine kräftige, herzhafte Note

Hähnchenschnitzel 18,50
mit Pommes
Zart, saftig und goldbraun paniert – die etwas leichtere Variante

Cordon Bleu 21,00
Mit Pommes
Knusprig paniert, herzhaft gefüllt und beim Anschneiden wunderbar cremig

KRONE
GASTHAUS AM SALZMARKT
— SEIT 1715 —

ZUR ERFRISCHUNG

Purezza Wasser - Sprudel | Still

Frisch gefiltert und direkt im Haus abgefüllt – klar, gekühlt und angenehm fein.
Still oder prickelnd.

0,35l | 3,50 0,75l | 6,50

Hausgemachte Winter Limonade

Hausgemachte Gurken-Minz Limonade

Hausgemachte Himbeer-Zitrus Limonade

0,5l | 5,50

Coca Cola | Zero

Sprite

Fanta

MezzoMix

0,2l | 3,00 0,4l | 4,50

Bitter Lemon

Tonic Water

Ginger Ale

0,2l | 3,20 0,4l | 4,70

Apfelsaftschorle

Traubensaftschorle

Johannisbeerschorle

Maracujaschorle

0,2l | 3,00 0,4l | 4,50

KIRNER BIERE VOM FASS

Kirner Pils

Kirner Zwickel (naturtrüb)

Hunsrücker Hell

Kirner Hefeweizen

Kirner Radler

Sommer Bier | *Zwickel x Savivre Pink Grapefruit*

Cola-Bier

Bananenweizen

0,3l | 3,50 0,5l | 5,00

KIRNER BIERTASTING

4 x 0,1l gezapfte Biere | *6,00*

KIRNER FLASCHEN BIERE

Kirner Pils *alkoholfrei*

Kirner Holunder *alkoholfrei*

0,3l | 3,50

Kirner Landbier *dunkel*

Kirner Hefeweizen *alkoholfrei*

Kirner Radler *alkoholfrei*

0,5l | 5,00



KRONE
GASTHAUS AM SALZMARKT
SEIT 1715

GEZAPFTE SCHORLEN

Weißweinschorle

Roséweinschorle

0,2l | 3,50 0,5l | 6,00

WEINE

Wein & Spirituosen Manufaktur Frick | Duchroth | Nahe

Weißburgunder & Chardonnay trocken

Riesling trocken

Sauvignon Blanc trocken

Grauer Burgunder trocken

Weißer Burgunder trocken

Riesling feinherb

Weißer Burgunder feinherb

Bacchus süß

Spätburgunder Rosé trocken

Rotling fruchtig

Merlot trocken

Spätburgunder trocken

Kraftprotz feinherb

0,2l | 6,50 0,75l | 21,00

Gerne bringen wir Ihnen auf Nachfrage unsere Karte mit weiteren Flaschenweinen von Weingütern der Naheregion.

COCKTAILS

SAVIVRE Pink Grapefruit Spritz 7,50
SAVIVRE Tonic 7,50
SAVIVRE Sour 5,50
SAVIVRE Spritz alkoholfrei 7,00
Royde Gin & Tonic 7,50
HUGO 7,50

REGIONALE SPIRITUOSEN

Wilddieb Kräuterlikör | regionaler Kräuter
Frick's Nordpfälzer Williams
Frick's Nordpfälzer Haselnuss
Frick's Nordpfälzer Marille
Trester 1514
Haselnuss Sahne-Likör
Eierlikör mit Vanille
Immensum Likörwein
Yabago Schokoladenlikör
Abtei Kräuterlikör

2cl | 3,00 Pfeil 10 + 1 | 30,00

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee von der Bohnenschmiede Kaffeemanufaktur
Tee vom Teehaus Weber

Espresso *3,00*
Espresso Doppio 4,00
Café Crema 3,50
Latte Macchiato 4,50
Cappucchino 4,00 mit Zimtsirup +1,00
Milchkaffee 4,50
Tasse Tee (verschiedene Sorten) 3,50



KRONE
GASTHAUS AM SALZMARKT
SEIT 1715

ZUSATZKARTE
WINTERZEIT

Aperitif
Winter Spritz
winter, spritzig, frisch
7,50

Rinderroulade mit Rotkohl und Semmeltaler
handgewickelt, herzhaft & frisch
29,00

Fricks Roter Glühwein
fein winterlich gewürzt
200ml | 4,00



KRONE
GASTHAUS AM SALZMARKT
— SEIT 1715 —

UNSERE WEINAUSWAHL

2022 Lichen I Apfelschaumwein
Weingut Lilac | Oberhausen an der Nahe
12 Monate Hefelager
Ausdrucksstark, animierend und mit einer klaren Frische im Vordergrund
0,75l **35,00**

2025 Sonnenmorgen Weißburgunder trocken
Weingut Lindenhof | Windesheim
Feine gelbe Frucht, dezente Würze und ein angenehmer Schmelz
0,75l **35,00**

2025 Tonschiefer Riesling
Weingut Dönnhoff | Oberhausen an der Nahe
Klar und präzise mit saftiger Zitrusfrucht und feiner Mineraliät
0,75l **33,00**

2023 Chardonnay Reserve
Weingut Sinß | Windesheim
Vollmundig und elegant mit reifer Frucht, feiner Würze und cremiger Textur
0,75l **40,00**

2025 Vom Vulkan Riesling
Gut Hermannsberg | Niederhausen Nahe
Kraftvolle Mineralität trifft auf reife Frucht und feine Würze
0,75l **35,00**

2023 Laubenheimer Krone Spätburgunder trocken
Weingut Montigny | Laubenheim
Feine rote Beeren, elegante Würze und eine seidige Struktur
0,75l **45,00**

2024 Pittermännchen Riesling Kabinett
Weingut Joh.Bapt.Schäfer | Rümmelsheim
Feine Fruchtsüße, saftige Frucht und eine lebendige präzise Säure.
0,75l **33,00**

2020 Morgenroth Grand Assemblage trocken
Wein & Spirituosen Manufaktur Frick | Duchroth
5 Jahre im Barrique gereift
Dunkle Frucht, würzige Aromen und eine kraftvolle geschmeidige Struktur.
0,75l **65,00**



KRONE
GASTHAUS AM SALZMARKT
SEIT 1715

UNSERE REGIONALEN PARTNER

KIRNER PRIVATBRAUEREI | KIRN

WEIN & SPIRITUOSEN MANUFAKTUR FRICK | DUCHROTH

BÄCKEREI FICKINGER | MARTINSTEIN

BOHNENSCHMIEDE KAFFEEMANUFAKTUR | BAD KREUZNACH

TEEHAUS WEBER | BAD KREUZNACH

WILDDIEB KRÄUTERLIKÖR | DUCHROTH

SAVIVRE PINK GRAPEFRUIT | DUCHROTH



KRONE
GASTHAUS AM SALZMARKT
SEIT 1715

Hinweise zu Inhaltsstoffen

Zu Inhaltsstoffen und Allergenen fragen Sie unser Personal.
Alle Preise in Euro incl. MwSt.

Krone - Gasthaus am Salzmarkt
EK-Gastro UG
Geschäftsführer: Eva Bartholomä & Karl Hendrik Frick
Mannheimer Straße 33
55545 Bad Kreuznach

