KRONENSTUBEN
RESTAURANT

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs
Zupfsalat/Kartoffelrösti/Dill-Senfsauce
16,50

Ackersalat
Himbeer-Balsamicodressing
Croutons/Speckstreifen
9,50

Carpaccio von der Rinderlende mit Trüffelöl
Rucola/geröstete Pinienkerne-Parmesanspäne
18,50

Kleiner Blattsalat mit Rohkost
Himbeer-Balsamicodressing
Gurke/Tomate/Kartoffelsalat
6,90

Karamellisierter Ziegenkäse
Kürbis-Relish/Zupfsalat
Geröstete Kürbiskerne/Kernöl
14,50

Suppe

Schaumsüppchen
vom Hokkaidokürbis
geröstete Kürbiskerne/Steirisches Kernöl
8,50

Rinderkraftbrühe
Grießnocken/Gemüsebrunoise
7,50

Bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten
sind wir Ihnen
bei der Speisenzusammenstellung gerne behilflich.

KRONENSTUBEN
RESTAURANT

Hauptgerichte

Fischvariation
Zanderfilet/Adlerfischfilet/Lachs-Welsroulade
Feines Saisongemüse/Petersilienkartoffeln
Riesling - Buttersauce
36,50

Geschmorte Rinderbacke
Buttergemüse/kräftige Schmorsauce
Butterspätzle
36,50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten an Lembergerjus
Maultasche/hausgemachte Spätzle/geschmälzte Zwiebeln
32,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken in Butter gebraten
Kartoffel-Blattsalat/Preiselbeeren
34,50
Kleine Portion 29,50

Kürbisravioli "Vegetarisch"
Kernöl/geröstete Kürbiskerne/Kürbis/Ruccola
Parmesan-Velouté
23,50

KRONENSTUBEN
RESTAURANT

Ofenfrische Gänsebrust
Apfel-Blaukraut/Kartoffelknödel
Gänsejus
37,50

Zarter Barten aus der Hirschkeule
Schmorpilze/Preiselbeeren/Wild-Wacholdersauce
Butterspätzle
29,50

Gebratene Schweinefiletspitzen
in Cognac-Pfefferrahm mit zweierlei Peffer
Gebackene Kartoffelnocken
23,50

Medaillons vom Schweinefilet
Mit frischen Rahmpilzen
Hausgemachte Spätzle
26,50

Steaks vom Kalbsrücken
Feines Buttergemüse
Hausgemachte Spätzle/Rahmsauce
34,50

KRONENSTUBEN
RESTAURANT

Dessert

Vanilleeis mit Sahne
Heißen Kirschen
9,50

Creme Bruleé
Mango-Passionsfruchtsorbet
Gebäck
9,50

Gebackene Apfelküchle mit Zimt &Zucker
Vanilleeis
7,50

Schokoladenmousse von Schweizer Schokolade
Beeren/Himbeergel/Mango/Gebäck
8,50

Gemischtes Eis mit Sahne
Schoko/Vanille/Erdbeere
7,50

Creme Bruleé
6,00
Affogato
5,50
Unsere hausgemachten Sorbets
Himbeere/Ananas/Mango/
3,50
Mit Sekt aufgegossen
6,50

Bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten
sind wir Ihnen bei der Speisenzusammenstellung gerne behilflich.

Bitte haben sie Verständnis,
dass wir nur EC Karten und Bargeld akzeptieren.