

# Herzlich willkommen

## Zu den Drei Kronen

### Restaurant & Hotel



Stadthotel

ÜF, HP oder VP mit Menüauswahl, bitte fragen Sie nach



2 Tagungsräume

wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot



Restaurant

kreative mediterrane Gerichte, saisonale & regionale Küche  
Vorspeisen-, Spirituosen-, Fisch- & Fleisch-Vitrine  
Mittagstisch



Frühstück

täglich von 8:30 bis 11:30 Uhr  
individuelle Angebote für Gruppen



Geschenkgutscheine



Feierlichkeiten

immer individuell für Sie geplant  
kleine Gruppen im Restaurant, bis 30 Personen im Saal Bonaparte  
bis 60 Personen im Kronensaal, bis 120 Personen im Klosterkeller



Catering

in Seligenstadt und an jedem anderen Ort im Umkreis



Reisegruppen

bis 100 Personen, nach Absprache jederzeit willkommen  
schneller & aufmerksamer Service durch Vorabauswahl Ihres Essens  
aus unserer ‚kleinen Karte‘



# Aperitifs

				€
705	Aperol Sprizz	Prosecco – Aperol – Schorle	0,3 l	6,90
706	Hugo	Prosecco - Holunder - Schorle mit frischer Minze	0,3 l	6,90
707	Tocco Rosso	Prosecco - Holunder - Schorle mit Campari <sup>1</sup> & frischer Minze	0,3 l	6,90
708	Rosato Mio	Prosecco - Ramazzotti Aperitivo Rosato- Schorle mit frischem Basilikum	0,3 l	6,90
710	Chardonnay Fresh	Chardonnay – Schorle mit frischer Minze	0,3 l	6,60
709	Lillet Wild Berry	Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry & frische Beeren	0,3 l	7,90
alkoholfrei				
740 741	Crodino	sonnengelber, herb-fruchtiger Orangen- Kräuter- Drink on the Rocks oder mit Soda gespritzt	0,3 l	6,50
742 743	Bitterino	feuerroter, bitter-süßer Alpenkräuter-Zitrus -Drink mit Soda gespritzt oder mit Orangensaft veredelt	0,3 l	6,50

Weitere Aperitifs & Longdrinks finden Sie bei den Getränken.



# Vorspeisen

## Antipasti

1	Variation hausgemachter Vorspeisen aus der Vitrine	15,90
2	Bruschetta 5 Scheiben geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Zwiebeln, Mozzarella <sup>G,9</sup> , Basilikum, mit Rucola-, Peperoni-, Oliven <sup>7</sup> -garnitur	9,50
3	Vitello Tonnato rosa Kalbfleischbraten mit Thunfischcreme <sup>C,D</sup>	16,50
4	gebackener Ziegenkäse in Mandelblättchen <sup>E</sup> mit Honig	15,90
5	gebackener Feta <sup>G,9</sup> paniert, mit Preiselbeeren, Salat, Oliven <sup>7</sup> & Peperoni	13,90
6	Garnelen <sup>B</sup> in Olivenöl mit Cocktailtomaten Schalotten & Knoblauch	15,50
8	Variation von Räucherlachs <sup>D</sup> & -forelle <sup>D</sup> mit Rösti, Salatbouquet & Sahnemeerrettich <sup>G</sup>	15,90
9	Carpaccio vom Rinderfilet mit in Olivenöl & Thymian gebratenen Champignons auf Rucolabett	16,50
11	Duett von Rindercarpaccio & Vitello Tonnato <sup>C,D</sup> mit mediterranem Gemüse	17,90
12	Seeteufel-Medaillons <sup>D</sup> in Safran-Sahne <sup>G,9</sup> auf Spinat- Mangoldbett	19,90

## Hausgemachte Suppen

51	Tomatensuppe	6,50
52	Minestrone	6,50
870	Fischsuppe <sup>D</sup>	10,90

## & dazu...

70	Pizzabrot <sup>A,C</sup>	5,50
71	Knoblauchbrot <sup>A,C</sup>	4,90



# Salate <sup>J</sup>

		€
101	Gemischter Salat	6,50
102	Salat Ibiza	14,90
	mit Blattsalaten, Tomaten, Zwiebeln & Gurken mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Mozzarella <sup>G,9</sup> , Schinken <sup>3</sup> , Ei <sup>C</sup> , Thunfisch <sup>D</sup> & frischem Basilikum	
103	Bauernsalat	14,90
	mit Tomaten, Paprika, Schafskäse <sup>G,9</sup> , Artischocken, Peperoni, Zwiebeln, Oliven <sup>7</sup> & Putenbrust	
104	Caprese	13,90
	Tomaten, Burrata <sup>G,9</sup> , Rucola & Basilikum	
106	Feldsalat	16,90
	mit Kalbsleber	
107		17,90
	mit Pfifferlingen & Garnelen <sup>B</sup>	
109	Avocado - Mango - Salat	16,90
	mit Lachsstreifen <sup>D</sup> & Pecorino-Flocken <sup>G,9</sup>	
111	Bunter Salat	18,90
	mit argentinischem Rumpsteak im Lady's Cut (180 g), Pilzen & Feta	
105	Bunter Salat	16,90
	mit Hähnchenkotelett, Avocado, Mango & Feta	
141	Sommersalat	15,90
	Honigmelone, Putenbrust, Cocktailtomaten, Schafskäse <sup>G,9</sup> auf Blattsalat mit Vinaigrette	
142	Roastbeefsalat	16,50
	kaltes Roastbeef, Ei <sup>C</sup> & Grüne Sauce auf bunten Blattsalaten mit Balsamico-Dressing	
143	Bunter Lachssalat	
	Avocado, Mango, Ei <sup>C</sup> & Räucherlachs <sup>D</sup> auf bunten Blattsalaten mit Balsamico-Dressing	16,90
144		17,90
	<i>auf Wunsch:</i> mit Grüner Sauce <sup>G,9</sup>	
812	Folienkartoffel	18,90
	mit Kräuterquark, Rumpsteak im Lady's Cut (180 g) und frischen gebratenen Pilzen	
813		17,90
	mit Grüner Sauce, Räucherlachs & gekochtem Ei	
810		16,90
	mit Kräuterquark & einer Variation von gebratenem mediterranem Gemüse – vegetarisch –	
809		17,90
	mit Ezme (pikante türkische Sauce), Süzme (Joghurtsauce) & gegrillter Hähnchenbrust	



# Pasta A,C

		€
166	Spaghetti Napoli, mit Tomatensauce	11,50
167	Aglio e Olio, mit Olivenöl und Knoblauch, scharf	11,90
153	Bolognese, mit Hackfleischsauce	12,50
154	Carbonara Originale, mit Eigelb <sup>C</sup> , Speck <sup>3</sup> , Parmesan <sup>G,9</sup>	13,90
156	Vongole, mit Venusmuscheln <sup>N</sup> , in Weißweinsauce <sup>G</sup>	19,50
157	Chitarra, frisch, mit Lachs <sup>D</sup> , Seeteufel <sup>D</sup> & Scampi <sup>B</sup>	19,50
158	Penne mit Lachs <sup>D</sup> , Shrimps <sup>B</sup> , Champignons & Knoblauch in Tomatensauce	16,50
159	al Forno, mit Pilzen, Schinken <sup>3</sup> , Bolognese & Sahne <sup>G</sup> , mit Käse <sup>G,9</sup> überbacken	13,90
160	Tagliatelle frisch, mit Lachs <sup>D</sup> , Schalotten, Knoblauch & Olivenöl	16,90
163	mit Putenbrust & Pilzen in Sahneseauce <sup>G</sup>	16,50
170	mit Flusskrebsschwänzen <sup>B</sup> in Dill-Senf <sup>J</sup> -Sahne <sup>G</sup>	17,50
171	mit Steinpilzen, Tomaten, Schalotten, Knoblauch & Walnusskernen <sup>E</sup> in Olivenöl	17,90
161	Strozzapreti frisch, mit Lardo di Colonnata <sup>3</sup> (italienische Speck-Spezialität), Zwiebeln, Tomatensoße & Thymian	15,90
168	Verdura mit Gemüse, in Olivenöl, pikant	15,90
174	mit Steinpilzen, Schalotten, Tomaten, Thymian, Knoblauch & Pinienkernen <sup>E</sup> , pikant	16,90



# Frische gefüllte Pasta <sup>A,C</sup>

		€
183	Tortelloni gefüllt mit Brennesseln & Ricotta <sup>G,9</sup> , in Rinderbrühe, mit Cocktailtomaten, Knoblauch, Wildkräutern & Walnusskernen <sup>E</sup>	16,50
184	Quadroni gefüllt mit getrockneten Tomaten & Büffelmozzarella <sup>G,9</sup> , in Olivenöl, mit Knoblauch, Schalotten & Pinienkernen <sup>E,M</sup>	16,90
185	Canelloni hausgemacht, mit Schafskäse <sup>G,9</sup> - Spinat- Füllung, in Tomaten-Sahne <sup>G</sup> , mit Mozzarella <sup>G,9</sup> überbacken	14,50
186	Crespelle gefüllt mit Steinpilzcreme, in Tomaten-Sahne <sup>G</sup> , mit Mozzarella <sup>G,9</sup> überbacken	14,50
189	Gnocchi gefüllt mit Tomaten & Mozzarella <sup>G,9</sup> , in Butter <sup>9</sup> & Salbei, auf Rucola- Tomaten-Parmesan <sup>G,9</sup> -Bett	16,90
190	Gemüselasagne gefüllt mit mediterranem Gemüse in Tomatensauce, mit Mozzarella <sup>G</sup> , überbacken	14,50
191	Lachslasagne mit frischem und geräuchertem Lachs <sup>D</sup> mit Sahnesauce <sup>G,9</sup> & Mozzarella <sup>G,9</sup> überbacken	15,50



# Steinofen-Pizza A,G,9

knuspriger Hefeteig, von Hand geformt, mit fruchtiger Tomatensauce,  
lecker belegt & auf heißem Stein gebacken

€

Ø ca. 26 - 28 cm

200	Margarita	Mozzarella, Tomaten, Basilikum	10,90
202	Salame	Mozzarella, Salami <sup>3</sup>	11,90
204	Prosciutto	Mozzarella, Schinken <sup>3</sup>	11,90
206	Doppia	Mozzarella, Salami <sup>3</sup> , Schinken <sup>3</sup>	12,50
208	Tripla	Mozzarella, Salami <sup>3</sup> , Schinken <sup>3</sup> , Pilze	12,50
212	Hawaii	Mozzarella, Ananas, Schinken <sup>3</sup>	12,50
218	Varia	Mozzarella, Salami <sup>3</sup> , Schinken <sup>3</sup> , Pilze, Zwiebeln, Paprika, Ei <sup>C</sup>	12,90
220	Peperoni	Mozzarella, Peperoni, Peperoniwurst <sup>3</sup> , Zwiebeln, Pilze (leicht scharf)	13,50
222	Spinacio	Schafskäse, Spinat, Knoblauch, Ei <sup>C</sup>	13,50
224	Verdura	Mozzarella, Tomaten, Paprika, Pilze, Zucchini, Aubergine, Oliven <sup>7</sup>	13,90
226	Parma	Mozzarella, Cocktailtomaten, Rucola, Parmaschinken <sup>3</sup> , Parmesan <sup>G,9</sup>	14,50
228	Tacchina	Schafskäse, Putenbrust, Zucchini, Aubergine, getrocknete Tomaten	14,50
230	Mare	Mozzarella, Tomaten, Meeresfrüchte <sup>B,N</sup> , Knoblauch	14,90

## Zusätzlicher Belag:

frische Gemüsesorten, Oliven <sup>7</sup> , Zwiebeln, Mais, Rucola, Pilze etc. jeweils	1,50
Käse, Schinken <sup>3</sup> , Wurst <sup>3</sup> , Bolognese, Fleisch, Meeresfrüchte <sup>B,N</sup> , Ei <sup>C</sup> etc. jeweils	2,00
Parmaschinken <sup>3</sup> , Steinpilze, Putenbrust, Shrimps <sup>B</sup> etc. jeweils	3,50



# Rind & Lamm

		€
	<b>Rumpsteak vom Uruguay Grain Fed Rind</b>	
315	natur, mit Kräuterbutter <sup>9</sup>	27,90
325	natur, mit Folienkartoffel & Sourcream <sup>G,9</sup>	28,90
316	natur, mit gebratenen Champignons, Zwiebeln & Kräuterbutter	29,50
324	in Gorgonzolasauce <sup>G,9</sup>	29,50
318	in Brandy-Pfefferrahm-Sauce <sup>G</sup>	29,50
814	<b>Roastbeef</b> am Stück rosa gebraten & kalt in Scheiben geschnitten, mit Bratkartoffeln & Grüner Soße	18,90
	<b>Das Beste vom Lamm</b>	
301	Lammfilet gegrillt, mit frischen Kräutern	29,50
303	Koteletts vom Grill	28,90

Beilagen zu allen Fleisch-& Fischgerichten  
Pommes & Salat oder  
Bratkartoffeln und saisonales Gemüse

Bitte beachten Sie auch unsere wechselnden Angebote  
an hochwertigen Fleischsorten aus der Vitrine



# Kalb, Schwein & Geflügel

		€
	<b>Kalb</b>	
342	Kalbsleber mit Apfel & Zwiebeln, in Butter <sup>?</sup> & Salbei	22,90
882	Scaloppina in Brandy-Pfeffer- Rahmsauce <sup>G</sup>	26,90
887	Tafelspitz in Grüner Sauce	22,90
	<b>Schnitzel vom Schwein paniert <sup>A,C</sup></b>	
355	Wiener Art klassisch, paniert	15,50
359	mit Grüner Sauce	16,90
356	Jäger Art mit Pilzen	16,90
357	Parmigiana mit Bolognese & Mozzarella <sup>A,C</sup> überbacken	16,90
362	Hawaii mit Schinken <sup>3</sup> , Ananas, Sahne <sup>G</sup> & Mozzarella <sup>G,9</sup> überbacken	16,90
358	Cordon Bleu mit Schinken <sup>3</sup> & Käse <sup>G,9</sup> gefüllt	18,90
	<b>Hähnchenbrust</b>	
376	in frischen Kräutern & Kräuterbutter <sup>?</sup> ,	21,90
377	mit Apfelspalten in Calvadosauce <sup>G</sup> ,	21,90
	<b>Hähnchenkotelett</b>	
383	in frischen Kräutern & Kräuterbutter <sup>?</sup> ,	19,50
	<b>Putenbrust-Schnitzel natur</b>	
378	mit Feta <sup>G</sup> überbacken	21,90
379	mit Champignon-Rahm <sup>G,9</sup>	21,90
380	mit Pfeffer-Rahmsauce <sup>G,9</sup>	21,90
381	`Yagmur` mit Pilzrahmsauce & Käse überbacken, pikant	21,90

## Beilagen zu allen Fleisch-& Fischgerichten

Pommes & Salat oder

Bratkartoffeln und saisonales Gemüse



# Fisch & Meeresfrüchte <sup>B,D,N</sup>

		€
400	Calamaretti <sup>N</sup> gegrillt, mit Knoblauchsauce <sup>C</sup>	22,90
421	Calamari <sup>N</sup> in Bierteig	20,90
404	Variation von feinen Fischspezialitäten	Preis nach Tagesangebot ab 2 Personen

Bitte beachten Sie unser täglich wechselndes Angebot an fangfrischem Fisch <sup>D</sup> & Meeresfrüchten <sup>B,N</sup>

Tagesangebot & aktuelle Preise entnehmen Sie bitte der Vitrine oder fragen Sie unser Personal.

Beilagen zu allen Fleisch-& Fischgerichten  
Pommes & Salat oder  
Bratkartoffeln und saisonales Gemüse



# Dessert

		€
451	Tiramisù <sup>A,C,G,9</sup>	6,90
452	gemischtes Eis <sup>G</sup>	5,90
454	gefüllte Früchte <sup>G</sup> mit Eis gefüllte Zitrusfrüchte	8,90
459	Crème Brulée <sup>C,G</sup>	8,90
463	Crème Brulée <sup>C,G</sup> mit Haselnusseis <sup>G,E</sup>	9,50
465	Schokoküchlein <sup>A,C</sup> mit Vanilleeis <sup>G</sup> & Eierlikör <sup>C</sup>	9,50
462	Apfelstrudel <sup>A,C</sup> mit Vanilleeis <sup>G</sup>	9,50



# Heiße Getränke

	€
650 Tasse Kaffee <sup>10</sup>	2,90
652 Espresso <sup>10</sup>	2,80
653 Espresso <sup>10</sup> Macchiato <sup>G</sup>	3,00
654 Doppelter Espresso <sup>10</sup>	4,50
655 Cappuccino <sup>10</sup> mit Sahne <sup>G</sup>	3,50
656 mit geschäumter Milch <sup>G</sup>	3,50
657 Latte Macchiato <sup>10,G</sup>	3,80
658 Milchkaffee <sup>10,G</sup>	3,70
660 Heiße Schokolade <sup>G</sup> mit Sahne <sup>G</sup>	3,70

Teespezialitäten finden Sie auf unserer Teekarte.  
Leckere Kuchen <sup>A,C,E</sup> nach Tagesangebot in unserer Vitrine.  
Bitte fragen Sie unser Personal.



# Alkoholfreie Getränke

## Alkoholfreie Erfrischungsgetränke

		€		€
500/501	Coca Cola <sup>1,4,10</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l 4,40
502/503	Coca Cola light <sup>1,4,10,12,13</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l 4,40
504/505	Spezi <sup>1,4,10</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l 4,40
506/507	Fanta <sup>1,4</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l 4,40
508/509	Sprite <sup>4</sup>	0,2 l	2,50	0,4 l 4,40
510/511	Bitter Lemon <sup>11</sup>	0,2 l	2,90	0,4 l 4,90
512/513	Tonic Water <sup>11</sup>	0,2 l	2,90	0,4 l 4,90
514/515	Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 l	2,90	0,4 l 4,90

## Mineralwasser

520	SELTERS Classic	Flasche	0,25 l	3,20
522		Flasche	0,75 l	6,30
525	SELTERS Naturell (ohne Kohlensäure)	Flasche	0,50 l	4,90
526		Flasche	0,75 l	6,30
523	SELTERS Medium	Flasche	0,50 l	4,90
524		Flasche	0,75 l	6,30
528	Braumeisters Kraftmalz	Flasche	0,33 l	2,50

## Säfte & Nektare

530/531	Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	3,10	0,4 l 5,20
532/533	Apfelsaftschorle naturtrüb	0,2 l	3,10	0,4 l 5,20
534/535	Orangensaft	0,2 l	3,10	0,4 l 5,20
546/547	Maracujanektar	0,2 l	3,10	0,4 l 5,20
548/549	Johannisbeernektar	0,2 l	3,10	0,4 l 5,20



# Biere & Apfelwein

## Biere

				€
580	Binding Pilsener	vom Fass	0,30 l	4,00
581			0,40 l	4,50
582	Obersdorfer Helles	vom Fass	0,30 l	4,00
583			0,50 l	5,00
584	Schöffelhofer Weizen alkoholfrei	Flasche	0,50 l	5,00
585	Schöffelhofer Weizen hell	vom Fass	0,50 l	5,00
586	Schöffelhofer Weizen dunkel	Flasche	0,50 l	5,00
587	Schöffelhofer Weizen Kristall	Flasche	0,50 l	5,00
591	Glaab 1744 'Kellertrübes'	vom Fass	0,30 l	4,00
592		vom Fass	0,40 l	4,50
593	Clausthaler 'alkoholfrei'	Flasche	0,33 l	3,90

## Pils-Mixgetränke

570	Radler süß gespritzt <sup>1,4</sup>		0,3 l	4,00
571			0,4 l	4,50
572	Radler sauer gespritzt		0,3 l	4,00
573			0,4 l	4,50
574	Cola <sup>1,4,10</sup> -Bier		0,3 l	4,00
575			0,4 l	4,50

## Apfelwein

560/561	Apfelwein	0,25 l	2,60	0,5 l	5,00
562/563	Apfelwein sauer gespritzt	0,25 l	2,60	0,5 l	5,00
564/565	Apfelwein süß <sup>1,4</sup> gespritzt	0,25 l	2,60	0,5 l	5,00

Bitte beachten Sie: Im Biergarten schenken wir nur Bier & Pils-Mixgetränke in 0,4l- sowie Apfelwein in 0,5l- Gläsern aus.



# Weißweine & Schorle

			€
900	Pinot Grigio	frisch, moderate Säure, Aromen von Honig, Mandeln & Äpfeln	Glas 0,2 l 6,90
901	Sauvignon Blanc	lebhaft Aromen nach frisch gemähtem Gras	Glas 0,2 l 7,90
902			Flasche 0,75 l 28,90
931	Fior di Lago	beschwingt, leicht, säftig, frisch, harmonischer, unkomplizierter Charakter	Glas 0,2 l 8,90
932			Flasche 0,75 l 28,90
944	Weißweinschorle		Glas 0,3 l 5,90
946	Rotweinschorle		Glas 0,3 l 5,90

Weitere hochwertige Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte. Bitte fragen Sie unser Personal.



# Rotweine und Rosé

			€
920	Lambrusco	prickelnde, süffige Süße, lebhafter roter Schaum	Glas 0,2 l 6,50
922	Montepulciano	intensiv rubinrot, Lakritznoten vollmundig, harmonisch	Glas 0,2 l 6,90
923	Primitivo	Aromen von Sauerkirschen, Waldfrüchten, Veilchen	Glas 0,2 l 7,90
924		Zimt & schwarzem Pfeffer	Flasche 0,75 l 28,90
927	Negroamaro	reife Früchte, Himbeeren, vollmundig & ausgewogen	Glas 0,2 l 7,90
928			Flasche 0,75 l 28,90
940	Rosato	rubinrosa Farbe, weich, fein, samtig	Glas 0,2 l 8,50
			Flasche 0,75 l 28,90

Weitere hochwertige Flaschenweine finden Sie in unserer Weinkarte. Bitte fragen Sie unser Personal.



# Aperitifs & Hochprozentiges

Aperitifs & Longdrinks			€
690	Prosecco		0,1 l 6,50
692	Sherry	medium	5 cl 6,50
695	Martini	bianco	5 cl 6,50
700	Red Passion	Campari <sup>1</sup> on the Rocks	4 cl 6,90
701	Orange Passion	Campari <sup>1</sup> Orange	0,2 l 6,90

## Spirituosen & Liköre

670	Grappa aus dem Barrique	4 cl	6,80
677	Cardenal Mendoza	4 cl	7,90
682	Baileys <sup>G,10</sup>	4 cl	5,90
683	Sambucca <sup>10</sup>	4 cl	5,90
684	Fernet Branca	4 cl	5,90
685	Averna	4 cl	5,90
686	Ramazzotti	4 cl	5,90
687	Jägermeister	4 cl	5,90

Weitere hochwertige Spirituosen-Spezialitäten finden Sie separat in unserer Digestif Karte. Bitte fragen Sie unser Personal.



# Allergene & Inhaltsstoffe

1	mit Farbstoff	A	Weizen / Weizenmehl
2	mit Konservierungsstoff	B	Krebstiere
3	mit Nitritpökelsalz	C	Eier
4	mit Antioxidationsmittel	D	Fisch
5	mit Geschmacksverstärker	E	Nüsse
6	geschwefelt	F	Soja
7	geschwärzt	G	Milch
8	mit Phosphat	H	Pistazien
9	mit Milcheiweis	I	Sellerie
10	koffeinhaltig	J	Senf
11	chininhaltig	K	Sesam
12	mit Süßungsmittel	L	Sulfit
13	enthält eine Phenylanilinquelle	M	Lupine
14	gewachst	N	Weichtiere
15	mit Taurin		
16	enthält Sojaöl aus genetisch veränderter Soja	Z	kann je nach Tagesangebot Allergene wie Mehl, Ei, Senf, Nüsse enthalten
17	enthält Surimi		

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch allergenhaltige Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein Übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig ausgeschlossen werden.

