

Mo, 01.01.	Auf-Ess-Buffer
Di, 02. - Di, 09.01.	Betriebsruhe
Fr, 12.01.	Wirtshaussingen
Sa, 13.01.	Dinner in the Dark
Fr, 19.01.	Schäufele trifft Bier
Do, 25.01.	Hähnchenabend
Fr, 26.01.	Haxenabend
Do, 08.02.	Kesselfleischbuffet
Di, 13.02.	Weißwurstfrühstück
Fr, 16.02.	Kotelettabend
Do, 22.02.	Hähnchenabend
Fr, 23.02.	Haxenabend
Sa, 03.03.	Dinner in the Dark
Do, 08.03.	Kesselfleischbuffet
Do, 15.03.	Hähnchenabend
Fr, 16.03.	Schäufele trifft Bier
Sa, 17.03.	Dinner in the Dark
Do, 22. - Fr, 30.03.	Betriebsruhe
Fr, 13.04.	Kotelettabend
Do, 19.04.	Hähnchenabend
Fr, 27.04.	Haxenabend
Fr, 04.05.	Schäufeleabend
Do, 17.05.	Hähnchenabend
Mo, 21.05.	Pfingstmarktspezialitäten
Fr, 25.05.	Haxenabend
Fr, 08.06.	Kotelettabend
Do, 21.06.	Hamburgerabend
Do, 28.06.	Hähnchenabend
Fr, 29.06.	Haxenabend

WIR SIND FÜR SIE DA

ÖFFNUNGSZEITEN

Mittwoch bis Freitag
17:00 Uhr bis 24:00 Uhr
Samstag
11:00 Uhr bis 24:00 Uhr
Sonn- & Feiertag
11:00 Uhr bis 23:00 Uhr

KÜCHENZEITEN

Mittwoch bis Freitag
17:30 Uhr bis 21:30 Uhr
Samstag / Sonn- & Feiertag
11:30 Uhr bis 14:00 Uhr
17:30 Uhr bis 21:30 Uhr

DAS ERLEBNIS-HIGHLIGHT: DINNER IN THE DARK

Ein Erlebnis, das man nicht so schnell vergessen wird! Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Sinnesreise in völliger Dunkelheit. Wir verwöhnen Sie mit einem 4-Gang-Überraschungsmenü mit den korrespondierenden Getränken. Durch den Verzicht des Sehens ist Ihr Geschmacks- und Riechsinn so intensiviert, dass Essen für Sie eine ganz „neue“ Sinneserfahrung wird. Diese Veranstaltung findet nur mit einer begrenzten Personenzahl und zu bestimmten Terminen in unserem geschichtsträchtigen Gewölbekeller statt.

Auf Anfrage führen wir für Gruppen ab 25 Personen gerne Sondertermine durch. Dieses Highlight ist auch als Gutschein bei uns erhältlich.

Die Kosten für diese Erlebnisreise belaufen sich auf 48,00 € pro Person für das 4-Gang-Menü inklusive der Getränke während der Veranstaltung.

Beginn jeweils um 19:00 Uhr.

Termine	Dinner in the dark
Januar	Samstag, 13.01.
März	Samstag, 03.03.
Zusatztermin	Samstag, 17.03.

Über **Zusatztermine** informieren wir Sie auf unserer Homepage www.gasthof-krone.de oder rufen Sie uns an: Telefon +49 9369 9064-0. Wir beantworten Ihre Fragen gerne persönlich.



IHR FRÄNKISCHER HOTEL- GASTHOF. SEIT 1736.

Unser familiengeführtes und traditionsreiches Haus liegt verkehrsgünstig in der Nähe der Autobahn A3, Abfahrt Helmstadt – nur wenige Autominuten von Würzburg, Wertheim und Wertheim Village entfernt. Unser 3-Sterne-Hotel mit Restaurant gehört zu den beliebten AKZENT-Hotels.



Wir freuen uns, Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Herzliche Grüße
Ihre Familie Wander



Ihr fränkischer Hotel-Gasthof. Seit 1736.

Veranstaltungen Januar bis Juni 2018



Hotel-Gasthof Krone
geführt von Familie Wander
Würzburger Straße 23 | D - 97264 Helmstadt

Telefon +49 9369 90 64 - 0 | Fax +49 9369 90 64 - 40
eMail info@gasthof-krone.de | www.gasthof-krone.de

© AKZENT-HOTEL Gasthof Krone. Alle Angaben und Preise (in Euro) in diesem Heft vorbehaltlich Irrtümer und Änderungen.

ORIGINALE DER FRÄNKISCHEN WIRTSCHAUSKÜCHE

Auch in diesem Jahr finden unsere traditionellen Abende mit fränkischen Spezialitäten statt. Zu diesen Terminen erhalten Sie die Speisen zu einem besonderen Genusspreis und können diese auch zum Mitnehmen bestellen. **Bitte haben Sie Verständnis, dass dies nur mit telefonischer Vorbestellung möglich ist!**



1/2 knuspriges Hähnchen

wahlweise mit Pommes frites oder Kartoffelsalat
zum Sonderpreis von 7,50 €



Saftige bayerische Haxe

an würziger Soße mit Kartoffelklößen und Krautsalat
zum Sonderpreis von 10,50 €



Schäufele trifft Bier

Schäufele aus dem Ofen an Biersoße mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen, dazu ein Pils vom Fass zum Sonderpreis von 14,20 € (Angebot nicht zum Mitnehmen)

Hähnchen	Haxen	Schäufele
Do, 25.01.	Fr, 26.01.	Fr, 19.01.
Do, 22.02.	Fr, 23.02.	Fr, 16.03.
Do, 15.03.	Fr, 27.04.	Fr, 04.05.
Do, 19.04.	Fr, 25.05.	
Do, 17.05.	Fr, 29. 06.	
Do, 28.06.		

KOTELETTABEND – WIE ZU OMAS ZEITEN!



Saftiges Pfannenkotelett mit Wirsing und Salzkartoffeln.
Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

12,80 € pro Person

Termine	Kotelettabend
Februar	Freitag, 16.02.
April	Freitag, 13.04.
Juni	Freitag, 08.06.

KESSELFLEISCH BUFFET: WÜRZIG, DEFTIG, HERZHAFT



Deftiges von Backe, Bauch und Kopf, gebackene Leber, Blut- und Leberwurst, Nierle, Sauerkraut, Kartoffelbrei, würzige Soße und frisches Landbrot. Das Buffet wird um 17:30 Uhr eröffnet.

Achtung: Jetzt Donnerstags

Buffet zu 13,50 € pro Person

Termine	Kesselfleisch Buffet
Februar	Donnerstag, 08.02.
März	Donnerstag, 08.03.

HAMBURGER BUFFET – ALL YOU CAN EAT



Wir grillen Ihre Hamburger im Biergarten und Sie stellen sich Ihren gewünschten Belag am Buffet selbst zusammen. Los geht es um 17:30 Uhr. Wir bitten um Reservierung.

Buffet zu 14,50 € pro Person

Termine	Hamburger Buffet
Juni	Donnerstag, 21.06.

OFFENES FRÄNKISCHES WIRTSCHAUS-SINGEN AM 12. JANUAR 2018



Mit dem Schneesenger-Trio, Singen im Wirtshaus. Eine fast vergessene Tradition wird wieder lebendig. Sangesfreudige Gäste und Zuhörer sind herzlich eingeladen! Tischreservierung erforderlich!

„AUF-ESS-BUFFET“ AN NEUJAHR



Neujahr von 17:00 bis 22:00 Uhr geöffnet: Mit unserem „Auf-Ess-Buffet“ ins neue Jahr starten. Reservierung erforderlich.

Buffet zu 14,50 € pro Person

WEISSWURST-FRÜHSTÜCK AM FASCHINGSDIENSTAG



Starten Sie am Faschingsdienstag, den 13.02., gut gestärkt mit einem zünftigen Frühstück. Wir servieren ab 10:00 Uhr Weißwürste, knusprige Brezeln und schmackhaften Leberkäse.

PFINGSTMARKT IN HELMSTADT AM 21. MAI



Genießen Sie unsere Pfingstmarktspezialitäten! Diese servieren wir Ihnen gerne im Restaurant und Biergarten.

BETRIEBSRUHE

Auch wir gönnen uns ein paar Tage Ruhe. An den folgenden Tagen bleibt unser Hotel-Gasthof im ersten Halbjahr 2018 geschlossen.

02.01. bis 09.01.2018
am Mittwoch, den 10.01.2018 sind wir ab 17.00 Uhr wieder für Sie da!

22.03. bis 30.03.2018
Am Ostersonntag sind wir wieder ab 17:00 Uhr für Sie da!