

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	7,90
706	Hugo	Prosecco - Holunder - Schorle mit frischer Minze	0,3 l	7,90
707	Tocco Rosso	Prosecco - Holunder - Schorle mit Campari ¹ & frischer Minze	0,3 l	7,90
708	Rosato Mio	Prosecco - Ramazzotti Aperitivo Rosato- Schorle mit frischem Basilikum	0,3 l	7,90
710	Chardonnay Fresh	Chardonnay – Schorle mit frischer Minze	0,3 l	6,90
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	6,90
742 743	Bitterino	feuerroter, bitter-süßer Alpenkräuter-Zitrus -Drink mit Soda gespritzt oder mit Orangensaft veredelt	0,3 l	6,90

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 ^{G,9} , Basilikum, mit Rucola-, Peperoni-, Oliven ⁷ -garnitur	9,50
3	Vitello Tonnato rosa Kalbfleischbraten mit Thunfischcreme ^{C,D}	16,90
4	gebackener Ziegenkäse ^{G,9} in Mandelblättchen ^E mit Honig	16,50
5	gebackener Feta ^{G,9} paniert, mit Preiselbeeren, Salat, Oliven ⁷ & Peperoni	14,90
6	Garnelen ^B in Olivenöl mit Cocktailtomaten Schalotten & Knoblauch	16,50
9	Carpaccio vom Rinderfilet mit in Olivenöl & Thymian gebratenen Champignons auf Rucolabett	16,90
11	Duett von Rindercarpaccio & Vitello Tonnato ^{C,D}	17,90
12	Jakobsmuscheln ^D in Safran-Sahne ^{G,9} auf Spinat- Mangoldbett	19,90
Hausgemachte Suppen		
51	Tomatensuppe	6,90
52	Minestrone	6,90
870	Fischsuppe ^D	12,90
& dazu...		
70	Pizzabrot ^{A,C} mit Knoblauch & Thymian	6,00
71	Knoblauchbrot ^{A,C}	5,80



Salate

		€
101	Gemischter Salat mit Blattsalaten, Tomaten, Zwiebeln & Gurken	6,50
102	Salat Ibiza mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Karotten Mozzarella ^{G,9} , Schinken ³ , Ei ^C , Thunfisch ^D & frischem Basilikum	16,50
103	Bauernsalat mit Tomaten, Paprika, Feta ^{G,9} , Karotten Artischocken, Peperoni, Zwiebeln, Oliven ⁷ & Putenbrust	16,90
104	Caprese Tomaten, Burrata ^{G,9} , Rucola & Basilikum	15,90
106	Bunter Salat mit gebratener Kalbsleber	17,90
111	Bunter Salat mit Rumpsteak im Lady's Cut	19,90
109	Avocado - Mango - Salat mit Lachsstreifen ^D & Pecorino-Flocken ^{G,9}	17,90
141	Sommersalat Honigmelone, Putenbrust, Cocktailtomaten, Zwiebeln, Feta ^{G,9} auf Blattsalaten mit Vinaigrette	16,90
142	Roastbeefsalat kaltes Roastbeef, Ei ^C , Grüne Sauce ^{G,9} & Karotten auf bunten Blattsalaten mit Balsamico-Dressing	17,50
143	Bunter Lachssalat Avocado, Mango, Ei ^C & Räucherlachs ^D auf bunten Blattsalaten mit Balsamico-Dressing	18,90
144	<i>auf Wunsch:</i> mit Grüner Sauce ^{G,9}	18,90
812	Folienkartoffel mit Kräuterquark ^{G,9} , Rumpsteak im Lady's Cut & frischen gebratenen Pilzen	21,90
813	mit Grüner Sauce ^{G,9} , Räucherlachs ^D & Ei ^C	19,90
810	mit Kräuterquark ^{G,9} & einer Variation von gebratenem mediterranem Gemüse – vegetarisch –	18,90
809	mit Ezme (pikante türkische Sauce), Süzme (Joghurtsauce) & gegrillter Hähnchenbrust	21,90
105	Hausgemachte Falafel mit buntem Salat, Grüner Sauce und Ei	16,50
112	Alle Salate auf Wunsch zusätzlich mit hausgemachter Falafel & Grüner Sauce	4,90



Pasta A,C

		€
166	Spaghetti Napoli, mit Tomatensauce	12,90
167	Aglio e Olio, mit Olivenöl und Knoblauch, scharf	12,90
153	Bolognese, mit Hackfleischsauce	13,90
154	Carbonara Originale, mit Eigelb ^C , Speck ³ , Parmesan ^{G,9}	15,90
156	Vongole, mit Venusmuscheln ^N , in Weißweinsauce ^G	19,50
157	FrISChe Tagliolini mit Lachs ^D , Seeteufel ^D & Garnelen ^B	19,50
158	Penne mit Lachs ^D , Garnelen ^B , Champignons & Knoblauch in Tomatensauce	17,50
159	al Forno, mit Pilzen, Schinken ³ , Bolognese & Sahne ^G , mit Käse ^{G,9} überbacken	15,90
160	FrISChe Tagliatelle mit Lachs ^D , Schalotten, Knoblauch & Olivenöl	17,90
163	mit Putenbrust & Pilzen in Sahnesauce ^G	16,90
170	mit Flusskrebsschwänzen ^B in Dill-Senf ^J -Sahne ^G	18,90
171	mit Steinpilzen, Tomaten, Schalotten, Knoblauch & Walnuskernen ^E in Olivenöl	18,90
161	FrISChe Strozzapreti mit Lardo di Colonnata ³ (italienische Speck-Spezialität), Zwiebeln, Tomatensoße & Thymian	16,90
168	Verdura mit Gemüse, in Olivenöl, pikant	16,90
174	mit Steinpilzen, Schalotten, Tomaten, Thymian, Knoblauch & Pinienkernen ^E , pikant	18,90



Hausgemachte Pasta^{A,C}

		€
184	Quadroni gefüllt mit getrockneten Tomaten & Büffelmozzarella ^{G,9} , in Olivenöl, mit Knoblauch, Schalotten & Pinienkernen ^{E,M}	17,90
185	Canelloni hausgemacht, mit Schafskäse ^{G,9} -Spinat- Füllung, in Tomaten-Sahne ^G , mit Mozzarella ^{G,9} überbacken	15,90
186	Crespelle gefüllt mit Steinpilzcreme, in Tomaten-Sahne ^G , mit Mozzarella ^{G,9} überbacken	16,90
189	Gnocchi gefüllt mit Tomaten & Mozzarella ^{G,9} , in Butter ⁹ & Salbei, auf Rucola-Tomaten-Parmesan ^{G,9} -Bett	18,90
190	Gemüselasagne gefüllt mit mediterranem Gemüse in Tomatensauce, mit Mozzarella ^G , überbacken	15,90
191	Lachslasagne mit frischem und geräuchertem Lachs ^D mit Sahnesauce ^{G,9} & Mozzarella ^{G,9} überbacken	16,90



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 ³	12,90
204	Prosciutto	Mozzarella, Schinken ³	12,90
206	Doppia	Mozzarella, Salami ³ , Schinken ³	13,50
208	Tripla	Mozzarella, Salami ³ , Schinken ³ , Pilze	13,90
212	Hawaii	Mozzarella, Ananas, Schinken ³	13,90
218	Varia	Mozzarella, Salami ³ , Schinken ³ , Pilze, Zwiebeln, Paprika, Ei ^C	14,90
220	Peperoni	Mozzarella, Peperoni, Peperoniwurst ³ , Zwiebeln, Pilze (leicht scharf)	14,50
222	Spinacio	Feta, Spinat, Knoblauch, Ei ^C	14,50
224	Verdura	Mozzarella, Tomaten, Paprika, Pilze, Zucchini, Aubergine, Oliven ⁷	14,90
226	Parma	Mozzarella, Cocktailtomaten, Rucola, Parmaschinken ³ , Parmesan ^{G,9}	15,50
228	Tacchina	Feta, Putenbrust, Zucchini, Aubergine, getrocknete Tomaten	15,50
230	Mare	Mozzarella, Tomaten, Meeresfrüchte ^{B,N} , Knoblauch	16,50
232	Calzone Verdura	Mozzarella, Tomatensauce, Cheddar, mediterranes Gemüse, Sauce Hollandaise	16,50
234	Calzone Forte	Mozzarella, Tomatensauce, Cheddar, mediterranes Gemüse, Sauce Hollandaise, Jalapenos, scharf	16,90

Zusätzlicher Belag:

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



Rind & Lamm

		€
	Rumpsteak vom Uruguay Grain Fed Rind	
315	natur, mit Kräuterbutter ⁹	27,90
325	natur, mit Folienkartoffel & Sourcream ^{G,9}	28,90
316	natur, mit Zwiebeln & Kräuterbutter	29,50
318	in Brandy-Pfefferrahm-Sauce ^G	29,50
814	Kaltes Roastbeef am Stück rosa gebraten & kalt in Scheiben geschnitten, mit Bratkartoffeln & Grüner Soße	19,90
	Das Beste vom Lamm	
301	Lammfilet gegrillt, mit frischen Kräutern	29,50
303	Koteletts vom Grill	28,90

zu allen Fleisch-& Fischgerichten

Pommes, Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

Salat, saisonales Gemüse. Spinat-Broccoli-Gemüse

inklusive

4,90

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



Kalb, Schwein & Geflügel

		€
Kalb		
342	Kalbsleber mit Apfel & Zwiebeln, in Butter ⁹ & Salbei	23,90
882	Scaloppina in Brandy-Pfeffer- Rahmsauce ^G	28,90
887	Tafelspitz in Grüner Sauce	25,90
Schnitzel vom Schwein paniert ^{A,C}		
355	Wiener Art klassisch, paniert	15,90
359	mit Grüner Sauce ^{G,9}	17,90
356	Jäger Art mit Pilzen	17,50
357	Parmigiana mit Bolognese & Mozzarella ^{A,C} überbacken	17,90
362	Hawaii mit Schinken ³ , Ananas, Sahne ^G & Mozzarella ^{G,9} überbacken	17,90
358	Cordon Bleu mit Schinken ³ & Käse ^{G,9} gefüllt	19,90
Hähnchenbrust		
376	in frischen Kräutern & Kräuterbutter ⁹ ,	22,90
377	mit Apfelspalten in Calvadosauce ^G ,	23,90
Putenbrust-Schnitzel natur		
378	mit Feta ^G überbacken	22,90
379	mit Champignon-Rahm ^{G,9}	22,90
380	mit Pfeffer-Rahmsauce ^{G,9}	22,90
381	`Yagmur` mit Pilzrahmsauce ^{G,9} & Käse ^{G,9} überbacken, pikant	23,90

zu allen Fleisch- & Fischgerichten

Pommes, Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

Salat, saisonales Gemüse. Spinat-Broccoli-Gemüse

inklusive

4,90



Fisch & Meeresfrüchte ^{B,D,N}

		€
400	Calamaretti ^N gegrillt, mit Knoblauchsauce ^C	23,90
421	Calamari ^N in Bierteig	21,90
404	Variation von feinen Fischspezialitäten	Preis nach Tagesangebot ab 2 Personen

Bitte beachten Sie unser täglich wechselndes Angebot an fangfrischem Fisch ^D & Meeresfrüchten ^{B,N}

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

zu allen Fleisch- & Fischgerichten

Pommes, Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln

Salat, saisonales Gemüse. Spinat-Broccoli-Gemüse

inklusive

4,90



Dessert

		€
451	Tiramisù ^{A,C,G,9}	8,90
452	gemischtes Eis ^G	6,50
454	gefüllte Früchte ^G mit Eis gefüllte Zitrusfrüchte	9,50
459	Crème Brulée ^{C,G}	9,90
463	Crème Brulée ^{C,G} mit Haselnusseis ^{G,E}	10,90
465	Schokoküchlein ^{A,C} mit Vanilleeis ^G & Eierlikör ^C	10,90
462	Apfelstrudel ^{A,C} mit Vanilleeis ^G	9,50



Heiße Getränke

	€
650 Tasse Kaffee ¹⁰	3,40
652 Espresso ¹⁰	3,20
653 Espresso ¹⁰ Macchiato ^G	3,50
654 Doppelter Espresso ¹⁰	4,50
655 Cappuccino ¹⁰ mit Sahne ^G	3,80
656 mit geschäumter Milch ^G	3,80
657 Latte Macchiato ^{10,G}	4,00
658 Milchkaffee ^{10,G}	3,80
660 Heiße Schokolade ^G mit Sahne ^G	3,90

Teespezialitäten finden Sie auf unserer Teekarte.
Leckere Kuchen ^{A,C,E} nach Tagesangebot in unserer Vitrine.
Bitte fragen Sie unser Personal.



Alkoholfreie Getränke

Alkoholfreie Erfrischungsgetränke		€	€
500/501	Coca Cola ^{1,4,10}	0,2 l 2,50	0,4 l 4,40
502/503	Coca Cola light ^{1,4,10,12,13}	0,2 l 2,50	0,4 l 4,40
504/505	Spezi ^{1,4,10}	0,2 l 2,50	0,4 l 4,40
506/507	Fanta ^{1,4}	0,2 l 2,50	0,4 l 4,40
508/509	Sprite ⁴	0,2 l 2,50	0,4 l 4,40
510/511	Bitter Lemon ¹¹	0,2 l 2,90	0,4 l 4,90
512/513	Tonic Water ¹¹	0,2 l 2,90	0,4 l 4,90
514/515	Ginger Ale ¹	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	Oberdorfer Helles	vom Fass	0,30 l	4,00	
583			0,50 l	5,50	
584	Büble Edelweißbier alkoholfrei	Flasche	0,50 l	5,00	
585	Büble Edelweißbier hell	vom Fass	0,50 l	5,50	
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	4,00	
Pils-Mixgetränke					
570	Radler süß gespritzt ^{1,4}		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 ^{1,4,10} -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 ^{1,4} 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	Glas 0,2 l 7,90
902		gemähtem Gras	Flache 0,75 l 28,90
931	Fior di Lago	beschwingt, leicht,	Glas 0,2 l 8,90
932		säftig, frisch, harmonischer, unkomplizierter Charakter	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 Zimt & schwarzem Pfeffer	Glas 0,2 l 7,90
924			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 7,90

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 ¹ on the Rocks	4 cl 6,90
701	Orange Passion	Campari ¹ 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 ^{G,10}	4 cl	5,90
683	Sambucca ¹⁰	4 cl	5,90
684	Fernet Branca	4 cl	5,90
685	Averna	4 cl	5,90
686	Ramazotti	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.

