

JUWEL IN CHURFFRANKEN



Am Fuße des Engelbergs, den schon Pilger nutzten, um das Franziskanerkloster Engelberg zu erreichen, heißt das traditionsreiche Gasthaus zur Krone Wanderer, Radfahrer und Gourmets gleichermaßen willkommen.

Küche eingespannt, Schwester Sylvia kümmert sich im Service um die Gäste und der 80-jährige Kellner Manfred Hertwig zählt schon lange zum Familienbetrieb dazu. Echte Gastfreundschaft gepaart mit ausgezeichnetem Geschmack ist auf der „Route der Genüsse“ zu finden. 2015 wurde die Krone von zufriedenen Gästen zu einem der 400 besten Gasthäuser in Deutschland gewählt.

Die Speisekarte ist abwechslungsreich und mit saisonalen Besonderheiten gut durchdacht. Knusprig gebratene Enten werden ab September serviert – fachkundige Sammler liefern dazu frische Steinpilze aus heimischen Wäldern. Zartes Rind- und Kalbfleisch kommt aus dem nahegelegenen Umland, den Bürgstädter Wiesen und wenn das Schwäbisch-Hällische Landschwein auf der Karte steht, „dann gibt es dazu auch etwas passendes, urwüchsiges wie Wirsing-Gemüse und Kartoffeln vom Nachbarn.“ In seiner churfränkisch-kulinarischen Linie bietet Ralf Restel aber auch wunderbare Fischgerichte. Als beliebte Ergänzung des klösterlichen Speiseplans auf dem nahe gelegenen Engelberg haben fangfrische Saiblinge und Forellen eine lange Tradition. Heute zählt Fisch zu den kulinarischen Gipfelstürmern und der Koch schwärmt geradezu von deren Herkunft aus dem Taubertal: „Total klares Wasser. Wunderschön. Eigentlich ein Traum für so ein Fisch dort groß zu werden und dann bei mir im Topf zu landen.“

Mit seinen leckeren und geschmacksintensiven Kreationen zaubert der Küchenchef gutbürgerlich-raffinierte Drei- und Vier-Gänge-Menüs, die mit heimischem Gemüse auch anspruchsvolle

Das Gasthaus bietet gemütliche Bauernstuben, einen herrlichen Sommergarten mit wildem Wein und bizarren Kiwibäumen sowie eine gut gebuchte Scheune für Feste und Veranstaltungen aller Art. Ein filigranes Wirtshauschild aus dem 17. Jahrhundert zeigt die goldene Krone, die ebenso wie das eigene Familienwappen verrät, dass Familie Restel hier ein Refugium für Freunde des guten Geschmacks geschaffen hat.

„Wir sind ein regionales Gasthaus“, betont Ralf Restel, der als Küchenchef seine Gäste mit einer ausgezeichneten Küche verwöhnt. In der „Krone“ genießt man frische und regionale Produkte in einem perfekten Zusammenspiel aus einer bodenständigen fränkischen Küche mit internationalen Einflüssen. Die Erfolgsgeschichte des Gasthauses beginnt 1969 als Siegfried und Rosemarie Restel das Anwesen erwerben, das Haus sorgfältig renovieren und durch einen Neubau mit geräumiger

Küche ihr Augenmerk auf die Gastronomie richten. Inzwischen führt die junge Generation das Haus mit gastfreundlichem Elan, zu dem auch acht Doppel- und ein Einzelzimmer gehören: Sohn Ralf ist Koch und seine Frau Niki Weinsommelière. Durch die tatkräftige Unterstützung seitens der Familie ist der persönliche Service Garant für den Erfolg: die Eltern sind noch täglich in der

ERFOLGSFAKTOREN

- Raffinierte fränkisch-internationale Feinschmecker-Küche
- Vielseitige Weinauswahl von Weinsommelière Niki Restel
- Gartenterrasse zwischen wildem Wein und Kiwibäumen
- Persönlicher Service im Familienbetrieb mit Leidenschaft

Genießer überzeugen. Das Dreierlei von der Karotte mit Riesengarnele oder Jakobsmuscheln auf Safranrisotto und grünem Spargel zählen dabei selbst zu seinen Lieblingsgerichten.

JEDE JAHRESZEIT

In der malerischen Mainregion locken idyllische Weinberge und romantische Weinorte mit Blicken auf den längsten rechten Nebenfluss des Rheins. Der Rotweinanbau hat hier eine lange Tradition. Daher bezeichnet man die Region um Miltenberg auch als die klassische Rotweinecke im Frankenland, die seit 1990 durch den rund 55 km langen Fränkischen Rotwein-Wanderweg touristisch erschlossen ist. Zu einer der wichtigsten Ortschaften zählt Großheubach, das urkundlich bereits seit 1254 den Weinanbau belegen kann. Die Reben wachsen auf steilen Natursteinterrassen, wie sie nur am Untermain zu finden sind. Auf dem verwitterten Buntsandstein gedeihen samtige, vollmundige und körperreiche Rotweine wie der blaue Spätburgunder, aber auch elegante, feifruchtige Weißweine mit einer herzhaften Säure.

Unter dem Namen Großheubacher „Bischofsberg“ wird das etwa 56 ha große Weinanbaugelände vermarktet und hat durch Niki Restel eine der besten Fürsprecherinnen. Die begeisterte Weinsommelière fühlt sich dem Wein, der in der Region gedeiht, besonders verpflichtet. Neben regionalen Rebsorten bietet die Weinkarte der profunden Kennerin zudem eine vielseitige Auswahl an deutschen und internationalen Gewächsen. Besondere Raritäten wissen die zu 80 % aus Stammkunden bestehenden Gäste der Krone zu schätzen, die sich gerne korrespondierende Weine zu den Menüvariationen von Ralf Restel kredenzen lassen.

Während in den Wintermonaten die drei liebevoll dekorierten Gaststuben – die Wirtsstube mit hellem Massivholzmöbel, die Klosterstube



mit Ausrichtung zum Kloster Engelberg sowie die Urbanusstube mit Zirbelholzvertäfelung und Kachelofen – locken, sind an milden Sommerabenden die Außenplätze in der Gartenlaube begehrt. Für einen Besuch unter Schatten spendenden Sonnenschirmen zwischen wildem Wein und flauschigen Kiwi-Früchten ist jedoch eine Reservierung empfehlenswert, um die lukullischen Juwelen aus Küche und Keller zu genießen.

Sabine Zoller

www.gasthauskrone.de



KONZEPT

GASTHAUS ZUR KRONE – GROSSHEUBACH

Frische und regionale Produkte, die in einer bodenständigen fränkischen Küche mit internationalen Einflüssen verarbeitet werden.

- **Küchenchef:** Ralf Restel
- **Mitarbeiter:** 25
- **Plätze:** 80 (innen), 100 (außen)